

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

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



BEEF TONGUE CARPACCIO

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

1800 [税込1980]



GAMBERO ROSSO

ガンベロ・ロソ
レモンと有機オリーブオイル

2PC 1300 [税込1430]



ITALIAN BURRATA AND SEASONAL FRUIT CAPRESE

イタリア産ブルラータと
季節フルーツのカプレーゼ

2200 [税込2420]

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



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]



SCAMPI ZARZUELA

手長海老のサルスエラ

たっぷり魚介の出汁とピカールでコクを出した
スペイン版プライベース

1800 [税込1980]



ROASTED CARROT WITH SMOKED ROMESCO SAUCE

北海道雪下人参のロースト

スモークロメスコソース
じっくりローストして甘さを引き出し、
爽やかな柑橘の香りを効かせ仕上げました

850 [税込935]



ASPARAGUS MILANESE

長崎県松浦農場直送

グリーンアスパラガスのミラネーゼ

ジョスバーグリルしたアスパラに半熟目玉焼き
パルミジャーノ・レッジャーノと
レモンとガーリックを効かせたミガスのアクセント

1200 [税込1320]



CHILLED ONION SOUP

長崎県産 新玉ねぎの冷製スープと春豆

バターと水だけで甘さを引き出した
新玉ねぎの冷製スープ

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

ブリブ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]

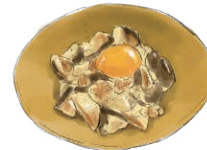
PATATAS BRAVAS 950 [税込1045]
24ヶ月熟成メークインのパタタス・ブラバス
甘味がギュッとつまったメークインにピリ辛のブラバスソースとアイオリを。



TOMATO STEWED ARITA BEEF TRIPE AND WHITE BEANS **RECOMMENDED**
宮崎県 有田牛トリッパと白インゲン豆のトマト煮込み

S 800 [税込880]
R 1200 [税込1320]

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 R 950 [税込1045]
ブリブリの海老を熱々のピリ辛ガーリックオイルで



SHIITAKE MUSHROOM REVUELTO 1250 [税込1375]

徳島県産 天恵茸のレヴェルト

今が旬! 肉厚な椎茸"天恵茸"をジョスバー・オープンでローストしました
卵黄に絡めながらどうぞ!

SQUID FRITTO 1250 [税込1375]
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

ZUCCHINI FRITTO S 650 [税込715]
ズッキーニのセモリナフリット R 950 [税込1045]
ゴロゴロに砕いたペコリーノチーズで仕上げました

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 R 950 [税込1045]
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パスです! L 1250 [税込1375]

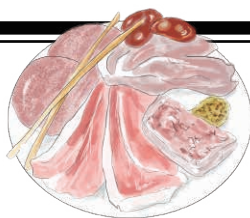


SHIBUICHI BREAD [PLAIN OR GARLIC] 350 [税込385]
渋いちベーカリーのこだわりパン
[プレーン / ガーリック]

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]

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合わせ

S 1400 [税込1540]
L 2800 [税込3080]

SLOVANIA PROSCIUTTO S 1000 [税込1100]
10ヶ月熟成 スロベニア産プロシュート L 1600 [税込1760]



HOMEMADE PROSCIUTTO COTTO S 750 [税込825]

WITH TONNATO SAUCE HORSERADISH

自家製プロシュート・コット トンナートソースとレフォール

L 1050 [税込1155]

HOMEMADE PATE DE CAMPAGNE 750 [税込825]
自家製パテ・ド・カンパーニュ

HOMEMADE ROASTED BEEF S 950 [税込1045]

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

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" 高温調理を短時間で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・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 +100g 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。

ARITAGYU BEEF TOP ROUND 300g 8900 [税込9790]
宮崎県有田牛 内腿肉 **RECOMMENDED**
柔らかく、脂肪分の少ない、赤身本来の旨みが際立つ部位

KUROGE WAGYU BEEF LOIN 300g 5700 [税込6270]
黒毛和牛ロイン
柔らかく、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
大麥牛 牛フィレ肉 トリュフマデiras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・グリル
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・グリル
ピリッと辛いチポトレサルサで

