

FRESH OYSTER
フレッシュオイスター

ASK

FRESH FISH CARPACCIO OF THE DAY

塩釜・女川直送! 鮮魚のカルパッチョ

その日届く新鮮な魚を、柚子胡椒とマスタードのヴィネグレットで! 詳細はスタッフまで

1350
[税込1485]

GAMBERO ROSSO
ガンベロ・ロツソ

レモンと有機オリーブオイルで食べる生の有頭エビ!

1250
[税込1375]



CHARCUTERIE

SLOVENIA PROSCIUTTO

スロベニア産 プロシュート

脂のサシがしっかり入った肉、
控えめな塩味濃厚な口溶けの生ハム

S 1000 [税込1100]
L 1600 [税込1760]



PÂTÉ DE CAMPAGNE シェフのこだわりパテ・ド・カンパーニュ **630** [税込693]

MORTADELLA モルタデッラ **840** [税込924]

IBERIAN PORK SALAME イベリコ・サラミ **840** [税込924]

RECOMMENDED



GALICIAN STYLE OCTOPUS

相馬産 真蛸のガリシア風

柔らかく蒸した旨みたっぷりのタコと
じゃがいものガリシア・定番ディッシュ!
ハーブとオレンジ、燻製パプリカの香り

1050
[税込1155]

**SHIITAKE MUSHROOM
& PONT-L'ÉVÊQUE PINCHOS**

4pc 850
[税込935]

原木椎茸とポンレヴェック・チーズのピンチョス

旨みの詰まった肉厚な椎茸に生ハムとポンレヴェックを乗せ、
鉄板でジューシーに焼き上げました!



**WHITE WINE STEAMED
MUSSELS FROM OGATSU**

雄勝産 フレッシュムール貝の白ワイン蒸し

雄勝の旨みの詰まったムール貝を、シンプルな白ワイン蒸しに!

S 1100 [税込1210]
R 1650 [税込1815]



**BEEF TONGUE &
FUKUMIMI CHILI PEPPER AJILLO**

940
[税込1034]

牛タンと丸森・福耳唐辛子のアヒージョ

じっくり煮込んだ牛タンとたっぷりの福耳唐辛子を使った
ピリ辛アヒージョ!



**SAUTEED WHELK
& "TENKEIKO" SHIITAKE MUSHROOMS
WITH WHITE WINE & HERB BUTTER**

つづ貝と肉厚しいたけ“天恵菇”の
ハーブバターソテー

歯応えのあるつづ貝と肉厚でジューシーな椎茸の、
白ワインで仕上げるハーブバターソテー

1250
[税込1375]



**GRILLED CHIKUYO-EGGPLANT
WITH PARMIGIANO**

750
[税込825]

丸森産 筑陽茄子のグリル

皮も果肉も柔らかく、ジューシーな筑陽茄子のグリル!
仕上げにパルミジャーノをかけて



RIGOLETTO TAPAS



MARINATED SEAFOOD WITH COUSCOUS

三陸魚介とクスクスのマリネ

タコ、イカ、海老などの魚介をマリネに! わかめ、クスクスと一緒にどうぞ

940
[税込1034]



GRILLED LAMB BROCHETTE WITH HARISSA

ラム肉の串焼き”プロシュッタ” アリッサソース

シェリー酒とパプリカパウダーでマリネしたラムの串焼きに
自家製ピリ辛アリッサソースを添えて

940
[税込1034]

BOQUERONES MARINATED SARDINE

イワシの酢漬け ポケロネス

脂の乗ったイワシの酢漬けにハラペーニョのアクセント。白ワインにぴったり!

630
[税込693]

GRILLED BUTIFARRA SAUSAGE

山形県・高畑産 プティファラソーセージ

山形県で作られた焼きたて・ジューシーなソーセージ!

630
[税込693]

SHRIMP & MUSHROOM AJILLO

小海老とキノコのアヒージョ

プリプリの小海老とキノコの熱々アヒージョ

S 630 [税込693] **R 940** [税込1034]

SHRIMP FRITTER

甘エビのセモリナフリット

チリパウダーで香りをつけた甘エビを丸ごとサクサクのフリットに!

630
[税込693]

SPICY TRIPE & 'NDUJA TOMATO STEW

トリッパとドゥイヤのトマト煮込み

新鮮なトリッパとインゲン豆、自家製ソーセージのピリ辛トマト煮込み

S 630 [税込693] **R 940** [税込1034]

JALAPEÑO FRITTER

ハラペーニョ・フリット

サワークリームを詰め込んだハラペーニョをフリットにしました

630
[税込693]

**WHITEBAIT & FUKUMIMI CHILI PEPPER
1PLANCHA**

関上産 しらすと福耳唐辛子のプランチャ

ピリ辛な福耳唐辛子を使った熱々の鉄板料理!

