

STARTERS

Pinchos

ご注文は2PCから MINIMUM ORDER FROM 2PC

Whitebait & Camembert Cheese Pinchos
 産揚げしらすとカマンベールのピンチョス
 JPC 350 (WA1045)



Strawberry & Liver Mousse Pinchos
 苺とレバームースのピンチョス
 JPC 350 (WA1045)



Fruit Tomato & Anchovy Pinchos
 フルーツトマトとアンチョビのピンチョス
 JPC 400 (WA1045)



Oyster & Mushroom Pinchos
 牡蠣とマッシュルームのピンチョス
 JPC 450 (WA1045)



CHARCUTERIE

Recommended



Charcuterie Platter
 シャルキュトリプレート
 ハムや自家製ソーシージの盛り合わせ

小盛り ¥1900 (WA1090)
 大盛り ¥2600 (WA1200)

Slovenia Prosciutto 10 months
 10ヶ月熟成 スロベニア産プロシュート

SMALL 1000 (WA1100)
 MEDIUM 1600 (WA1700)

Pate de Campagne
 ワインにぴったり自家製のハードカンパニユ

650 (WA1715)

Coppa
 豚の肩から煮た部位で作るスモークハム、ほどよい塩辛とスライスが美味

650 (WA1715)

Mortadella
 ビスタチオや高級豚を練りこんだソーセイジタイプのハム

700 (WA1700)

Chorizo
 スパイスと豚肉で作るビリホのソーセイジ

700 (WA1700)

RIGOLETTO TAPAS

SPANISH



Octopus Ceviche
 水触のセヴィーチェ
 アムニオを煮た新鮮なイカ、
 フラメンコで作り出す、
 650 (WA1715) 950 (WA1045)



Murcia Salad
 ムルシア・サラダ
 トマト、フタ、オリーブを煮た
 パンチング野菜のサラダ
 650 (WA1715) 950 (WA1045)



Shrimp & Cabbage Plancha
 産地直送海老と高菜キャベツの
 プランチャ
 カリカリの野菜をソテーした海老の豪華盛り
 650 (WA1715)



Padron Pepper &
 Sweet Green Pepper Frito
 しし唐と甘美唐辛子のフリット
 シンプルに煮付けました、ビールとの相性抜群
 650 (WA1715)



Bacon & Mushroom Tortilla
 煮たベーコンとマッシュルームの
 アビージョ
 煮たベーコンとマッシュルーム、アビージョを
 煮たベーコンとマッシュルームの
 アビージョ
 650 (WA1715) 950 (WA1045)



Shrimp & Mushroom Ajillo
 海老とマッシュルームの
 アビージョ
 煮たベーコンとマッシュルーム、アビージョを
 煮たベーコンとマッシュルームの
 アビージョ
 650 (WA1715) 950 (WA1045)



Ceuta Tomato stewed seafood
 セウタ 魚介のトマト煮込み
 ヤイカイと新鮮な、スパイスとトマトソースで
 じっくりと煮込みます。アビージョで
 煮たベーコンとマッシュルームの
 アビージョ
 650 (WA1715) 950 (WA1045)



Beef Tenderloin & Potato Ajillo
 牛すじとインカの目覚めの
 アビージョ
 煮たベーコンとマッシュルーム、アビージョを
 煮たベーコンとマッシュルームの
 アビージョ
 650 (WA1715) 950 (WA1045)



Callos
 カジョス
 ハタケ、小豆、豚足、
 ひよこ豆を煮たアビージョ
 650 (WA1715) 950 (WA1045)



Caponata
 カポナータ
 シチリアン・オリーブ
 Boule Bread
 煮ベーカリーのブル
 Pickles
 自家製ピクルス

ALL ¥400 (WA1040)

ITALIAN



Marinated Salmon
 ノルウェー産サーモンのマリネ
 煮たサーモンをシリアンマリネで、
 ハーブソースを添えます
 950 (WA1045)



Loion Ham
 白金豚のローズハム トンナーソース
 白金豚のローズハム、フタや
 マッシュルームを添えます。アビージョで
 煮たベーコンとマッシュルームの
 アビージョ
 650 (WA1715) 950 (WA1045)



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
 キタアカリとモルタデッラを
 煮たベーコンとマッシュルームの
 アビージョ
 650 (WA1715)



Sautéed Broccoli &
 Baby Sardine with Anchovy
 しらすとブロッコリーの
 アンチョビソース
 650 (WA1715) 950 (WA1045)



Brussels Sprouts Frito
 with tomato sauce
 芽キャベツのフリット
 煮たベーコンとマッシュルームの
 アビージョ
 650 (WA1715)



White Wine Steamed Asari
 Clams & White Kidney Beans
 あさりと白いんげん豆のワイン蒸し
 煮たベーコンとマッシュルームの
 アビージョ
 650 (WA1715) 950 (WA1045)



Deep Fried Spicy Chicken
 スパイス・フライドチキン
 煮たベーコンとマッシュルームの
 アビージョ
 650 (WA1715)



Oyster, Spinach &
 Camembert Gratin
 牡蠣とちぢみほうれん草、
 カマンベールのオープン焼き
 アビージョで煮たベーコンとマッシュルームの
 アビージョ
 650 (WA1715) 950 (WA1045)



