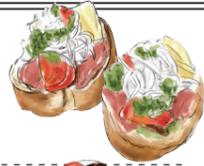


STARTERS

Pinchos

ご注文は2PCから MINIMUM ORDER FROM 2PC

Whitebait & Camembert Cheese Pinchos
釜揚げしらすとカマンベールのピンチョス
1PC 350 [税込385]



Strawberry & Liver Mousse Pinchos
苺とレバームースのピンチョス
1PC 350 [税込385]



Fruit Tomato & Anchovy Pinchos
フルーツトマトとアンチョビのピンチョス
1PC 400 [税込440]



Oyster & Mushroom Pinchos
牡蠣とマッシュルームのピンチョス
1PC 450 [税込495]



Recommended

CHARCUTERIE



Charcuterie Platter
シャルキトリブプレート
ハムや自家製パテの盛り合わせ

3種盛り合わせ S 1900 [税込2090]
4種盛り合わせ M 2600 [税込2860]

Slovenia Prosciutto 10 months
10ヶ月熟成 スロベニア産プロシュート

SMALL 1000 [税込1100]
MEDIUM 1600 [税込1760]

Pate de Campagne パテ・ド・カンパーニュ
ワインにぴったり!自家製のパテドカンパーニュ。

650 [税込715]

Coppa イタリア産コッパ
豚の首から肩の部位でつくる生ハム。ほどよい噛み応えとスパイシーな風味

650 [税込715]

Mortadella 兵庫県篠山ハムのモルタデッラ
ピスタチオや黒胡椒を練りこんだソーセージタイプのハム。

700 [税込770]

Chorizo イベリコ豚チョリソー
スパイスと豚肉で作るピリ辛のソーセージ。

700 [税込770]

RIGOLETTO TAPAS

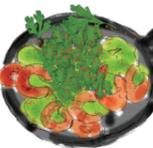
SPANISH



Octopus Ceviche
水蛸のセヴィーチェ
ライムと青唐辛子がきいた
ドレッシングでさっぱりと。
S 650 [税込715] R 950 [税込1045]



Murcia Salad
ムルシア・サラダ
トマト、ツナ、オリーブを使った
バレンシア地方のさっぱりサラダ
S 650 [税込715] R 950 [税込1045]



Shrimp & Cabbage Plancha
姫甘海老と高原キャベツの
プランチャ
たっぷりの具材をソテーした熱々の鉄板焼き!
S 650 [税込715]



Padron Pepper & Sweet Green Pepper Fritto
しし唐と甘長唐辛子のフリット
シンプルに素揚げしました。ビールとの相性抜群!
S 650 [税込715]



Bacon & Mushroom Tortilla
茸とベーコンのトルティージャ
玉ねぎやジャガイモ、ベーコン、茸の
ふわふわ・トロトロ食感のスペイン風オムレツ。
R 950 [税込1045]



Shrimp & Mushroom Ajillo
海老とマッシュルームの
アヒージョ
海老とマッシュルームを、パセリが香る
熱々のオリジナルガーリックオイルで
S 650 [税込715] R 950 [税込1045]



Ceuta tomato stewed seafood
セウタ 魚介のトマト煮込み
ヤリイカと野菜を、スパイスとトマトソースで
じっくりと煮込みチーズをかけて
焼き上げました。イカの肝が隠し味。
S 650 [税込715] R 950 [税込1045]



Beef Tendon & Potato Ajillo
牛すじとインカの目覚めの
アヒージョ
赤ワイン、香味野菜で柔らかく煮込んだ
牛すじとホクホク食感のインカの目覚めを
熱々のオリジナルガーリックオイルで
S 650 [税込715] R 950 [税込1045]



Callos
カジョス
ハチノス、小腸、豚耳、
ひよこ豆を使った煮込み料理。
S 650 [税込715] R 950 [税込1045]

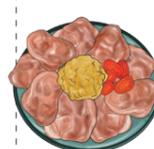
ALL ¥400
[税込440]

Caponata カポナータ
Sicilian Olives シチリアン・オリーブ
Boule Bread 洪一ベーカリーのブル
Pickles 自家製ピクルス

ITALIAN



Marinated Salmon
ノルウェー産サーモンのマリネ
脂がのったサーモンをシンプルにマリネ。
ハーブソースとライムでさっぱりと
R 950 [税込1045]



Loion Ham
白金豚のロースハム トンナートソース
自家製のロースハム、ツナや
マヨネーズを合わせたたっぷりのソースで。
S 650 [税込715] R 950 [税込1045]



Potato Salad
北海道産キタアカリと
モルタデッラのポテトサラダ
ホクホクしたキタアカリとモルタデッラを
練り込んだ自家製のポテトサラ
S 650 [税込715]



Sautéed Broccoli & Baby Sardine with Anchovy
しらすとブロッコリーの
アンチョビソテー
S 650 [税込715] R 950 [税込1045]



Brussels Sprouts Fritto with tomato sauce
芽キャベツのフリット
素揚げにした旬の芽キャベツを
トマトソースに絡めてどうぞ!
S 650 [税込715]



