

# CHARCUTERIE

こだわりの自家製シャルキトリと厳選ハム・サラミ



**RECOMMENDED!**

**CHARCUTERIE PLATTER**  
 シャルキトリ・プラッター  
 こだわりのハムやサラミの盛り合わせ  
 3種と5種からお選びいただけます  
 S 1900 [税込2090] L 2550 [税込2805]

## HOMEMADE

PROSCIUTTO COTTO AFFUMICATO プロシュート・コット・アフミカート 950 [税込1045]  
 ツナのトンナートソースとホースラディッシュ

PATE DE CAMPAGNE パテ・ド・カンパーニュ 800 [税込880]  
 丁寧に仕込んだシェフ特製のパテ・ド・カンパーニュ

TERUEL JAMON SERRANO 18 MONTHS S 1000 / L 1600 [税込1100] [税込1760]  
 18ヶ月熟成 スペイン テルエル産ハモン・セラノ

JAMON IBERICO BELLOTA 1700 [税込1870]  
 ハモン・イベリコ・ベジヨーダ ドングリを食べて育ったイベリコベジヨーダの生ハム

BURRATA & JAMON SERRANO 1900 [税込2090]  
 プラータチーズとハモンセラノ

**CHEESE** CHEESE PLATTER チーズプラッター こだわりのチーズの盛り合わせ 1600 [税込1760]

SALCHICHÓN CON TRUFA サルシジョン・コン・トルファ 香り高いトリュフのサラミ 750 [税込825]

MORTADELLA モルタデッラ ピスタチオを練り込んだポローニャのソーセージ 750 [税込825]

IBERICO CHORIZO イベリコベジヨーダの Chorizo 750 [税込825]

まずはここから /

## FRESH STARTERS



**R** FRESH OYSTER 1PC 700 [税込770]  
 フレッシュオイスター  
 レモンとロレンツォバージンオイル

TXAKOLI VINEGAR MARINATED 2PC 800 [税込880]  
 FRUIT TOMATO & ANCHOVY TART  
 フルーツマトのチャコリビネガーマリネと  
 カンタブリア産アンチョビのタルト

SWORDFISH & ORANGE CARPACCIO 1300 [税込1430]  
 気仙沼産 メカジキとオレンジのカルパッチョ  
 ペッパーキャビアとレモン

## RIGOLETTO TAPAS

### SPANISH

SCALLOP, MANGO & FRESH JALAPEÑO CEVICHE S 650 [税込715]  
 ホタテとマンゴー、フレッシュハラペーニョのセヴィーチェ R 950 [税込1045]  
 青々しくピリッと辛いフレッシュハラペーニョとホタテ、マンゴーのセヴィーチェ。白ワインと相性抜群!

SHRIMP & MUSHROOMS AJILLO S 650 [税込715]  
 エビとマッシュルームのアヒージョ R 950 [税込1045]  
 アンチョビとタヒンスパイス

CALLOS -SPANISH TRIPE STEW S 650 [税込715]  
 カジョス [スペイン風トリッパの煮込み] R 950 [税込1045]  
 丁寧に下処理をしてじっくりと煮込んだ、シェフ自慢のスペイン風モツ煮!

SWEET POTATO TORTILLA S 650 [税込715]  
 シルクスイートのトルティージャ  
 強い甘みでなめらかな食感のさつまいも“シルクスイート”を使った熱々のスパニッシュオムレツ

### ITALIAN

BRUSCHETTA WITH MORTADELLA & PARMIGIANO REGGIANO MOUSSE S 2PC 650 [税込715]  
 モルタデッラとパルミジャーノのムースのブルスケッタ  
 ポローニャのハム、モルタデッラのふわふわムースをブルスケッタに! 仕上げにパルミジャーノをたっぷり!

