

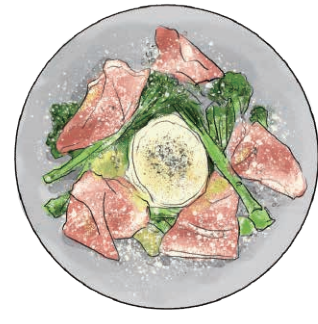
RECOMMEND



Today's Fresh Fish Carpaccio
豊洲鮮魚のカルパッチョ
フレッシュな豊洲鮮魚で作る
限定カルパッチョ!
内容はスタッフまで
1380 [税込 1518]



Burrata Cheese & Seasonal Fruit Caprese
イタリア産 ブッラータチーズと
季節のフルーツのカプレーゼ
旬のフルーツと
丸ごとブッラータチーズ!
1500 [税込1650]



Broccolini & Prosciutto Bismarck
スティックブロッコリーと
プロシュートのビスマルク
24ヶ月熟成パルミジャーノがけ
1150 [税込 1265]



Oven Baked Salmon, Aged Potato & Gorgonzola with Dukkah Spice
秋鮭と熟成メークイン、
ゴルゴンゾーラのオープン焼き
デユカスパイス
950 [税込 1045]



Cacciucco
漁師風・魚介のトマト煮込み
“カッチュッコ”
旬の鮮魚と赤海老、ムール貝、アサリ、
イカなどの魚介をトマト煮にした
トスカナ伝統のスープをタジンで!
2100 [税込 2310]



Pork & Clams Arroz Verde
白金豚とアサリの
アロス・ヴェルデ
パクチー香る緑のお米と香ばしい
白金豚のクセになる組み合わせ!
お好みでライムを絞って召し上がれ!
2100 [税込 2310]

RIGOLETTO TAPAS

Hummus フムス[ひよこ豆のペースト]
中東の伝統の豆料理、ピタブレッドと共に

S 630 [税込 693]

Caramel Nuts & Cream Cheese
キャラメルナッツと燻製クリームチーズ
燻製したクリームチーズとキャラメルナッツの冷たい一皿

S 630 [税込 693]

Seafood Harissa Mariné
小海老と小柱のアリッサマリネ

魚介とセミドライトマト、オリーブを
自家製アリッサでマリネしたピリ辛でクセになる一品

S 630 [税込 693]

R 940 [税込 1034]

Moroccan Egg with Chorizo & Tomato
チョリソーとトマトのモロッカンエッグ

スパイスが特徴的なチョリソーとフレッシュトマトを
ふわふわの卵と一緒に召し上がれ!

S 630 [税込 693]

R 940 [税込 1034]

Moroccan Spiced Chicken
モロッカン・スパイスチキン

オリジナルスパイスでマリネし、カラッと揚げたチキン

S 630 [税込 693]

R 940 [税込 1034]

Oyster & Kujo Leek Ajillo
広島県産牡蠣と九条葱アヒージョ

ぷりぷりの牡蠣と甘味たっぷりの九条葱のアヒージョ!
出汁がしみ出たオイルも絶品です

S 630 [税込 693]

R 940 [税込 1034]

Shrimp & Mushrooms Ajillo
エビとマッシュルームのアヒージョ

定番! たっぷりのパセリがアクセント!

S 630 [税込 693]

R 940 [税込 1034]

Moroccan Steamed Clams
北海道あさりのモロッカン蒸し

旨味が詰まった大粒のあさをスパイスと一緒に蒸しあげました!

S 630 [税込 693]

R 940 [税込 1034]

Seafood Briouat
シーフード・ブリワット

スパイス香るモロッコ流揚げ春巻き

S 630 [税込 693]

+1pc 150 [税込 165]

Callos スペイン風モツ煮込み“カジョス”
ハチノス、丸腸、牛すじを香味野菜とスパイスで
じっくり煮込み、ピリ辛に仕上げた一品

S 630 [税込 693]

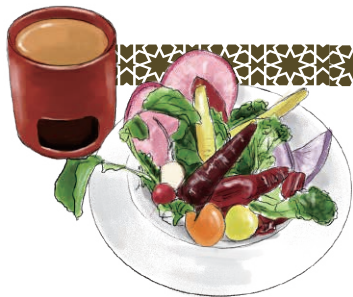
R 940 [税込 1034]

Snack
All ¥300 [税込 330]

Sicilian Green Olives
シシリアングリーンオリーブ
甘酸っぱいセミドライトマトを添えて

Shibuichi Bakery Bread
渋いちベーカリーの渋いちブル
国産小麦を使用した丸パン。
[ガーリック・バター・プレーン]3種より承ります

SALAD



Bagna Cauda
新鮮有機野菜のこだわりバーニャカウダ
こだわりの有機野菜を熱々のアンチョビ・ソースで!