Sicilian Style Stewed Tuna
 マグロの燻肉 シチリア風
 煮たベーコンとマッシュルームの
 アビージョ
 950 (WA1045)

CHEF'S RECOMMENDED TAPAS



Fresh Catch Carpaccio
 産地直送鮮魚のカルパッチョ！
 その日獲り新鮮な魚を薄切りにして、
 アビージョソースを添えます。
 1600 (WA1700)



Burrata & Fruit Caprese
 イタリア産 Burrata チーズと
 フルーツのカプレーゼ
 トマト、ブurrata、フルーツを添えます。
 1400 (WA1500)



Galician-Style Octopus
 タコのガリシア風
 煮たベーコンとマッシュルームの
 アビージョ
 950 (WA1045)



Squid & Oyster Mushroom Frito
 ヤイカイと牡蠣マッシュルームのフリット
 煮たベーコンとマッシュルームの
 アビージョ
 950 (WA1045)



Pork Sausages
 やまと豚のソーセイジ
 キンパチを添えます。アビージョで
 煮たベーコンとマッシュルームの
 アビージョ
 1050 (WA1150)



Grilled Scallops & Eggplant - Chimichurri Sauce
 北海道産 帆立と茄子の炭火焼き チミチュリソース
 煮たベーコンとマッシュルームの
 アビージョ
 1000 (WA1100)

FRESH SALADS

Garden Salad with Basil Onion Dressing
 Bacon & Romaine Lettuce Caesar Salad
 Grilled Chicken & Avocado Cobb Salad

ガーデンサラダ 自家製バジルオニオンドレッシング
 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 700 REGULAR 900 (WA1700) (WA1900)
 SMALL 800 REGULAR 1000 (WA1800) (WA1100)
 SMALL 900 REGULAR 1200 (WA1900) (WA1300)

NAPOLITAN PIZZA

Half & Half is available for 10 inch pizzas. 10インチピZZAはハーフ・ハーフに出来ます。

Homemade Pizza イタリアカブート社 サッコロツソを使用し、長時間熟成させた自家製生地



PIZZA ROSSA トマトソースのピZZア

	6INCH / 10INCH
"Hime Amaebi" Shrimp & Kujoh Leek Marinara 霞荒島産 姫甘海老と九条ネギのマリナーラ <small>tomato sauce, "hime amaebi" shrimp, kujukoh leek, kujukoh tomatoes, garlic, sea bream</small>	1050 / 1600 (¥6,150) (¥9,150)
Margherita マルゲリータ <small>tomato sauce, basil, mozzarella</small>	1050 / 1600 (¥6,150) (¥9,150)
Seafood Mare シーフード・マーレ <small>tomato sauce, mozzarella, prawns, gammarus, squid, scallops, crab, scallops</small>	1300 / 1800 (¥7,800) (¥10,800)
Pizza Melanzane ピZZア・メランジャーネ <small>tomato sauce, mozzarella, fried eggplant, salami</small>	1200 / 1700 (¥7,200) (¥10,200)
Charcoal Grilled Chicken Diavola 炭火焼きチキンのディアボラ <small>tomato sauce, grilled chicken, olives, provolone, mixed cheese, onion, dried garlic</small>	1300 / 1800 (¥7,800) (¥10,800)
Mozzarella Bufala Margherita 水牛モッツァレラチーズのマルゲリータ <small>tomato sauce, basil, mozzarella bufala</small>	1400 / 1900 (¥8,400) (¥11,400)



PIZZA BIANCA チーズ・クリームベースのピZZア

	6INCH / 10INCH
Chorizo & Jalapeño イペリコチリソーとハラペーニョ <small>mozzarella, jalapeño, chorizo, tomato, onion, olive, green pesto</small>	1300 / 1800 (¥7,800) (¥10,800)
Prosciutto & Rucola Bianca プロシュートとルッコラのビアンカ <small>mozzarella, prosciutto, rucola, sea bream, onion</small>	1600 / 1900 (¥9,600) (¥11,400)
Mortadella & Mushroom Bismarck モルタデッラと眞のビスマルク <small>mozzarella, mortadella, mushroom, olives, onion, spring, dry porcini, cherry tomatoes, caper, black olive, egg</small>	1400 / 1900 (¥8,400) (¥11,400)
Quattro Formaggi クアトロ・フォルマッジ <small>mozzarella, provolone, gorgonzola, taleggio, fontina</small>	1300 / 1800 (¥7,800) (¥10,800)

PASTA

Gluten Free Fettuccine Available for Substitution. 全てのパスタをグルテンフリーの五穀粉のフェットチーネに変更できます。



SPAGHETTI スパゲティ (7.75oz)

Aglio Olio with Oyster & Mushrooms Tomato Sauce with "Hime Amaebi" Shrimp & Cabbage Vongole Bianco Pesto Genovese with Baby Shrimp & Mini Tomatoes