GNOCCHI GRATIN WITH 'NDUJA & SPICY WAGYU BOLOGNESE R 950 [税込1045]  
 自家製ンドゥイヤーと黒毛和牛のスパイシーボロネーゼニョッキグラタン  
 イタリア生まれのスパイシーなサラミペースト“ンデュイヤー”とももちもちのニョッキをグラタン仕立て

YAMATO PORK & FENNEL HOMEMADE SAUSAGE R 950 [税込1045]  
 やまと豚とフェネルの自家製ソーセージ  
 爽やかなフェネルとジューシーなやまと豚の特製ソーセージ

FRIED POTATOES WITH ROSEMARY GARLIC BUTTER S 650 [税込715]  
 フライドポテト ローズマリー・ガーリックバター  
 香り高いローズマリーとガーリックがきいたフライドポテト

## Chef's Recommended



BEEF SCOTTATO 1800 [税込1980]  
 黒毛和牛イチボのスコッター  
 お客様の目の前で仕上げる牛のたたき!  
 極薄スライスにした黒毛和種イチボに、  
 熱々の自家製ハーブオイルをかけて仕上げます。



CALAMARI FRITTI 1150 [税込1265]  
 WITH CARDAMOM SALT  
 豊洲直送! ヤリイカのセモリナフリット  
 カルダモン・ソルト  
 サクサクの衣で揚げたヤリイカのシンプルなフリットに  
 香り高いカルダモン・ソルトを!



GALICIAN-STYLE OCTOPUS 1400 [税込1540]  
 タコとインカの目覚めの  
 ガリシア風  
 柔らかなるまで煮込んだタコにホクホク食感の  
 じゃがいも“インカの目覚め”を合わせました。



PORK TONGUE & LEEK BROCHETA 850 [税込935]  
 豚タンと真狩村リーキの  
 プロチェッタ  
 スモークチリBBQソース  
 具材を串に刺してグリルしたスペインの郷土料理



TXACOLI VINEGAR STEAMED MUSSELS 1650 [税込1815]  
 国産ムール貝の  
 チャコリビネガー蒸し  
 プリプリのムール貝のシンプルなチャコリビネガー蒸し  
 +600円でスープをリゾットにできます



PUNTARELLA & ANCHOVY SALAD 1100 [税込1210]  
 プンタレラと  
 カンタブリア産アンチョビのサラダ  
 シャキシャキな食感が特徴のイタリアの冬野菜、  
 “プンタレラ”とアンチョビのサラダ  
 仕上げにカラスミをたっぷり!

## SPICE VEGGIES



ROASTED CAULIFLOWER 1050 [税込1155]  
 WITH ROASTED CUMIN & SPICY 'NDUJA SAUCE  
 ピリ辛! カリフラワーのロースト  
 ピリッと辛いンドゥイヤーで仕上げたカリフラワーのロースト



ROASTED ENDIVE 1400 [税込1540]  
 WITH JAMON SERRANO & PARMIGIANO  
 アンディーブとハモンセラノのロースト  
 24ヶ月熟成パルミジャーノ・レッジャーノと  
 ブラックロングペッパー



ROASTED TENRYU MAITAKE 1000 [税込1100]  
 WITH VERBENA PEPPER  
 天竜舞茸のスパイスロースト  
 バーベナペッパー



HERB ROASTED AGED POTATO 950 [税込1045]  
 WITH TAHINI SAUCE  
 熟成メークインのハーブロースト  
 タヒナーソース



BUTTERNUT SQUASH FRITTO 1000 [税込1100]  
 WITH GORGONZOLA SAUCE & DUKKAH  
 青木農園バターナッツのフリット  
 ゴルゴンゾーラソースと自家製デュッカ



GRILLED BROCCOLINI 950 [税込1045]  
 WITH BOTTARGA  
 山形県産  
 スティックセニョールのグリル  
 サルデーニャ産カラスミがけ

all¥450 [税込495]

