

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]



Scallop & Tapenade Pinchos
帆立とタプナードのピンチョス
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 650 [税込715]
ワインにぴったり！自家製のパテドカンパーニュ。

Coppa イタリア産コッパ 650 [税込715]
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

Mortadella 兵庫県篠山ハムのモルタデッラ 700 [税込770]
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。

Chorizo イベリコ豚チョリソー 700 [税込770]
スパイスと豚肉で作るピリ辛のソーセージ。

RIGOLETTO TAPAS

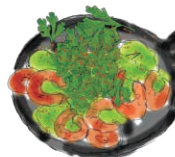
SPANISH



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]



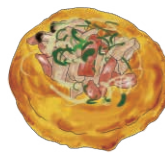
Murcia Salad
ムルシア・サラダ
トマト、ツナ、オリーブを使った
バレンシア地方のさっぱりサラダ
S 650 [税込715] R 950 [税込1045]



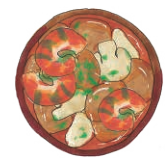
Shrimp & Cabbage Plancha
姫甘海老と春キャベツの
プランチャ
たっぷりの具材をソテーした熱々の鉄板焼き！
S 650 [税込715]



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
きのここ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、きのこの
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]

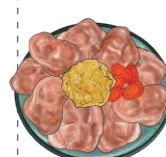


Callos
カジョス
ハチノス、小腸、豚耳、
ひよこ豆を使った煮込み料理。
S 650 [税込715] R 950 [税込1045]

ALL ¥400
[税込440]

Caponata
Sicilian Olives
Boule Bread
Pickles

カポナータ
シチリアン・オリーブ
渋ーベーカリーのブル
自家製ピクルス



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]



Marinated Salmon
スコットランド産
サーモンのマリネ
脂の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]



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]



Aged Potato Fritto
with Truffle Butter
熟成メークインのフリット
素揚げにした熟成メークインを
芳醇な香りのトリュフバターで仕上げました！
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]



Salmon, Spinach &
Camembert Gratin
サーモンとほうれん草、
カマンベールのオープン焼き
サーモンとほうれん草、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
ラビゴットソースを合わせました。
1600 [税込1760]



Burrata & Fruit Caprese
イタリア産ブッラータチーズと
フルーツのカプレーゼ
とろーりクリーミーなブッラータにカラフルトマトと
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
タコのガリシア風
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 & Zucchini Fritto
ヤリイカとズッキーニのセモリナフリット
ヤリイカとズッキーニ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 -Salsa Verde
北海道産 帆立と茄子の炭火焼き
サルサヴェルデ
肉厚の帆立をジューシーに焼き上げ、
サルサヴェルデでさっぱりと
1000 [税込1100]

FRESH SALADS

Garden Salad with Basil Onion Dressing

ガーデンサラダ 自家製バジルオニオンドレッシング

SMALL 700 [税込770] REGULAR 900 [税込990]

Bacon & Romaine Lettuce Caesar Salad

無添加ベーコンとロメインレタスのシーザーサラダ

SMALL 800 [税込880] REGULAR 1000 [税込1100]

Grilled Chicken & Avocado Cobb Salad

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 900 [税込990] REGULAR 1200 [税込1320]

NAPOLITAN PIZZA

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

Homemade Pizza

イタリアカプート社 サッコロッソを使用し、長時間熟成させた自家製生地



PIZZA ROSSA トマトソースのピッツァ

“Hime Amaerbi” Shrimp & Rape Blossom Marinara
鹿児島県産 姫甘海老と菜の花のマリナーラ
tomato sauce, “hime amaebi” shrimp, rape bloossom, cherry tomatoes, garlic, anchovy

6INCH / 10INCH

1200 / 1700
[税込1320] [税込1870]

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

1200 / 1700
[税込1320] [税込1870]

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
ピッツァ・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
水牛モッ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ッツァ

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

6INCH / 10INCH

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 & Sakura Baby Shrimp Bismarck
桜海老とモルタデッラのビスマルク
mortadella, mozzarella, Sakura Baby Shrimp, cherry tomatoes, caper, black olive, egg

1400 / 1900
[税込1540] [税込2090]

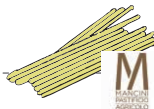
Quattro Formaggi
クアトロ・フォルマッジ
mozzarella, gorgonzola, grana padano, taleggio, hazelnuts

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 1.8mm イタリア産最高品質 マンチーニ社製

Aglio Olio with Sakura Baby Shrimp & Rape Blossom
Tomato Sauce with “Hime Amaebi” Shrimp & Cabbage
Vongole Bianco
Pesto Genovese with Baby Shrimp & Mini Tomatoes

桜海老と菜の花のアーリオ・オーリオ からすみかけ
鹿児島県産 姫甘海老と春キャベツのトマトソース
北海あさりのボンゴレ・ピアンコ
小海老とミニトマトのジェノベーゼ

1500 [税込1650]
1300 [税込1430]
1400 [税込1540]
1200 [税込1320]



CHITARRA キタッラ マンチーニ社製 キタッラ断面の四角いパスタ

Carbonara with Porcini & Bacon
Prawn & Seafood Pescatore [bianco or rosso]

ポルチーニとベーコンのカルボナーラ
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

1400 [税込1540]
1800 [税込1980]

Homemade Pasta

イタリア産最高品質のディラムセモリナ粉とカプート社サッコロッ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 & Asparagus Amatriciana
無添加ベーコンとアスパラのアマトリチャーナ

1200
[税込1320]

Kuroge Wagyu Beef & Mushrooms Bolognese with Roasted Walnuts
黒毛和牛ときのこのボロネーゼ 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]

Beef Tendon & Zucchini Ragout with Mozzarella Bufala
牛すじとズッキーニのラゲースソース ブッファラチーズのせ

1400
[税込1540]

ARROZ



Seafood Paella
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

2100
[税込2310]

Pork, Clams & Kujoh Leek Paella
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！

2100
[税込2310]

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

1900
[税込2090]

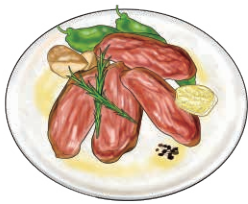
Parmigiano Risotto with Bacon & Porcini
無添加ベーコンとポルチーニのパルミジャーノ・リゾット
コクと旨味たっぷり！ポルチーニが香る、旨味たっぷりのチーズリゾット。

1700
[税込1870]

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
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げ！

200g 2400
[税込2640]



Grilled Chicken with Homemade Herb Oil
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。

2100
[税込2310]



Beef Rib Roast Steak
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。

200g 3200
[税込3520]



Charcoal Grilled Salmon
スコットランド産

ロック・ドゥワート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

2300
[税込2530]

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

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., 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。