SIDE DISH ※ブッチャーマ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ZZA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 6 inch 1800 [税込1980]
10 inch 2300 [税込2530]
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 6 inch 2300 [税込2530]
10 inch 2900 [税込3190]
プロシュート・エ・ブッラータ
GOUDA CHEESE, MOZZARELLA, RUCOLA, PROSCIUTTO, BURRATA

CICINELLI

チチニエツリ

WHITEBAIT, SEAWEED, MOZZARELLA GARLIC

6 inch 1400 [税込1540]
10 inch 1900 [税込2090]

QUATTRO FORMAGGI

クアトロ・フォルマッジ

RICOTTA CHEESE SAUCE, GOUDA, GORGONZOLA, MOZZARELLA

6 inch 1550 [税込1705]
10 inch 2050 [税込2255]

MORTADELLA

モルタデッラ

GOUDA, MOZZARELLA, MORTADELLA

6 inch 1800 [税込1980]
10 inch 2300 [税込2530]

ROSSO / TOMATO

MARGHERITA DOC

マルゲリータDOC

TOMATO SAUCE, BUFFALO MOZZARELLA, TOMATO, BASIL

6 inch 1700 [税込1870]
10 inch 2200 [税込2420]

SICILIANA

シチリアーナ

TOMATO SAUCE, BASIL, SMOKED SWORDFISH, SEMI-DRIED TOMATO, OLIVES, ANCHOVY, CAPER, LEMON, GARLIC, OREGANO

6 inch 1800 [税込1980]
10 inch 2300 [税込2530]

MARINARA

マリナーラ

TOMATO SAUCE, CHERRY TOMATO, GARLIC, BASIL, OREGANO

6 inch 1200 [税込1320]
10 inch 1700 [税込1870]

DIAVOLA

ディアボラ

NDUJA SAUCE, BACON, SALAMI, ONION, GOUDA, GARLIC CHIPS

6 inch 1600 [税込1760]
10 inch 2100 [税込2310]

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]

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



VONGOLE BIANCO

ヴォンゴレ・ピアンコ

CLAMS, CHILI PEPPER, GARLIC, ITALIAN PARSLEY

1500 [税込1650]



SPAGHETTI

[スパゲティ・1.8mm]
イタリア産・最高品質
マンチーニ社製

THE BOLOGNESE

ゴロツと手切りの牛肉の ザ・ボロネーゼ

BEEF, RED WINE, TOMATO SAUCE, GARLIC, BUTTER

2000 [税込2200]

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]

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]



LINGUINE

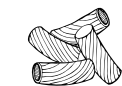
[リングイネ]
中太・もちもち
ロングパスタ

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]



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

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

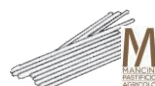
1500 [税込1650]

FAVA BEANS CACIO E PEPE

そら豆のカチョ・エ・ペペ

FAVA BEANS, PEA PUREE, PECORINO, BLACK PEPPER, GARLIC, BUTTER

1500 [税込1650]



CHITARRA

[キタツラ]
断面が四角いロングパスタ
マンチーニ社製

LOBSTER AND SEAFOOD PESCATORE

オマール海老のペスカトーレ

LOBSTER, FRESH MUSSELS, CLAMS, SQUID, SCALP, CHERRY TOMATO

2400 [税込2640]

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]



RAVIOLI

[ラヴィオリ]

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]

PAELLA

▶ 当店のお米料理は生米からじっくり炊き上げます。パエリアはご提供に30分ほどお時間を頂戴いたします。
Please note: all of our paella dishes are made from scratch. It takes a minimum of 30 minutes to cook.
▶ 全日15時からの提供になります。All paella dishes are served after 3pm

THE RIGOLETTO PAELLA

ザ・リゴレット・パエージャ

食べ応え抜群! お肉たっぷり当店自慢のパエージャ

CHICKEN, BEEF, PORK, IBÉRICO CHORIZO, ROSEMARY, LEMON, CHILI PEPPER, SARDELLA, RICE

2800 [税込3080]

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]

※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

7T WATER

7T WATER 使用
7T 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 following will be added as a table charge: ¥220 a person on Weekend & Holidays between 11:30-17:00 / ¥440 a person on all days after 17:00 and 10% late night charge after 22:00.
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。