

RECOMMENDED



FRESH FISH CARPACCIO OF THE DAY 1350 [税込1485]
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!



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!

TXAKOLI VINEGAR STEAMED MUSSELS FROM OGATSU S 1150 [税込1265] R 1700 [税込1870]
雄勝産 フレッシュムール貝のチャコリビネガー蒸し
雄勝の旨みの詰まったムール貝を、酸味のきいたスペインの微発泡ワイン「チャコリ」で作るお酢でシンプルに蒸しあげました!



SAUTEED WHELK & "TENKEIKO" SHIITAKE MUSHROOMS WITH WHITE WINE & HERB BUTTER 1250 [税込1375]
つぶ貝と肉厚しいたけ“天恵菇”のハーブバターソテー
歯応えのあるつぶ貝と肉厚でジューシーな椎茸のハーブバターソテー



BEEF TONGUE & SENDAI LEEK AJILLO 950 [税込1045]
牛タンと仙台曲がりねぎのアヒージョ
じっくり煮込んだ牛タンとたっぷりの仙台曲がりねぎを使った仙台らしいアヒージョ!



GALICIAN STYLE OCTOPUS 1300 [税込1430]
相馬産 柳蛸のグリル ガリシア風
プリプリの柳ダコとじゃがいものガリシア定番ディッシュ! ピリ辛のアイオリソースとともに

RIGOLETTO TAPAS

BOQUERONES MARINATED SARDINE 650 [税込715]
イワシの酢漬 ポケロネス
脂の乗ったイワシの酢漬にハラペーニョのアクセント。白ワインにぴったり!

GRILLED SWORDFISH BROCHETTE 950 [税込1045]
メカジキの串焼き”プロシェッタ”
脂ののった旬のメカジキを串焼きにしました! モロッコのピリ辛調味料のアリッサソースと一緒にどうぞ!

MARINATED SEAFOOD WITH COUSCOUS 950 [税込1045]
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



SHRIMP FRITTER 650 [税込715]
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!

SPICY TRIPE & 'NDUJA TOMATO STEW S 650 [税込715] R 950 [税込1045]
トリッパとンドゥイアのトマト煮込み
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

SHRIMP & MUSHROOM AJILLO S 650 [税込715] R 950 [税込1045]
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

SAUTEED BROCCOLO FIOVARO WITH ANCHOVY & GARLIC 950 [税込1045]
丸森町産 ブロッコリー・フィオラー口のアンチョビガーリックソテー
イタリアの伝統野菜、ブロッコリーフィオラーレをシンプルにアンチョビとガーリックで



LAMB & BELL PEPPER CHILINDRON S 650 [税込715] R 950 [税込1045]
ラムとパブリカのスペイン風トマト煮込み
チリンドロン
スペイン・アラゴン地方の郷土料理! リゴレットではラムとパブリカをトマトや玉ねぎと一緒にじっくりと煮込みました。

GRILLED BUTIFARRA SAUSAGE 650 [税込715]
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立て・ジューシーなソーセージ!

CLAMS & CHORIZO TOMATO STEW 950 [税込1045]
アサリと Chorizo のトマト煮込み
チョリソーと大粒のあさりの、魚介の旨みたっぷりのトマト煮込み

PICKLES 自家製ピクルス 350 [税込385]

MARINATED OLIVES オリーブのマリネ 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] 400 [税込440]

MARINATED FRUIT TOMATO フルーツマトのマリネ 500 [税込550]
高糖度のアメラマトに甘みの強い塩とバージンオイルでシンプルに

ANCHOVY BUTTERED FRENCH FRIES 800 [税込880]
アンチョビバターフレンチフライ

HAM & CHEESE



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 650 [税込715]
シェフのこだわり パテ・ド・カンパーニュ

IBERIAN PORK SALAMI 850 [税込935]
イベリコ豚サラミ



CHEF'S RECOMMENDED CHEESE
シェフおすすめ! チーズ各種
様々なタイプのチーズをご用意しています
詳しくはスタッフにお尋ねください。

SALAD

BURRATA & FRUIT TOMATOES CAPRESE イタリア産 プラータとフルーツマトのカプレーゼ 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 800 [税込880] R 1350 [税込1485]

