

まずはここから/
FRESH STARTERS



FRESH OYSTERS
生牡蠣 本日の入荷生牡蠣

ASK



SCOTTISH BROWN CRAB WITH CLARIFIED BUTTER 100g 1300 [税込1430]

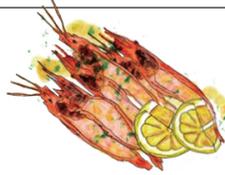
スコットランド産 ブラウンクラブ
澄ましバターと自家製ホットソース、マルドンの塩で

1PC 150-200g前後 ご注文は2PCから
1 piece around 150-200g / MINIMUM ORDER from 2 pieces



BEEF TONGUE CARPACCIO 1800 [税込1980]

牛タンのカルパッチョ
薄くスライスした自家製の牛タンのカルパッチョ

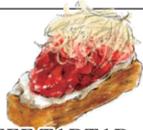


GAMBERO ROSSO 2PC 1300 [税込1430]
ガンベロ・ロッセ
レモンと有機オリーブオイル



ITALIAN BURRATA AND SEASONAL FRUIT CAPRESE 2200 [税込2420]
イタリア産ブルラータと
季節フルーツのカプレーゼ

PINTXOS!



BEEF TARTAR WITH PARMIGIANO

山形牛タルタル
24ヶ月熟成パルミジャーノ

IPC 900 [税込990]



FRUIT TOMATOES AND CANTABRIAN ANCHOVY

フルーツトマトと
カンタブリア海のアンチョビ

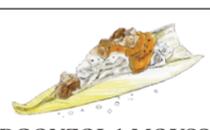
IPC 450 [税込495]



GUINDILLA AND OLIVE GILDA

ギンディージャと
オリーブのヒルダ

IPC 350 [税込385]



GORGONZOLA MOUSSE, APPLE AND CHICORY

ゴルゴンゾーラムース、
林檎とチコリ

IPC 450 [税込495]

RIGOLETTO TAPAS

Chef's Catch Up Menu



BAGNA CAUDA

産地直送! 季節野菜のバーニャカウダ

鮮度抜群! 厳選した産地直送野菜を
熱々・クリーミーなバーニャカウダソースで!

1600 [税込1760]



ALMEJAS A LA MARINERA

アルメハス・アラ・マリナーラ

貝の旨みがギュッと詰まった
北海道あさりの漁師風トマト煮込み!

1300 [税込1430]



GALICIAN OCTOPUS

タコのガリシア風

半身を丸ごと柔らかく煮たガリシア風タコ
ハサミで切ってお召し上がりください

S 1600 [税込1760] R 2800 [税込3080]



WHITE WINE STEAMED MUSSELS

FROM SALT SPRING ISLAND

ソルトスプリング島フレッシュムール貝の
白ワイン蒸し サフランの香り

2200 [税込2420]



RISOTTO

余ったスープをリゾットに!

500 [税込550]

SMOKED SWORDFISH AND ORANGE CARPACCIO 1250 [税込1375]

気仙沼産 燻製メカジキとオレンジのカルパッチョ

GARLIC SAUTEED BROCCOLI WITH BOTTARGA 650 [税込715]

ブロッコリーのガーリックソテー カラスミがけ

TORTILLA -SPANISH OMELETTE 650 [税込715]

焼き立てトルティージャ

オーダーごとに焼き上げる熱々のスパニッシュオムレツアイオリソースと燻製パプリカパウダーで仕上げます



OYSTER GRATIN

オイスター・グラタン

プリプリの兵庫県産の牡蠣とほうれん草が入った熱々グラタン

1100 [税込1210]

PATATAS BRAVAS 950 [税込1045]

24ヶ月熟成メークインのポテト・ブラバス

甘味がギュッと詰まったメークインにピリ辛のブラバスソースとアイオリ。



TOMATO STEWED ARITA BEEF TRIPE S 800 [税込880]

AND WHITE BEANS **RECOMMENDED** R 1200 [税込1320]

宮崎県 有田牛トリッパと白インゲン豆のトマト煮込み

SHRIMP & MUSHROOM AJILLO S 650 [税込715]

小海老とマッシュルームのアヒージョ

プリプリの海老を熱々のピリ辛ガーリックオイルで

S 650 [税込715]

R 950 [税込1045]



MUSHROOM REVUELTO

産地直送! 茸のレヴェルト

今が旬! 厳選した茸のソテーを卵黄に絡めながらどうぞ!