SPICED OLIVES  
 オリーブのスパイスマリネ

HOMEMADE PICKLES  
 自家製ピクルス

GARLIC TOAST  
 ガーリック・トースト

# SALADS

KALE & ROMAINE CAESAR SALAD

有機ロメインレタスとケールのシーザーサラダ

S 750 R 1050  
[税込825] [税込1155]

RUCOLA, MUSHROOM & PECORINO SALAD

ブラウンマッシュルームとペコリーノチーズのルッコラサラダ

S 850 R 1150  
[税込935] [税込1265]

SEASONAL FRUIT & BURRATINA CAPRESE

季節のフルーツとブラティーナのCaprese

1400  
[税込1540]

# MAIN DISH

**R** BEEF RIB ROAST MOUNTAIN PEPPER STEAK 200G 3700  
北海道札幌黒牛リブロースの  
マウンテン・ペッパーステーキ  
ハーブバターを添えて



HERB GRILLED IWATE PLATINUM PORK  
岩手県産 プラチナポーク肩ロースのハーブグリル

200G 2450  
[税込2695]

PORK FILLET COTOLETTA WITH FRESH TOMATO SAUCE 2200  
白金豚ヒレ肉のコトレッタ フレッシュトマトソース



SMOKEY LAMB CHOPS WITH HOMEMADE HARISSA  
オーストラリア産スモークラムチョップのロースト  
自家製アリッサを添えて

2PC 2750  
[税込3025]



ROASTED OKUNO - MIYAKODORI CHICKEN 2450  
岩手県産 奥の都鶏のロースト サルサリモーネ

2450  
[税込2695]

# ARROZ



CHICKEN, SHRIMP & ZUCCHINI PAELLA 2000  
菜彩鶏と小海老、ズッキーニのパエージャ  
しっとり仕上げた鶏胸肉のタンドリーチキンと、  
香ばしくグリルした鶏もも肉をダブルで楽しめる特製パエージャ。

2000  
[税込2200]

ARROZ NEGRO WITH JAPANESE FLYING SQUID 2000  
スルメイカのアロス・ネグロ  
イカ墨の旨味がギュッと詰まった真っ黒なパエリア!  
アイオリソースと一緒にどうぞ。

2000  
[税込2200]

# PIZZAS

粉の配合と発酵時間にこだわりぬいた、シェフ特製!自家製生地ナポリ風ピッツァ

10インチピッツァはハーフ&ハーフに出来ます。  
HALF & HALF AVAILABLE FOR 10 INCH PIZZAS.

ROSSO トマトソースベースのピッツァ・ロッソ

MARGHERITA マルゲリータ  
tomato sauce, mozzarella, basil

6 INCH 40 INCH  
1500 / 1950  
[税込1650] [税込2145]

MARINARA マリナーラ  
tomato sauce, basil, tomatoes, garlic, oregano

1050 / 1600  
[税込1155] [税込1760]

JALAPEÑO & SALAME ハラペーニョ&サラミ  
tomato sauce, jalapeño, salame piccante, onion, cheese

1500 / 1950  
[税込1650] [税込2145]

SEASONAL VEGGIES & PROSCIUTTO ORTOLANA  
旬野菜とスロベニア産プロシュートのオルトラーナ  
tomato sauce, seasonal veggies, mozzarella, cumin seed, prosciutto, black pepper

1600 / 2100  
[税込1760] [税込2310]

BIANCO チーズ/クリームベースのピッツァ・ビアンコ

PIZZA VERDE  
サーモンとズッキーニ、バジルクリームソースのヴェルデ  
salmon, zucchini, cherry tomato, mozzarella, caper, anchovy, garlic, basil cream sauce

6 INCH 40 INCH  
1600 / 2400  
[税込1760] [税込2310]

FUNGI BISMARCK フンギ・ビスマルク  
porcini sauce, shimeji, maitake, mushroom, abalone mushroom,  
smoked cheese, mozzarella, rosemary, egg, black pepper  
※ハーフ&ハーフ対応不可

1500 / 1950  
[税込1650] [税込2145]