CHIPOTLE CHICKEN & FRUIT TOMATOES SALAD チポトレチキンとフルーツマトのサラダ S 950 [税込1045] R 1400 [税込1540]

MAIN DISH



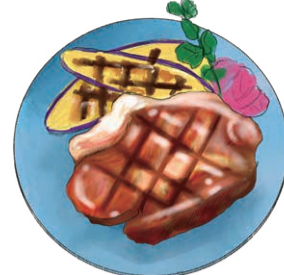
GRILLED HAKIN PORK SPARE RIBS

岩手県・花巻産
白金豚スペアリブのグリル
白金豚の旨みを生かしたシンプルなグリル
レモンをアクセントに召し上がれ
2400 [税込2640]



ORIGINAL FRIED CHICKEN

岩手県産
清流どりのフライドチキン
オリジナルスパイスの衣で
カリッとジューシーに揚げた
自慢のフライドチキン!
1800 [税込1980]



GRILLED SHIHORO BEEF RIB EYE STEAK

北海道産 ^{しほろくろし} 土幌黒牛
リブローズのグリル
柔らかな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
2900 [税込3190]

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!

1800 [税込1980]



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
旨味のつまったイベリコ豚サラミのパエリア
2400 [税込2640]



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さりと
たっぷり魚介の出汁が染み込ませたパエリア
2250 [税込2475]

NAPOLI PIZZA

10インチピZZァは-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ZZァ! 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

1350 1800

[税込1485] [税込1980]

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

1550 2000

[税込1705] [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

1450 1900

[税込1595] [税込2090]

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

1500 2000

[税込1650] [税込2200]

SPICY DIAVOLA スパイシー・ディアボラ

Tomato Sauce, Salami, Onion, Salsiccia, Jalapeño, Garlic

トマトソース・サラミ・オニオン・サルシッチャ・ハラペーニョ・ガーリック

1450 1950

[税込1595] [税込2145]

CICINIELLI チチニエッリ

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

1350 1800

[税込1485] [税込1980]

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 [キタツラ] MANCINI PASTIFICIO AGRICOLO 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</p> <p>1550 [税込1705]</p>	<h2>TOPPING</h2>
	<p>AMATRICIANA グアンチャーレのアマトリチャーナ</p> <p>1450 [税込1595]</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</p> <p>1250 [税込1375]</p>	<p>Anchovy 200 アンチョビ [税込220]</p>
	<p>WAGYU BEEF BOLOGNESE 黒毛和牛のボロネーゼ</p> <p>1550 [税込1705]</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>SHRIMP PESTO GENOVESE 小エビのジェノベーゼ</p> <p>1350 [税込1485]</p>	<p>Spinach 150 ほうれん草 [税込165]</p>
	<p>BROWN BUTTER SAUCE WITH SQUID & BOTTARGA ヤリイカとカラスミの焦しバターソース</p> <p>1400 [税込1540]</p>	
	<p>OYSTER AND SPINACH CREAM SAUCE 牡蠣とほうれん草のクリームソース</p> <p>1500 [税込1650]</p>	
<p>LINGUINE [リングイネ] 中太・もちもちロングパスタ</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]</p> <p>1600 [税込1760]</p>	<p>Prosciutto 300 プロシュート [税込330]</p>
	<p>CARBONARA 蔵王地養卵のカルボナーラ</p> <p>1500 [税込1650]</p>	
	<p>PORCINI CREAM SAUCE WITH CHICKEN & BROWN MUSHROOMS いわい鶏とブラウンマッシュルームのボルチーニクリームソース</p> <p>1450 [税込1595]</p>	<p>Rucola 250 ルッコラ [税込275]</p>
		<p>Mozzarella 300 モッツアレラ [税込330]</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

PLWATER

PLウォーター使用
PLWater

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。