1250 [税込1375]

SQUID FRITTO

イカのセモリナフリット

軽い衣のフリット・自家製タルタルソースとフレッシュレモン

1250 [税込1375]

ZUCCHINI FRITTO

ズッキーニのセモリナフリット

ゴロゴロに砕いたペコリーノチーズで仕上げました

S 650 [税込715]

R 950 [税込1045]

SPICY CHICKEN BACK RIBS S 650 [税込715]

チキンバックリブのスパイスフリット

骨付きのチキンのフリットを自家製スパイスでまぶしました

ビールにぴったりのタバスです!

S 650 [税込715]

R 950 [税込1045]

L 1250 [税込1375]



SHIBUICHI BREAD 350 [税込385]

[PLAIN OR GARLIC]

渋いちベーカリーのこだわりパン

[プレーン / ガーリック]

PICKLES 自家製ピクルス 350 [税込385]

OLIVES イタリア産オリーブ 350 [税込385]

FRIED POTATOES

フライドポテト/プレーン 650 [税込715]

ANCHOVY FRIED POTATOES

フライドポテト/アンチョビ 650 [税込715]

CHARCUTERIE & CHEESE



CHARCUTERIE PLATTER

シャルキトリ・プラッター

シェフ厳選! 5種類のシャルキトリ盛り合わせ

S 1400 [税込1540]

L 2800 [税込3080]

SLOVANIA PROSCIUTTO

10ヶ月熟成 スロベニア産プロシュート

S 1000 [税込1100]

L 1600 [税込1760]



HOMEMADE PATE DE CAMPAGNE

自家製パテ・ド・カンパーニュ

750 [税込825]

HOMEMADE PROSCIUTTO COTTO

WITH HORSE RADISH SAUCE

自家製プロシュート・コット レフォルソース

S 650 [税込715]

L 950 [税込1045]

HOMEMADE ROASTED BEEF

WITH RUCOLA AND PARMIGIANO

自家製ローストビーフ ルッコラとパルミジャーノ パルサミコ仕上げ

S 950 [税込1045]

L 1400 [税込1540]

CHEF'S CHEESE PLATTER シェフ厳選! チーズプラッター 2500 [税込2750]

SALADS

ROMAINE LETTUCE CAESAR SALAD

有機ロメインレタスのシーザーサラダ

S 750 [税込825] L 1050 [税込1155]

MIXED GREEN SALAD

ミックスグリーンサラダ 淡路産オニオンドレッシング

S 650 [税込715] L 950 [税込1045]

RUCOLA SALAD WITH BROWN MUSHROOMS AND PECORINO ROMANO

ブラウンマッシュルームとペコリーノ・ロマーノのルッコラサラダ シトロン・ドレッシング

S 950 [税込1045] L 1250 [税込1375]

BUTCHER



スモークとグリルを同時に行えるスペイン製の炭火オープン"ジョスパー"
高温調理を短時間でを行うことで素材の旨味やジューシーさを
最大限に引き出せるのはジョスパー・オープンならでは!

BEEF

US PRIME BEEF LOIN **RECOMMENDED** 200g 3400 [税込3740]
US産・プライム肩ロース +150g 1500 [税込1650]
赤身と脂のバランスが良く、しっかりとした食べ応え。

KUROGE WAGYU AITCHBONE 200g 4200 [税込4620]
黒毛和牛イチボ
柔らかさと、脂がよくのった食べ応えのある部位

KUROGE WAGYU BEEF LOIN 200g 5700 [税込6270]
黒毛和牛ロイン
柔らかくて、脂が甘く、バランスが良い肉質。

OOMUGIGYU BEEF FILLET 150g 3500 [税込3850]
WITH TRUFFLE MADEIRA SAUCE
大麦牛 牛フィレ肉 トリュフマデiraソース
シルキーな赤身のフィレ肉を、トリュフが香るソースで