White Wine Steamed Asari Clams & White Kidney Beans
あさりと白いんげん豆のワイン蒸し
ふっくら蒸したあさりと旨味を
たっぷり吸った白いんげん豆は絶品!
R 950 [税込1045]



Deep Fried Spicy Chicken
スパイス・フライドチキン
オリジナルミックス・スパイスで骨付きの
鶏肉をカラリと揚げました!
S 650 [税込715]



Oyster, Spinach & Camembert Gratin
牡蠣とちぢみほうれん草、
カマンベールのオープン焼き
プリプリの牡蠣とほうれん草、カマンベール
チーズの熱々グラタン
S 650 [税込715] R 950 [税込1045]



Sicilian Style Stewed Tuna
マグロの頬肉 シチリア風
柔らかいマグロのほほ肉をトマト、ハーブで
煮込み、シチリア風に仕上げました
R 950 [税込1045]

CHEF'S RECOMMENDED TAPAS



Fresh Catch Carpaccio
産地直送鮮魚のカルパッチョ!
その日届く鮮魚にルッコラと鮮やかな
ラビョットソースを合わせました。
1600 [税込1760]



Burrata & Fruit Caprese
イタリア産 Burrata チーズと
フルーツのカプレーゼ
とろりクリーミーな Burrata にカラフルなトマトと
季節のフルーツを合わせてカプレーゼに仕上げます。
1400 [税込1540]



Galician-Style Octopus
タコのカリシア風
柔らかく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。自家製のアイオリソースとどうぞ。
950 [税込1045]



Squid & Oyster Mushroom Fritto
ヤリイカと霜降り平茸のセモリナフリット
霜降り平茸をシンプルにセモリナでフリットに。
レモンをギュッと絞ってどうぞ!
950 [税込1045]



Pork Sausages
やまと豚のポークソーセージ
キメ細かく柔らかい肉質のやまと豚を
炭火でじっくり焼き上げました
1050 [税込1155]



Grilled Scallops & Eggplant -Chimichurri Sauce
北海道産 帆立と茄子の炭火焼き チミチュリソース
肉厚の帆立をジュシーに焼き上げ、
燻製パプリカのチミチュリソースでさっぱりと
1000 [税込1100]

FRESH SALADS

Garden Salad with Basil Onion Dressing
Bacon & Romaine Lettuce Caesar Salad
Grilled Chicken & Avocado Cobb Salad

ガーデンサラダ 自家製バジルオニオンドレッシング
無添加ベーコンとロメインレタスのシーザーサラダ
グリルチキンとアボカドのコブサラダ 自家製コブドレッシング

SMALL 700 [税込770] REGULAR 900 [税込990]
SMALL 800 [税込880] REGULAR 1000 [税込1100]
SMALL 900 [税込990] REGULAR 1200 [税込1320]

NAPOLITAN PIZZA

Half & Half is available for 10 inch pizzas. 10インチピZZァはハーフ&ハーフに出来ます。

Homemade Pizza イタリアカプート社 サッコロツソを使用し、長時間熟成させた自家製生地



PIZZA ROSSA トマトソースのピZZァ

	6INCH / 10INCH
“Hime Amaebi” Shrimp & Kujoh Leek Marinara 鹿児島県産 姫甘海老と九条ネギのマリナラー tomato sauce, “hime amaebi” shrimp, kujoh leek, cherry tomatoes, garlic, anchovy	1050 / 1600 [税込1155] [税込1760]
Margherita マルゲリータ tomato sauce, basil, mozzarella	1050 / 1600 [税込1155] [税込1760]
Seafood Mare シーフード・マーレ tomato sauce, mozzarella, pesto genovese, squid, octopus, crab, scallops	1300 / 1800 [税込1430] [税込1980]
Pizza Melanzane ピZZァ・メランツァーネ bolognese sauce, mozzarella, fried eggplant, salami	1200 / 1700 [税込1320] [税込1870]
Charcoal Grilled Chicken Diavola 炭火焼きチキンのディアボラ tomato sauce, grilled chicken, chorizo, prosciutto, mixed cheese, onion, fried garlic	1300 / 1800 [税込1430] [税込1980]
Mozzarella Bufala Margherita 水牛モツァレラチーズのマルゲリータ tomato sauce, basil, mozzarella bufala	1400 / 1900 [税込1540] [税込2090]



PIZZA BIANCA チーズ・クリームベースのピZZァ

	6INCH / 10INCH
Chorizo & Jalapeño イベリコチョリソーとハラペーニョ mozzarella, jalapeño, chile pepper, salami, chorizo, black olive, grana padano	1300 / 1800 [税込1430] [税込1980]
Prosciutto & Rucola Bianca プロシュートとルッコラのピアンカ mozzarella, prosciutto, rucola, anchovy, onion	1400 / 1900 [税込1540] [税込2090]
Mortadella & Mushroom Bismarck モルタデッラと茸のビスマルク mortadella, mozzarella, mushroom, shimeji, maitake, eryngii, dry porcini, cherry tomatoes, caper, black olive, egg	1400 / 1900 [税込1540] [税込2090]
Quattro Formaggi クアトロ・フォルマッジ mozzarella, gorgonzola, grana padano, taleggio, hazelnuts	1300 / 1800 [税込1430] [税込1980]

