

# SIGNATURE ROTISSERIE CHICKEN

日本最大級のロティサリーマシンで焼き上げる自慢のチキン!



## ROTISSERIE CHICKEN

名物! ジューシー  
ロティサリーチキン

名物! 皮目は香ばしく、中はしっとりと  
焼き上げた、自慢のロティサリーチキン!

HALF 1,700 [税込 1870] FULL 3,000 [税込 3300]

当店の看板メニュー!  
焼き立てジューシーな  
一番美味しいタイミングをご用意します

## CHIPOTLE ROTISSERIE CHICKEN

スモーキー&スパイシー!  
チポトレ・ロティサリーチキン  
燻製ハラペーニョでマリネした、スモーキー&スパイシーなチキン

HALF 1,800 [税込 1980] FULL 3,050 [税込 3355]



## HONEY MUSTARD ROTISSERIE CHICKEN

ハニーマスタードとローストナッツのロティサリーチキン  
ハニーマスタードと香ばしいナッツが、くせになる味付け!

HALF 1,800 [税込 1980] FULL 3,050 [税込 3355]

チキンと  
一緒に!

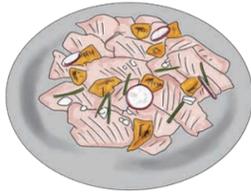
ROSEMARY FRIED POTATOES 550 [税込 605]

新ジャガイモのローズマリーフライドポテト

SAUTÉED SPINACH スピナッチ・ソテー 550 [税込 605]

MASHED POTATO マッシュポテト 550 [税込 605]

## CHEF'S RECOMMENDATIONS



### SMOKED SWORDFISH & ORANGE CARPACCIO

燻製カジキマグロとオレンジのカルパッチョ  
1400 [税込 1540]



### OVEN GRILLED OYSTERS w/ jamon iberico

牡蠣のオープン焼き ハモン・イベリコのみ  
2PC 1400 [税込 1540]



### STRAWBERRY & BURRATA CAPRESE

苺とブルラータのカプレーゼ  
1600 [税込 1760]



### GRILLED HOMEMADE SALSICCIA

自家製サルシッチャソーセージのグリル  
マッシュポテト添え  
1200 [税込 1320]

## RIGOLETTO TAPAS



### OCTOPUS & AVOCADO CEVICHE

北海道産 タコとアボカドのセヴィーチェ  
フレッシュトマトとハラペーニョを使ったさっぱりセヴィーチェ

S 650 [税込 715]

R 950 [税込 1045]



### FRUIT TOMATOES & CANTABRIAN ANCHOVY BRUSCHETTA

フルーツトマトとカンタブリア産アンチョビのブルスケッタ  
甘味の強いフルーツトマトと程よい塩味のアンチョビのブルスケッタ

2PC 650 [税込 715]

+1PC 325 [税込 357]



### SNAP PEA & BROAD BEANS HUMMUS

千葉県 小川農園スナップえんどうのフムス  
甘さたっぷりの旬のスナップえんどうとそら豆、ペコリーノチーズのディップ!

650 [税込 715]



### CAMEMBERT CHEESE & MUSHROOM AJILLO

カマンベールチーズとキノコのアヒージョ  
たっぷりきのこと、とろけるカマンベールのアヒージョ

650 [税込 715]



### SHRIMP & SWEET CHILI PEPPER AJILLO

小海老と甘長唐辛子のアヒージョ  
プリプリの小海老と、甘長唐辛子のアヒージョ!

650 [税込 715]



### HERB BUTTERED WHELK & MUSHROOMS

ツブ貝ときのこのハーブバター・ブランチャ  
食感の良いツブ貝とときのこ合わせて香り高いハーブバターでソテーにしました!