S 630 [税込693] **R 940** [税込1034]

CLAMS & CHORIZO TOMATO STEW

アサリと Chorizo のトマト煮込み

Chorizo と大粒のあさりの、魚介の旨みたっぷりのトマト煮込み

S 630 [税込693] **R 940** [税込1034]

SNACK

MARINATED OLIVES オリーブのマリネ

350 [税込385]

MARINATED FRUIT TOMATO フルーツトマトのマリネ **500** [税込550]

高糖度のアメーラトマトに甘みの強い塩とバージンオイルでシンプルに

PICKLES 自家製ピクルス

350 [税込385]

MIXED CHEESE PLATE 4種チーズプレート **1800** [税込1980]

[モッツアレラ・パルミジャーノ・カマンベール・ゴルゴンゾーラ]

FRENCH FRIES フレンチフライ [アンチョビバター風味]

800 [税込880]

POTATO SALAD WITH MORTADELLA

モルタデッラの自家製ポテトサラダ **500** [税込550]

BAGUETTE 焼き立てバゲット [プレーン][ガーリック][バター] **350** [税込385]

SALAD

BURRATA & FRUIT TOMATOES CAPRESE イタリア産 プラータとフルーツトマトのカプレーゼ

R 1450 [税込1595]

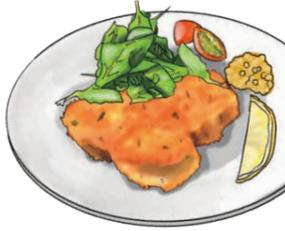
RUCCOLA & BROWN MUSHROOMS SALAD 宮城県産 ルッコラとブラウンマッシュルームのサラダ

S 780 [税込858] **R 1310** [税込1441]

CHIPOTLE CHICKEN & FRUIT TOMATOES SALAD チポトレチキンとフルーツトマトのサラダ

S 950 [税込1045] **R 1400** [税込1540]

MAIN DISH



HAKKIN PORK COTOLETTA
岩手県産
白金豚のコトレッタ
旨みの詰まった白金豚を
自家製衣でカリッとカツレツに!
マスタードとレモンでどうぞ
2400 [税込2640]



GRILLED CHICKEN WITH MISO & HARISSA
いわい鶏のグリル
仙台味噌とアリッサソース
仙台味噌を塗って焼き上げた
香ばしくジューシーないわいどりを
ピリ辛のアリッサソースとともに
1950 [税込2145]



GRILLED SHIHORO BEEF RIB EYE STEAK
北海道産 土幌黒牛
リブローズのグリル
柔らかい肉質に程よくサシの入った
土幌黒牛のグリル!
脂身にはほんのりと甘みを感じます
2800 [税込3080]

ARROZ

Recommended

PARMIGIANO REGGIANO RISOTTO
パルミジャーノ・レッジャーノリゾット

大きなパルミジャーノ・レッジャーノの器で
目の前で豪快に仕上げる濃厚チーズリゾット!
1780 [税込1958]



SALSICCIA & IBERIAN SALAMI PAELLA
スペイン産 サルシッチャと
イベリコサラミのパエリア
ハーブの効いたサルシッチャと
旨味をつまんだイベリコ豚サラミのパエリア
2250 [税込2475]



CLAMS, MUSSELS & SHRIMP SEAFOOD PAELLA
塩釜産 あさりとムール貝、
エビのシーフードパエリア
塩釜で獲れた大粒のあざりと
たっぷり魚介の出汁が染みたパエリア
2100 [税込2310]

NAPOLI PIZZA

10インチピZZAは-half & halfに出来ます[マルゲリータ2種は除く]

粉の配合と発酵時間にこだわり抜いたシェフ特製のピZZA! 高温の薪釜でカリッとモチモチに仕上げます!

