

STARTERS

PINCHOS

ご注文は2PCから
MINIMUM ORDER FROM 2PC



PROSCIUTTO & MELON PINCHOS
プロシュートと塩アールスメロンのピンチョス
1PC 400 [税込440]



ORANGE & LIVER MOUSSE PINCHOS
オレンジとレバームースのピンチョス
1PC 350 [税込385]



GARLIC SHRIMP & CAMEMBERT PINCHOS
ガーリックシュリンプとカマンベールのピンチョス
1PC 450 [税込495]

Recommended



CHARCUTERIE

CHARCUTERIE PLATTER

シャルキトリプレート
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]

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

PATE DE CAMPAGNE 650 [税込715]
パテ・ド・カンパニュ
ワインにピッタリの田舎風パテ

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

COPPA イタリア産 Coppia 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

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

RIGOLETTO TAPAS

SPANISH



Scallop Ceviche
帆立のセヴィーチェ
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]



Chicken & Sweet Green Pepper Plancha
菜彩鶏と万願寺唐辛子の
プランチャ
スパイシーにマリネした鶏と
甘長とうがらしをソテーした熱々の鉄板焼き
S 750 [税込825]



Patatas Bravas
熟成メークインの
パタスブラバス
蒸揚げした熟成メークインに、プロシュート、
ピリ辛のアイオリソースで仕上げました
S 650 [税込715]



Bacon & Asparagus Tortilla
ベーコンとアスパラガスの
トルティージャ
玉ねぎやじゃがいも、ベーコン、
今が旬のアスパラガスを使った、
ふわふわとろろ食感のスペイン風オムレツ
R 950 [税込1045]



Shrimp & Zucchini Ajillo
海老とズッキーニ
アヒージョ
海老とズッキーニを、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]



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 | カポナータ |
| Sicilian Olives | シチリアン・オリーブ |
| Boule Bread | 洗いちべーカリーのブル |
| Pickles | 自家製ピクルス |

ITALIAN



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



Roasted Onion with Prosciutto
長崎県産・松浦農場
新玉ねぎのロースト
プロシュート添え
800 [税込880]



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ダ
S 650 [税込715]



Sautéed Broccoli & Squid with Anchovy
ヤリイカとブロッコリーの
アンチョビソテー
S 650 [税込715] R 950 [税込1045]



Brussels Sprouts Fritto
芽キャベツのフリット
ハーブトマトソース
旬の芽キャベツを軽く素揚げにし、
香ばしさとトマトの酸味が絶妙にマッチ！
S 650 [税込715]



Fried Spicy Chicken Wing
スパイシーチキンウィング
ビールにピッタリ！国産の骨付きチキンの
フライを自家製スパイスで。
S 650 [税込715]



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
季節フルーツのカプレーゼ
とろ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]



Hokkaido Asparagus alla Milanese
北海道産アスパラガスのミラネーゼ
旬のグリーンアスパラガスを炭火焼きにし、
半熟卵とチーズ、生ハムを合わせた一皿
1300 [税込1430]



Squid & Lotus Root Fritto
ヤリイカとれんこんの
セモリナフリット
ヤリイカとれんこんを
シンプルにセモリナでフリットに。
950 [税込1045]

FRESH SALADS

Rucola & Parmigiano Reggiano Salad
Bacon & Romaine Lettuce Caesar Salad
Grilled Chicken & Avocado Cobb Salad

ルッコラとパルミジャーノ・レッジャーノのサラダ
無添加ベーコンとロメインレタスのシーザーサラダ
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 800 [税込880] REGULAR 1000 [税込1100]
SMALL 800 [税込880] REGULAR 1000 [税込1100]
SMALL 900 [税込990] REGULAR 1200 [税込1320]

NAPOLI PIZZA

Half & Half Will Be Charged An Extra ¥220. +200円[税込220]で-half&-halfに出来ます。

Homemade Pizza イタリアカプート社 サッコロツンを使用し、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

Margherita マルゲリータ 1400
tomato sauce, basil, mozzarella [税込1540]

Anchovy Broccoli & Bisque Sauce Marinara 1500
アンチョビブロッコリーと甘海老ビスケソースのマリナーラ [税込1650]
Bisque sauce, oregano, anchovy, broccoli, caper, cherry tomatoes, garlic

Charcoal Grilled Chicken Diavola 1700
炭火焼きチキンのディアボラ [税込1870]
tomato sauce, grilled chicken, chorizo, mozzarella cheese, n'duja, jalapeno