1310 [税込 1441]

Bacon & Romaine Lettuce Caesar Salad
ベーコンとロメインレタスのシーザーサラダ

PICCOLO 800 [税込 880]
REGULAR 1000 [税込1100]

Roasted Beef & Watercress Salad
麦黒牛ローストビーフのサラダ

バルサミコドレッシング 24ヶ月熟成パルミジャーノがけ

PICCOLO 1150 [税込 1265]
REGULAR 1410 [税込 1551]

FOR WINE LOVERS



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]
R 1600 [税込 1760]

特製アリッサお持ち帰りできます!



唐辛子やガーリック、ハーブたっぷりの
辛味ペーストをご自宅でもどうぞ!

¥500 [税込540]

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

7WATER

7ウォーター使用
7 Water

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おりません。All carefully cooked with Natural ingredients.No Processed ingredients anywhere.

平日17時以降/土日祝15時以降テーブルチャージ[席料]としてお一人様440円、22時以降深夜料金を10%頂戴しております。

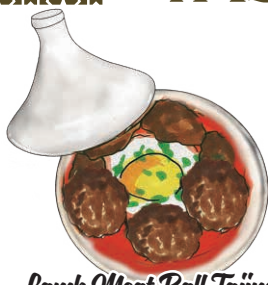
Please note that ¥440 a person will be added as a table charge after 5:00 p.m. on weekdays / after 15:00 p.m. on weekends & holidays and 10% late night charge after 10:00 p.m.

TAJINE AND MAIN DISH



Chicken Tajine
森林鶏のタジン

シナモンとジンジャーでマリネした森林鶏とブラックオリーブ、セミドライトマトのタジン
2000 [税込 2200]



Lamb Meat Ball Tajine
仔羊のミートボール・タジン

“アリッサ”で辛味をつけたトマトソースと仔羊のミートボールに卵を落として。卵を絡めながらお召し上がりください!
2300 [税込 2520]



Caccinco
カッチュッコ

旬の鮮魚と赤海老、ムール貝、アサリ、イカなどの魚介をトマト煮にしたトスカナ伝統のスープをタジンで!
2100 [税込 2310]



Pork & Clams Alentejo
白金豚とアサリのアレンティージュ

豚とあさりの旨味を閉じ込めた家庭料理をモロッコのタジンスタイルで!
2200 [税込 2420]



Beef Cheek & Prune Tajine
牛ホホ肉とプルーンのタジン

丁寧に仕込んだほろほろの牛ホホ肉にプルーンの甘味と酸味を効かせて。
2300 [税込 2530]



Babette Steak w/ Balsamic Cream Sauce
黒毛和牛 カイノミのステーキ
自家製ガーリックソース
ローストした和牛カイノミのステーキをガーリックソースと共に
2730 [税込 3003]



Smoked Lamb Grill With Spicy Mustard
自家製スモークラムラックのグリル
スパイスマスタード
香ばしくスモークしたラムラックのグリルを、赤ワイン、マスタード、自家製アリッサのソースで
2830 [税込 3113]

Topping!

Couscous クスクス +¥250 [税込 275]
タジンの旨味たっぷりりのダシにひたしてどうぞ!

NEAPOLITAN PIZZA

10インチピッツァは-half & halfに出来ます。Half & Half available for 10 inch pizzas.

PIZZA ROSSO



The Margherita ザ・マルゲリータ
Buffalo Mozzarella, Tomato Sauce, Basil, Petit Tomatoes
モッツアレラチーズ、トマトソース、バジル、プチトマト
6INCH / 10INCH
1360 / 1990 [税込 1496] [税込 2189]

Prosciutto & Rucola
10ヶ月熟成プロシュート&ルッコラ
Tomato Sauce, Mozzarella, Petit Tomato, Prosciutto, Rucola, Parmigiano Reggiano
トマトソース、モッツアレラチーズ、プチトマト、プロシュート、ルッコラ、パルミジャーノレッジャーノ
1450 / 2000 [税込 1595] [税込 2200]