MARGHERITA マルゲリータ
Basil, Mozzarella, Tomato Sauce
バジル・モッツアレラチーズ・トマトソース
6inch 10inch
1260 1780
[税込1386] [税込1958]

SEAFOOD GENNOVESE シーフード・ジェノベーゼ
Shrimp Squid, Mozzarella, Tomato, Genovese Pesto
海老・イカ・モッツアレラ・トマト・ジェノバソース
6inch 10inch
1500 2000
[税込1650] [税込2200]

QUATTRO FORMAGGIO クアトロ・フォルマッジオ
Gorgonzola, Mozzarella, Camembert, Grana Padano
ゴルゴンゾーラ・モッツアレラ・カマンベール・グラナパダーノ
1360 1890
[税込1496] [税込2079]

BISMARCK 黒アワビ茸とスカモルツァ・半熟卵のビスマルク
Oyster Mushroom, Scamorza, Anchovy, Soft Boiled Egg, Truffle Oil
アワビ茸・スカモルツァ・アンチョビ・半熟卵・トリュフオイル
1470 1990
[税込1617] [税込2189]

SPICY DIAVOLA スパイスィー・ディアボラ
Tomato Sauce, Salami, Bacon, Onion, Chorizo, Jalapeño, Garlic
トマトソース・サラミ・ベーコン・オニオン・チョリソー・ハラペーニョ・ガーリック
1410 1940
[税込1551] [税込2134]

CICINIELLI チチニエリ
Tomato Sauce, Whitebait, Tomato, Basil, Garlic
トマトソース・しらす・アイコトマト・バジル・ガーリック
1260 1780
[税込1386] [税込1958]

PASTA

店内で打ち立ての自家製生麺と、こだわりの厳選した乾麺をご用意しております。お好きなタイプの麺に変えることもできます。お気軽にお申し付けください。

Gluten Free Fettuccine Available for Substitution. Please Ask Us! すべてのパスタをグルテンフリーのフェットチーネに変更できます。

<p>CHITARRA [キタッラ] マンチーニ社製 四角い断面が特徴</p>	<p>DOP Pecorino Romano Cacio e Pepe DOPペコリーノロマーノのカチョエペペ 1510 [税込1661]</p> <p>Homemade Bacon Amatriciana 自家製ベーコンのアマトリチャーナ 1250 [税込1375]</p>	<h2>TOPPING</h2> <p>Anchovy 200 アンチョビ [税込220]</p> <p>Garlic 100 フライドガーリック [税込110]</p> <p>Spinach 150 ほうれん草 [税込165]</p> <p>Prosciutto 300 プロシュート [税込330]</p> <p>Ruccola 250 ルッコラ [税込275]</p> <p>Mozzarella 300 モッツアレラ [税込330]</p>
<p>CASARECCE [カサレッチェ]シチリアでよく食べられる断面がS字型のショートパスタ</p>	<p>Arrabbiata カラブリア産 唐辛子のアラビアータ 1210 [税込1331]</p> <p>Wagyu Beef Bolognese 黒毛和牛のボロネーゼ 1550 [税込1705]</p> <p>Shrimp & Brown Mushroom Creamy Pesto Genovese 小エビとブラウンマッシュルームのジェノバクリーム 1350 [税込1485]</p>	
<p>SPAGHETTI [スパゲティ・1.7mm] イタリア産・最高品質タンマ社製</p>	<p>Whitebait & Ooba basil Peperoncino しらすと大葉のペペロンチーノ 1250 [税込1375]</p> <p>Chicken & Grilled Leek with Butter & Soy Sauce いわい鶏と焼き葱の和風バター 1310 [税込1386]</p> <p>Pescatore Rosso たっぷり魚介のペスカトーレ・ロツソ [エビ・イカ・アサリ・ムール貝] 1550 [税込1485]</p>	
<p>LINGUINE [リングイネ] 中太・もちもちロングパスタ</p>	<p>Carbonara With Spinach 蔵王地養卵とほうれん草のカルボナーラ 1410 [税込1485]</p> <p>Homemade Bacon & Fukumimi Chili Pepper Chipotle Tomato Sauce 自家製ベーコンと福耳唐辛子のチポトレ・トマトソース 1360 [税込1496]</p>	

ALL NATURAL

NO MSG

化学調味料不使用
No MSG on our natural
"UMAMI" dishes

LOW TRANS FAT

低温圧搾抽出法油
低トランス脂肪酸
Low Transfat Oil

NATURAL SALT

自然製法の塩
Natural Salt

ORGANIC SUGAR

オーガニック砂糖
Organic Sugar

IT WATER

ITウォーター使用
IT Water

All carefully cooked with Natural ingredients. No Processed ingredients anywhere. 店内調理では自然由来の素材を使用し、化学的に精製されたものは使用していません。

Please note that ¥440 a person will be added as a table charge after 5:00 p.m. and 10% late night charge after 10:00 p.m. 17時以降テーブルチャージ[席料]をお一人様440円、22時以降深夜料金を10%頂戴しております。