650 [税込 715]



### SPANISH OMELET w/ mushrooms

マッシュルームのスパニッシュオムレツ  
シンプルな具材のふわふわオムレツ! アイオリソースで召し上がれ

950 [税込 1045]



### CLAM MARINARA

北海アサリの漁師風 "クラム・マリナーラ"  
パブリカパウダーを効かせたトマトソースで作る旨みたっぷりのアサリの軽い煮込み!

650 [税込 715]



### MAY QUEEN POTATO & TALLEGIO GRATIN

熟成メークインと鮭色玉ねぎ、タレージオチーズのグラタン  
甘味たっぷりの熟成メークインとじっくり炒めた鮭色玉ねぎに  
濃厚なタレージオチーズをのせて熱々に焼き上げました!

950 [税込 1045]



### CALLOS spanish tripe stew

カジョス スペイン風モツ煮込み  
ハチノス、豚耳、牛もつをじっくり煮込んだマドリードスタイル。

950 [税込 1045]



### ANCHOVY & GARLIC SAUTEED ALETTA & BABY SARDINES

アレッタとちりめんじゃこのアンチョビガーリックソテー  
ブロッコリーとケールを掛け合わせた野菜"アレッタ"を  
シンプルにアンチョビ・ガーリックでソテーに!

650 [税込 715]



### SEASONAL POTATO PATATAS BRAVAS

新じゃがいものパタタス・ブラバス  
素揚げしたじゃがいもをピリ辛トマトソースとアイオリソースたっぷり召し上がれ!

650 [税込 715]



### CALAMARI FRITTO

イカのセモリナフリット  
セモリナ粉でさっくりと揚げたシンプルなイカのフリット

950 [税込 1045]



### PROSCIUTTO & CAMEMBERT CROQUETTES

生ハムとカマンベールチーズのクロケッタス  
生ハムとカマンベールたっぷりのクリームコロケ

2PC 650 [税込 715]

+1PC 325 [税込 357]

HOMEMADE PICKLES 自家製ピクルス 500 [税込 550]

SICILIAN OLIVES シチリアン・オリーブ 500 [税込 550]

BREAD [GARLIC & CHEESE / PLAIN] 500 [税込 550]

洗いちべかりーの丸パン [ガーリック&チーズ / プレーン]

## CHARCUTERIE & CHEESE



### CHARCUTERIE PLATTER

自家製シャルキトリの盛り合わせ  
パテやペーストを日替わりで盛り合わせに。

1700

[税込 1870]

### ROTISSERIE BEEF with rucola & 24 month parmigiano

自家製ロティサリービーフのサラダ仕立て

1300

[税込 1430]

ルッコラと24ヶ月熟成のパルミジャーノと一緒に。

### ROTISSERIE PORK with tonnato sauce & horse radish

山形大沢牧場 ロティサリーポーク

1100

[税込 1210]

薄切りにした冷製のローストポークにツナとマヨネーズのトンナートソース、仕上げに西洋わさびをたっぷり!

### 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の、濃厚な口溶けの生ハム。

S 1000

[税込 1100]

R 1600

[税込 1760]

### WHITE LIVER CULTURED BUTTER & APPLE PÂTÉ

白レバーと発酵バターリンゴのペースト  
ワインのお供に! 滑らかに仕立てた自家製のムース。メルバトーストを添えて

650

[税込 715]

### PATE DE CAMPAGNE パテ・ド・カンパーニュ

肉の旨味を凝縮させた田舎風パテ

650

[税込 715]

### CHEESE PLATTER チーズ・プラッター

シェフ厳選! チーズの盛り合わせ。詳細はスタッフまで。

1400

[税込 1540]

# FRESH SALADS



**MURCIA SALAD WITH FRUIT TOMATOES & TUNA**  
自家製ツナとフルーツトマトの  
ムルシア風サラダ  
自家製ツナとフルーツトマトのマリネに半熟卵を添えました。  
チャコリワインビネガーのさっぱりとしたドレッシングで。