PORK **GRILLED PORK** 250g 2750 [税込3025]
岩手県産 プラチナポークのジョスパークリル
旨味がたっぷりの白金豚を香ばしくグリルしました。

CHICKEN **ROASTED CHICKEN** 2350 [税込2585]
京都丹波黒地鶏
風味が良くコクのある丹波黒鶏をじっくりローストしました。

LAMB **GRILLED LAMB CHOP** **IPC** 1350 [税込1485]
オーストラリア産・ラムチョップ
骨付きラム肉を香ばしくグリルしました お好きな本数をご注文ください!

SALMON **KING SALMON WITH CHIPOTLE SALSA** 2400 [税込2640]
キングサーモンのジョスパークリル
ピリッと辛いチポトレサルサで

SIDE DISH ※ブッチャーメニューをご注文のお客様限定 Limited to customers ordering the Butcher Menu		
ROASTED GARLIC	ローストガーリック	400 [税込440]
CHEESE MASHED POTATO	チーズマッシュポテト	500 [税込550]
CREAMED SPINACH	クリームド・スピナッチ	500 [税込550]

PIZZA

10インチピッツァは-half&-halfに出来ます。*平日ランチタイム[11:30-15:00]を除く
We can do half and half for 10inch pizzas, except for weekday lunch hours.

BIANCO/CHEESE



CANTABRIAN ANCHOVIES AND SEMI-DRIED TOMATO **RECOMMENDED**
カンタブリア海アンチョビと自家製セミドライトマトのピアンカ
MOZZARELLA, BASIL, ANCHOVY, SEMI-DRIED TOMATO, GARLIC, OREGANO



PROSCIUTTO E BURRATA **RECOMMENDED**
プロシュート・エ・ブッラータ
GOUDA CHEESE, MOZZARELLA, RUCOLA, PROSCIUTTO, BURRATA

CICINIELLI

チチニエッリ
WHITEBAIT, SEAWEED, MOZZARELLA GARLIC

QUATTRO FORMAGGI

クアトロ・フォルマッジ
RICOTTA CHEESE SAUCE, GOUDA, GORGONZOLA, MOZZARELLA

ROSSO/TOMATO

MARGHERITA DOC

マルゲリータDOC
TOMATO SAUCE, BUFFALO MOZZARELLA, TOMATO, BASIL

SICILIANA

シチリアーナ
TOMATO SAUCE, BASIL, SMOKED SWORDFISH, SEMI-DRIED TOMATO, OLIVES, ANCHOVY, CAPER, LEMON, GARLIC, OREGANO

MARINARA

マリナーラ
TOMATO SAUCE, CHERRY TOMATO, GARLIC, BASIL, OREGANO

DIAVOLA

ディアボラ
NDUJA SAUCE, BACON, SALAMI, ONION, GOUDA, GARLIC CHIPS



BURGER

▶ 全日15:00までのご提供 **Burgers are lunch specials. Only served until 3pm**

Signature!

SHIBURIGO BURGER

名物! 渋りゴバーガー フレンチフライ付き
100% BEEF PATTY, LETTUCE, TOMATO, GRILLED ONION, THOUSAND ISLAND SAUCE, CHEDDAR

1600 [税込1760]

CHEESE BURGER

チーズバーガー フレンチフライ付き
100% BEEF PATTY, CHEDDAR, THOUSAND ISLAND SAUCE

1400 [税込1540]

AVOCADO CHEESE BURGER

アボカドチーズバーガーフレンチフライ付き
100% BEEF PATTY, LETTUCE, TOMATO, GRILLED ONION, THOUSAND ISLAND SAUCE, CHEDDAR, AVOCADO

1750 [税込1925]

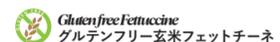
SPICY BBQ BURGER

スパイシーBBQバーガー フレンチフライ付き
100% BEEF PATTY, BACON, LETTUCE, TOMATO, GRILLED ONION, FRIED EGG, CHEDDAR CHEESE, THOUSAND ISLAND SAUCE, CHIPOTLE BBQ SAUCE