Mozzarella Bufala Margherita 1900
水牛モッツァレラチーズのマルゲリータ [税込2090]
tomato sauce, basil, mozzarella bufala, cherry tomato



PIZZA BIANCA チーズ・クリームベースのピッツァ

Prosciutto & Rucola Bianca 1700
プロシュートとルッコラのピアンカ [税込1870]
mozzarella, prosciutto, rucola, cherry tomato

Mortadella & Asparagus Bismark 1700
モルタデッラとアスパラガスのビスマルク [税込1870]
mozzarella, mortadella, milano salami, asparagus, egg, herb panko, black pepper

Quattro Formaggi 1700
クアトロ・フォルマッジ [税込1870]
mozzarella, gorgonzola, grana padano, ricotta

Salsiccia, Sweet Green Pepper & Bravas Sauce Bianca 1800
サルシッチャと万願寺唐辛子、ブラバスソースのピアンカ [税込1980]
mozzarella, bravas sauce, salsiccia, sweet green peppers, egg plant, aioli, camembert, dukkah

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

| | | |
|--|--------------------------|---------------|
| Squid & Colatura Butter Sauce with Rucola | イカとコラトゥーラのバターソース ルッコラのせ | 1500 [税込1650] |
| Salsiccia & Watercress Cacio e Pepe | サルシッチャとクレソンのカチョエペペ | 1400 [税込1540] |
| Vongole Bianco | 北海あさりのボンゴレ・ピアンコ | 1400 [税込1540] |
| Aglio Olio with Sakura Shrimp, Cabbage & Bottarga | 桜海老とキャベツのアーリオオーリオ からすみかけ | 1500 [税込1650] |



CHITARRA キタツラ マンチーニ社製 キタツラ断面の四角いパスタ

| | | |
|--|------------------------------|---------------|
| Carbonara with Porcini & Bacon | ポルチーニとベーコンのカルボナーラ | 1500 [税込1650] |
| Prawn & Seafood Pescatore [bianco or rosso] | 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 | 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ツン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 & Brussel Sprout Amatriciana 1400 ベーコンと芽キャベツのアマトリチャーナ [税込1540] |
| Kuroge Wagyu Beef & Tenkeidake Mushrooms Bolognese 1450 黒毛和牛と天恵茸のボロネーゼ [税込1495] |
| Salmon & Broccoli, Sorrento Style with Pecorino Romano 1400 サーモンとブロッコリーのソレント風 ペコリーノロマーノ [税込1540] |



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。

| |
|---|
| Lemon Cream Sauce with Scallop & Zucchini 1450 帆立とズッキーニのレモンクリームソース [税込1495] |
| Arrabbiata with Charcoal Grilled Chicken & Sweet Green Pepper 1400 炭火焼きチキンと万願寺唐辛子のアラビアータ [税込1540] |
| Pesto Genovese with Shrimp & Cherry Tomato 1500 小海老とミニトマトのジェノベーゼ [税込1650] |



Seafood Paella 2200
鬼手長海老と帆立、ムール貝のパエリア [税込2420]
魚介の旨味たっぷりに炊き上げる、具沢山パエリア

Pork, Clams & Cabbage Paella 2100
白金豚とあさり、キャベツのパエリア [税込2310]
甘味の強い白金豚の旨みたっぷりのあさりのパエリア!

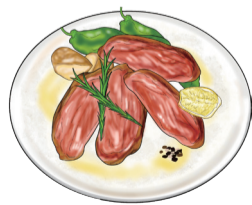
ARROZ

Squid Ink Paella with Spear Squid 1900
ヤリイカのイカ墨パエリア [税込2090]
イカ墨とイカの肝で、コクと旨味たっぷり!自家製のアイオリソースでどうぞ!

Parmigiano Risotto 1700
パルミジャーノリゾット [税込1870]
24ヶ月熟成パルミジャーノレッチャーノを使った、濃厚なクリームチーズリゾット

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 200g 2400
岩手県産 白金豚のグリル [税込2640]
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がれ!



Beef Rib Roast Steak 200g 3200
北海道産 土幌黒牛リブロースのグリル [税込3520]
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土幌黒牛のグリル。



Grilled Chicken with Homemade Herb Oil 2300
国産鶏のグリル [税込2530]
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。



Charcoal Grilled Salmon 2300
スコットランド産 [税込2530]
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
皮目をパリッと、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

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

PI WATER ㊦ウォーター使用 PI 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 ¥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。