PIZZA GENOVESE

Salmon with Spinach & Cream Cheese
銀鮭とほうれん草、クリームチーズのサルモネ
Salmon, Mixed Cheese, Mozzarella, Cream Cheese, Onion, Spinach, Petit Tomato
銀鮭、ミックスチーズ、モッツアレラチーズ、クリームチーズ、玉ねぎ、ほうれん草、プチトマト
1350 / 1900 [税込 1485] [税込 2090]

PIZZA BIANCO

Gorgonzola ゴルゴンゾーラの蜂蜜添え
Gorgonzola Piccante, Walnut
ゴルゴンゾーラ、ピカンテ、くるみ
6INCH / 10INCH
1310 / 1830 [税込 1441] [税込 2013]

Fungi with Platinum Pork & Porcini
白金豚とポルチーニ茸のフンギ
Mixed Cheese, Mozzarella, Platinum Pork, Porcini, Cherry Tomatoes, Onion
ミックスチーズ、モッツアレラチーズ、白金豚、ポルチーニ、プチトマト、玉ねぎ
1600 / 2100 [税込 1760] [税込 2310]

Moroccan
ラムとパクチーのモロッカン
Lamb, Mixed Cheese, Mozzarella, Onion, Semi-Dried Tomato, Raisin, Coriander, Mint, Pine Nuts
ラム肉、ミックスチーズ、モッツアレラチーズ、玉ねぎ、セミドライトマト、レーズン、パクチー、ミント、松の実
1360 / 1890 [税込 1496] [税込 2079]

Bismarck Style add Egg ビスマルクスタイル 卵トッピング +¥100 [税込 110]

PASTA

Linguine リングイネ 中太・もちもちロングパスタ

Eggplant & Basil Arrabbiata
茄子とバジルのアラビアータ
1260 [税込 1386]

Snow Crab & Spinach Creamy Tomato Sauce
紅ずわい蟹とほうれん草のトマトクリームソース
1400 [税込 1540]

Spaghetti スパゲティ / 1.77mm
イタリア Tamma社製・最高品質のデュラムセモリナ粉100%で作る乾麺

Carbonara
カルボナーラ
1360 [税込 1496]

Whitebait Peperoncini
釜揚げしらすたっぷりペペロンチーニ
1310 [税込 1441]

Octopus & Okra Aglio Olio
真蛸とオクラのアーリオオーリオ 柚子胡椒風味
1360 [税込 1496]

Mafaldine マファルディーネ リボンのようなひだのついた平麺パスタ

Wagyu Beef Bolognese
黒毛和牛のボロネーゼ 24ヶ月熟成パルミジャーノがけ
1520 [税込 1672]

Chitarra キタツラ 断面の四角いパスタ。

Vongole Bianco with Oyster Mushroom
北海道あさりとあわび茸のボンゴレビアンコ
1430 [税込 1573]

Oyster & Kujo Leek with Butter & Soy Sauce
広島県産牡蠣と九条葱の和風バター醤油
1300 [税込 1430]

Canestri カネストリ
中心が大きな筒状になっている「パイプ」という意味のパスタ

Bacon & Porcini Mushrooms Creamy Duxelle Sauce
ベーコンとポルチーニの
デュクセルクリームソース 24ヶ月熟成パルミジャーノがけ
1360 [税込 1496]

Conchiglie コンキリエ 貝殻の形のショートパスタ

Pesto Genovese with Shrimp & Cherry Tomato
小海老とチェリートマトのジェノベーゼ
1300 [税込 1430]

Gluten Free Fettocchine Available for Substitution.
すべてのパスタをグルテンフリーの玄米フェットチーネに変更できます。

TOPPINGS

Mozzarella
モッツアレラ 300 [税込 330]
Prosciutto
スロベニア産 プロシュート 300 [税込 330]
Sausage
ソーセージ 250 [税込 275]
Baby Scallop
小柱 250 [税込 275]
Mushroom
きのこ 200 [税込 220]
Eggplant
茄子 150 [税込 165]
Ooba Herb
大葉 150 [税込 165]
Spinach
ほうれん草 100 [税込 110]

PAELLA



Seafood Paella
シーフード・パエージャ 2100 [税込 2310]
魚介の旨味をぎゅっと凝縮したパエージャ
レモンを搾ってどうぞ!



Pork & Clams Arroz Verde
白金豚とアサリのアロス・ヴェルデ 2100 [税込 2310]
パクチー香る緑のお米と香ばしい白金豚のクセになる組み合わせ!
お好みでライムを絞って召し上がれ!