**1200**  
[税込 1320]

**CAESAR SALAD** **S 650** [税込 715] **R 950** [税込 1045]

ロメインレタスのシーザーサラダ 仕上げにパルメジャーノをたっぷり

**ORGANIC VEGGIE SALAD** **S 700** [税込 770] **R 1000** [税込 1100]

有機野菜のサラダ オニオン・バジルドレッシング

**GRILLED VEGETABLES WITH OIL FONDUE SAUCE** **1260** [税込 1386]

旬の野菜のグリル オイルフォンデュソース

## PIZZA 10inchピZZアはハーフ&ハーフに出来ます

### ROSSO トマトソースベース

**THE MARGHERITA ザ・マルゲリータ** **6 INCH / 10 INCH**  
フレッシュモッツアレラ・トマトソース・チェリートマト・バジル  
Mozzarella, Tomato Sauce, Cheery Tomato, Basil

**1300 / 1800**  
[税込 1430] [税込 1980]

**BEEF BOLOGNESE & BRUSSELS SROUTS BISMARCK** **1500 / 2000**  
ビーフボロネーゼと芽キャベツのビスマルク  
ボロネーゼソース・芽キャベツ・モッツアレラ・温泉卵  
Bolognese Sauce, Brussels Sprouts, Mozzarella, Soft-boiled Egg

**1500 / 2000**  
[税込 1650] [税込 2200]

**DIABOLA ディアボラ** **1450 / 1950**  
トマトソース・モッツアレラチーズ・サルシッチャ・グアンチャーレ・チョリソー・ハリッサ・オニオン  
Tomato Sauce, Mozzarella, Salsiccia, Guanciale, Chorizo, Harissa, Onion

**1450 / 1950**  
[税込 1595] [税込 2145]

### BIANCO チーズベース

**QUATTRO FORMAGGI クアトロ・フロマッジ** **6 INCH / 10 INCH**  
ミックスチーズ・モッツアレラ・タレッジオ・ゴルゴンゾーラ  
Mixed Cheese, Mozzarella, Taleggio, Gorgonzola

**1350 / 1850**  
[税込 1485] [税込 2035]

**ROTISSERIE CHICKEN & WILD RUCOLA** **1450 / 1950**  
ロティサリーチキンとセルバチコのピアンコ  
ロティサリーチキン・セルバチコ・モッツアレラ・ドライトマト・パルミジャーノ  
Rotisserie Chicken, Wild Rucola, Mozzarella, Dried Tomato, Parmigiano

**1450 / 1950**  
[税込 1595] [税込 2145]

**SAKURA SHRIMP & SEAWEED BIANCO** **1450 / 1950**  
駿河湾産 桜エビと生海苔のピアンコ  
桜エビ・生海苔・モッツアレラ・生クリーム・ネギ・アンチョビ  
Sakura Shrimp, Seaweed, Mozzarella, Heavy Cream, Spring Onion, Anchovy

**1450 / 1950**  
[税込 1595] [税込 2145]

#### TOPPINGS

- +150YEN**  
Onion  
オニオン
- Anchovy  
アンチョビ
- Garlic Chips  
ガーリックチップ
- +200YEN**  
Mushrooms  
キノコ
- Olives  
オリーブ
- Napoli Salami  
ナポリサラミ