1850 [税込2035]

PASTA

各種パスタをご用意しています。お好きなタイプの種に変更可能です。
お気軽にお申し付けください。



VONGOLE BIANCO

ヴォンゴレ・ビアンコ
CLAMS, CHILI PEPPER, GARLIC, ITALIAN PARSLEY

1500 [税込1650]

THE BOLOGNESE **RECOMMENDED**

ゴロツと手切りした牛肉の ザ・ボロネーゼ
BEEF, RED WINE, TOMATO SAUCE, GARLIC, BUTTER

2000 [税込2200]

GREEN PEAS CACIO E PEPE

実エンドウのカチョ・エ・ペペ
GREEN PEAS, PEA PUREE, PECORINO, BLACK PEPPER, GARLIC, BUTTER

1500 [税込1650]

PESTO GENOVESE WITH WHELK

ツブ貝のジェノベーゼ
WHELK, RUCOLA, WALNUTS, GARLIC, ANCHOVY, BASIL, PARMESAN, MINI TOMATOES, MICRO BASIL

1600 [税込1760]

TOMATO CREAM SAUCE WITH CRAB

蟹のトマトクリームソース
CRAB, WHITE WINE, TOMATO SAUCE, OREGANO, GARLIC, DOUBLE CREAM, BUTTER, ITALIAN PARSLEY

1700 [税込1870]

ARRABBIATA WITH "HIME-AMAEBI" SHRIMP

姫甘海老とチェリートマトのアラビアータ
"HIME-AMAEBI" SHRIMP, GARLIC, CHILI, TOMATO SAUCE, ITALIAN PARSLEY

1500 [税込1650]

AMATRICIANA WITH PECORINO AND GUANCIALE

グアンチャーレとペコリーノのアマトリッチャーナ
GUANCIALE, ONION, TOMATO SAUCE, PECORINO, BLACK PEPPER

1500 [税込1650]

FRESH MUSSELS AND SEAFOOD PESCATORE ROSSO

フレッシュムール貝と魚介のペスカトーレロッソ
FRESH MUSSELS, CLAMS, SQUID, SHRIMP, TOMATO SAUCE, SAFFRON, GARLIC

1800 [税込1980]

BUTTER SAUCE WITH SQUID AND BOTTARGA

イカのバターソース サルデーニャ産カラスミがけ
SQUID, BUTTER, BOTTARGA, GARLIC, CHIVES

1700 [税込1870]

PANCETTA CARBONARA WITH TRUFFLE RAVIOLI

パンチェッタのカルボナーラ トリュフのラビオリ
PANCETTA, BUTTER, DOUBLE CREAM, EGG YOLK, PECORINO, BLACK PEPPER

1900 [税込2090]

SPINACH CREAM WITH SALMON RAVIOLI

ほうれん草のとゴルゴンゾーラのクリームソース サーモンのラビオリ
GORGONZOLA, BUTTER, DOUBLE CREAM, WHITE WINE, SPINACH, WALNUTS

1900 [税込2090]

ARROZ

▶ パエリアはご提供に20分ほどお時間を頂戴いたします。 **Paella takes about 20 minutes to cook**

"HIME-AMAEBI" SHRIMP PAELLA

姫甘海老のパエージャ
PAELLA STOCK, PAPRIKA, "HIME-AMAEBI" SHRIMP, CHIVES, LEMON, RICE

2300 [税込2530]

SQUID INK PAELLA

イカ墨のパエージャ
SQUID, SQUID INK, ANCHOVY, BELL PEPPERS, ONION, AIOLI SAUCE, RICE

2100 [税込2310]

ARROZ CALDOSO

アサリのアロス・カルドソ [旨みたっぷり! スペイン風雑炊]
CLAMS, GARLIC, WHITE WINE, CLAM STOCK, KONBU STOCK, PAPRIKA, ITALIAN PARSLEY, RICE

2100 [税込2310]

※当店は国産米を使用しています。

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

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。

テーブルチャージ[席料]として土日祝日の11:30-17:00までお一人様220円、全日17:00以降お一人様440円、22時以降深夜料金を10%頂戴しております。