PASTA

Gluten Free Fettuccine Available for Substitution. 全てのパスタをグルテンフリーの玄米粉のフェットチーネに変更できます。



SPAGHETTI 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%で作るタンマ社の乾麺

Aglio Olio with Oyster & Mushrooms	牡蠣と茸のアーリオ・オーリオ 柚子胡椒風味	1500 [税込1650]
Tomato Sauce with “Hime Amaebi” Shrimp & Cabbage	鹿児島県産 姫甘海老と高原キャベツのトマトソース	1300 [税込1430]
Vongole Bianco	北海あさりのボンゴレ・ピアンコ	1400 [税込1540]
Pesto Genovese with Baby Shrimp & Mini Tomatoes	小海老とミニトマトのジェノベーゼ	1200 [税込1320]



CHITARRA キタツラ マンチーニ社製 キタツラ断面の四角いパスタ

Carbonara with Porcini & Bacon	ポルチーニとベーコンのカルボナーラ	1400 [税込1540]
Prawn & Seafood Pescatore [bianco or rosso]	鬼手長海老と魚介のペスカトーレ ピアンコ または ロッソ	1800 [税込1980]

Homemade Pasta イタリア産最高品質のデュラムセモリナ粉とカプート社サッコロツソを使用した自家製生パスタ



LINGUINE 自家製生パスタ リングイネ

ソースとの絡みが良い中太の麺。

Bacon & Brussels Sprouts Amatriciana 無添加ベーコンと芽キャベツのアマトリチャーナ	1150 [税込1265]
Kuroge Wagyu Beef & Mushrooms Bolognese with Roasted Walnuts 黒毛和牛と茸のボロネーゼ ロースト胡桃仕上げ	1400 [税込1540]
Tomato Cream Sauce with Shrimp & Ricotta 小海老とリコッタチーズのトマトクリームソース	1300 [税込1430]



RIGATONI 自家製ショート生パスタ リガトーニ

表面に筋がありソースとの絡みが良い、穴の空いたショートパスタ。

Salmon & Spinach Gorgonzola Cream Sauce サーモンとちぢみほうれん草のゴルゴンゾーラ・クリームソース	1350 [税込1485]
Arrabbiata with Charcoal Grilled Chicken & Fried Eggplant 炭火焼きチキンと揚げ茄子のアラビアータ	1350 [税込1485]
Lotus Root & Beef Tendon Ragout with Mozzarella Bufala 蓮根と牛すじのラグーソース プッファラチーズのせ	1400 [税込1540]

ARROZ



Seafood Paella 2100 [税込2310]
手長海老と帆立、ムール貝のパエリア
魚介の旨味たっぷりに炊き上げる、具沢山パエリア

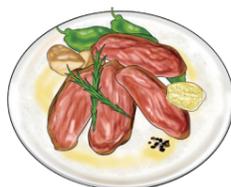
Pork, Clams & Kujoh Leek Paella 2100 [税込2310]
白金豚とあさり、九条ネギのパエリア
甘味の強い白金豚の旨みたっぷりのあさりのパエリア!

Squid Ink Paella with Spear Squid 1900 [税込2090]
ヤリイカのイカ墨パエリア
イカ墨とイカの肝で、コクと旨味たっぷり!自家製のアイオリソースでどうぞ!

Parmigiano Risotto with Bacon & Porcini 1700 [税込1870]
無添加ベーコンとポルチーニのパルミジャーノ・リゾット
コクと旨味たっぷり!ポルチーニが香る、旨味たっぷりのチーズリゾット。

CHARCOAL GRILL

厳選した炭の遠赤外線ですっきりと素材の旨味を引き出した、吉祥寺自慢の炭火焼料理をご用意しました!
※こちらのメニューは平日のみディナータイム[17:00 - 23:00]のみのご提供となります。土・日・祝日は15:00からお楽しみいただけます。



Grilled Hakkinton Pork 200g 2400 [税込2640]
岩手県産 白金豚のグリル
上質な脂、旨味と甘みを感じるしっとりとした肉質の白金豚。レモンを絞って、拘りの塩と生コショウでシンプルに召し上がれ!



Beef Rib Roast Steak 200g 3200 [税込3520]
北海道産 士幌黒牛リブロースのグリル
柔らかく程よくサシの入った、脂身には甘味が感じられる士幌黒牛のグリル。



Grilled Chicken with Homemade Herb Oil 2100 [税込2310]
国産地鶏のグリル
骨つきチキンを表面はカリッと、中はジューシーに焼き上げました!仕上げは特製ハーブソースで。



Charcoal Grilled Salmon 2100 [税込2310]
ノルウェー産 サーモンの炭火焼き ノワゼットソース
皮目をバリッと、中はジューシーに仕上げました。焦がしバターの風味とレモンでさっぱりと

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

PI WATER

PIウォーター使用
PI 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]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。