## PASTA

**BLUE CRAB CHILI TOMATO SAUCE** **1300**  
渡り蟹のチリ・トマトソース  
[税込 1430]

**CARBONARA** **1350**  
濃厚!名古屋コーチンと  
グアンチャーレ[豚類肉の塩漬け]のカルボナーラ  
[税込 1485]

**BABY SHRIMP & Ooba PEPPERONCINI** **1200**  
小海老と大葉のペペロンチーニ 柚子胡椒風味  
[税込 1320]

**M SPAGHETTI**  
スパゲッティ  
1.8mm、イタリア産  
最高品質の小麦粉100%で  
作るマンチーニ社の乾麺

**VONGOLE [BIANCO OR ROSSO]** **1350**  
ヴォンゴレ ピアンコまたはロソ  
[税込 1485]

**VEGAN VEGAN BOLOGNESE** **1300**  
ほうれん草と茄子、大豆ミートのヴィーガン・ボロネーゼ  
[税込 1430]

**AMATRICIANA** **1450**  
グアンチャーレ[豚類肉の塩漬け]のアマトリッチャーナ  
[税込 1595]

**TARAKO COD ROE & SQUID** **1250**  
無添加たらこ小イカのバターソース  
[税込 1375]



**LINGUINE**  
リングイネ  
モチツとした食感の  
中太生麺!

**COLORFUL TOMATOES ARRABBIATA** **1200**  
カラフルトマトのアラビアータ  
[税込 1320]  
[▶世界一辛い唐辛子“キャロライナ・リーパー”を使った激辛に変更できます]

**PESTO GENOVESE WITH WHELK** **1400**  
ツブ貝のジェノベーゼ  
[税込 1540]



**RIGATONI**  
リガトーニ  
ソースが絡むように表面に  
筋が入った、太めの  
ショートパスタ

**OX TAIL & PORCINI RAGOUT** **1450**  
牛テールとポルチーニのラグーソース  
[税込 1595]

**EGGPLANT & WAGYU BEEF BOLOGNESE** **1450**  
w/ ricotta cheese  
茄子と黒毛和牛のボロネーゼ リコッタチーズ添え  
[税込 1595]

**GORGONZOLA & SPINACH CREAM SAUCE** **1400**  
ゴルゴンゾーラとほうれん草のクリームソース  
[税込 1540]



**RAVIOLI**  
ラビオリ  
生地に具材を包んだ  
パスタ

**CRAB RAVIOLI w/ Creamy Tomato Sauce** **1500**  
蟹のラビオリ トマトクリームソース  
[税込 1650]

## ARROZ



**HIME AMAEBI SHRIMP & BABY SQUID PAELLA**  
鹿児島 姫甘海老と小イカのバリエア  
鹿児島県から届く新鮮な姫甘海老と小イかをこだわりの  
2種ブレンド米と合わせ、鶏や甘海老、生ハム肩などから  
丁寧に取った旨味たっぷり汁で炊き上げました!

**REGULAR [FOR 1-2] 1900** **LARGE [FOR 3-4] 3400**  
[税込 2090] [税込 3740]

**ARROZ NEGRO** アロス・ネグロ イカ墨と活アサリのバリエア **1700**  
濃厚なイカスミにトマトソースを合わせて食べやすく仕上げました! [税込 1870]

**PORCINI CHEESE RISOTTO** イタリア産ポルチーニのチーズリゾット **1600**  
たっぷりのポルチーニ茸と濃厚なチーズリゾット。 [税込 1760]

**ARROZ CALDOSO** アロス・カルドソ スペイン風・魚介の雑炊 **1550**  
海老や貝の旨味、渡り蟹のソースが詰まったスペイン風雑炊 [税込 1705]

## FROM THE ROTISSERIE

Recommended!



**GRILLED ROTISSERIE PORK**  
岩手県産白豚のロティサリーグリル  
きめ細かな肉質としっかりと脂の旨味が特長。  
ハーブソルトとグリル野菜を添えて。

**2200**  
[税込 2420]



**ROTISSERIE SPICE GRILLED LAMB**  
ラム肉のロティサリースパイスグリル  
ハーブとスパイスでマリネしたラムに、  
燻製パブリカのマスタードソースと  
ハラペーニョのサルサ・ヴェルデを添えて。

**2000**  
[税込 2200]



**BEEF RIB EYE STEAK**  
北海道産 士幌黒牛  
リップロース・ステーキ **200G**  
赤身と脂身のバランスがとれた  
シェフ特選のリップステーキ

**3200**  
[税込 3520]

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

π WATER

πウォーター使用  
π 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.

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。