QUATTRO FORMAGGI クアトロ・フォルマッジ  
ricotta, gorgonzola, mozzarella, taleggio, black pepper

1500 / 1950  
[税込1650] [税込2145]

CICENIELLI BIANCA チチニエリ・ビアンカ  
smoked cheese, shredded cheese, whitebait, onion, anchovy, garlic, mint

1500 / 1950  
[税込1650] [税込2145]

JAMON SERRANO & RUCOLA ハモンセラノ・ルッコラ  
ricotta, jamon serrano, rucola, parmigiano reggiano

1600 / 2100  
[税込1760] [税込2200]

# PASTAS

自家製のこだわり生パスタ3種類は毎日店内で手作り! 厳選した乾麺1種も加えたパスタのラインナップをお楽しみください

SPAGHETTI

|1.77mm スパゲティ|  
1.77mm イタリア産最高品質の  
デュラムセモリナ粉100%で作る  
タンマ社のスパゲティ



PEPERONCINO WITH OYSTER, KUJO LEEK & ANCHOVY 牡蠣と九条ねぎ、アンチョビのペペロンチーノ  
GINGER AGLIO OLIO WITH WHITEBAIT, LOTUS ROOT & RUCOLA シラスと蓮根、ルッコラのジンジャーアリオ・オーリオ からすみかけ

4400 [税込1540]

1500 [税込1650]

CHITARRA

|キタツラ|  
四角い断面が特徴



VONGOLE BIANCO  
PESCATORE ROSSO

ボンゴレ・ビアンコ  
ペスカトーレ・ロッソ

1400 [税込1540]

2200 [税込2420]

FETTUCINE

|フェットチーネ|  
小さなリボンという意味の平打ち麺



AMATRICIANA  
CACIO E PEPE WITH SALSICCIA & SWEET POTATOES  
PORCINI CREAM SAUCE WITH 4 KINDS OF MUSHROOMS

無添加ベーコンのアマトリッチャーナ  
自家製サルシッチャとシルクスイートのカチョ・エ・ペペ  
4種茸のポルチーニクリームソース

1400 [税込1540]

1500 [税込1650]

1500 [税込1650]

RIGATONI

|リガトーニ|  
ソースが絡む筋が入っている  
太めのショートパスタ



CAJUN ARRABBIATA WITH EGGPLANTS  
CARBONARA  
WAGYU BEEF BOLOGNESE

米茄子のケイジャン・アラビアータ  
無添加ベーコンとペコリーノ・ロマーノのカルボナーラ  
黒毛和牛のボロネーゼ

1300 [税込1430]

1400 [税込1540]

1600 [税込1760]

CONCHIGLIE

|コンキリエ|  
貝殻型のショートパスタ



PESTO WITH SMOKED SALMON & ZUCCHINI  
SANSHO BUTTER SAUCE WITH SCALLOP & SAVOY CABBAGE

スモークサーモンとズッキーニのジェノベーゼ  
ホタテとサボイキャベツの山椒バターソース

1500 [税込1650]

1450 [税込1595]

# TOPPINGS

HOT SAUCE 100  
激辛! 辛味10倍ソース  
[唐辛子・にんにく]

coriander パクチー 400 [税込110]  
eggplant 茄子 400 [税込110]  
shrimp 小海老 200 [税込220]  
bacon ベーコン 200 [税込220]

jalapeño ハラペーニョ 200 [税込220]  
bottarga ボツタルガ 250 [税込275]  
prosciutto プロシュート 250 [税込275]  
mozzarella モッツアレラ 250 [税込275]



gluten free fettuccine  
グルテンフリー  
フェットチーネ

ALL NATURAL

NO MSG

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

LOW TRANSFAT

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

PI WATER

PI Water 使用

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おりません。  
Please note that ¥440 a person will be added as a table charge after 5:00 p.m. on weekdays / after 3:00 p.m. on weekends & holidays, and 10% late night charge after 10:00 p.m.  
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。