牡蠣と眞のアーリオ・オーリオ 柚子胡椒風味 霞荒島産 姫甘海老と高菜キャベツのトマトソース 北海道産のゴンゴレ・ピアンコ 小海老とミニトマトのジェノベーゼ	1500 (¥9,150) 1300 (¥7,800) 1400 (¥8,400) 1200 (¥7,200)
--	--



CHITARRA キタッラ (マツダニ社製 キタッラ製麺の専用ペスタ)

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 (¥8,400) 1800 (¥10,800)
--	---------------------------------

Homemade Pasta イタリア産最高品質のデュラムセモリナ粉とカブート社サッコロツ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

Bacon & Brussels Sprouts Amatriciana 無添加ベーコンと芽キャベツのアマトリチャーナ	1150 (¥6,900)
Kuroge Wagyu Beef & Mushrooms Bolognese with Roasted Walnuts 黒毛和牛と眞のゴロネーゼ ロースト胡桃仕上げ	1400 (¥8,400)
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 (¥7,800)



RIGATONI 自家製ショート生パスタ リガトーニ

Salmon & Spinach Gorgonzola Cream Sauce サーモンとちみほうれん草のゴルゴンゾーラ・クリームソース	1350 (¥8,100)
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 (¥8,100)
Lotus Root & Beef Tendon Ragout with Mozzarella Bufala 蓮根と牛すじのラグーソース プッファチーゼのせ	1400 (¥8,400)

ARROZ



Seafood Paella
手長海老と帆立、ムール貝のバリエア
魚介の旨味たっぷりに仕上げ、具沢山パエリア

2100 (¥12,600)

Squid Ink Paella with Spear Squid
ヤリイカのイカ墨バリエア
イカ墨とイカの旨味、コクと旨味たっぷり(具数豊富のイカソースで仕上げ)

1900 (¥11,400)

Pork, Clams & Kujoh Leek Paella
白金豚とあさり、九条ネギのバリエア
旨味の強い白金豚のあさりたっぷりのあさりバリエア

2100 (¥12,600)

Parmigiano Risotto with Bacon & Porcini
無添加ベーコンとポルチーニのバルミヂャーノ・リゾット
コクと旨味たっぷり(ポルチーニが豊富、旨味たっぷりのチーズソース)

1700 (¥10,200)

CHARCOAL GRILL

厳選した炭の造り外鍋でじっく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 Hokkaido Pork
若手産産 白金豚のグリル
上質な豚、旨味と甘みを際立たせ、じっくりと肉質の自家製、レモンを絞って、焼いた後とろろソースで仕上げます。

200g 2400 (¥14,400)



Beef Rib Roast Steak
北海道産 土壌黒牛リブローズのグリル
柔らかくよく焼いた肉、焼きには旨味が感じられる土壌黒牛のグリル。

200g 3200 (¥19,200)



Grilled Chicken with Homemade Herb Oil
国産地鶏のグリル
香ばさチキンを炭火でじっくりと、中火でじっくりと焼きました。仕上げは自家製ハーブオイルで。

2100 (¥12,600)



Charcoal Grilled Salmon
ノルウェー産 サーモンの炭火焼き ノワゼットソース
産地産サーモン、中火でじっくりと焼きました。炭火の旨味とレモンをたっぷり。

2100 (¥12,600)

ALL NATURAL

MSG

化学調味料不使用
No MSG or any natural
"UMAMI" dishes

LOW FAT
低脂肪

低糖質
Low Trans Fat
低トランス脂肪酸

NATURAL SALT
天然塩

自然製法の塩
Natural Salt

ORGANIC SUGAR
オーガニック砂糖

Organic Sugar

REWATER
リウォーター

リウォーター使用
No Water

All Carefully Cooked with Natural Ingredients. No Processed Ingredients Anywhere. 国内産産で自然由来の食材を使用し、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 charge after 10:00 p.m. 17時以降テーブルチャージ(有料)としてお一人様440円、22時以降遅料金を10%課金しております。

FROM THE MARKET

季節のフルーツなどをふんだんに使った季節限定のカクテル！



Strawberry Rossini
とちおとめのロッシーニ
甘酸っぱいとちおとめ酒とスパークリング
ワインの飲料にぴったり一杯！
950 (WA1045)



Strawberry Hot Wine
とちおとめのホットワイン
赤ワインをたっぷり入れたホットワイン。
シナモンの香りもお楽しみください。
900 (WA990)



Strawberry & Rosehip Martini
とちおとめとローズヒップの
マティーニ
ローズヒップを付け込んだウォッカと
とちおとめで作る大人な一杯
1100 (WA1210)



Yuzu Gin & Tonic
柚子のジントニック
香り高い柚子のジントニック。
食事とも合わせやすいカクテルです。
850 (WA925)



Yuzu Hot Lemonade
柚子のホットレモネード
熱いお湯に柚子のホットレモネード。
柚子を漬け込んだジンを使っています。
750 (WA825)



Yuzu Gimlet
柚子のギムレット
ほろ辛い柚子と濃厚リキュール「スズ」で
作る和風のギムレット
950 (WA1045)

MOCKTAILS

バーテンダー特製のオリジナル・ノンアルコールカクテル



Strawberry Earl Grey Cooler
とちおとめのアールグレイ・クーラー
アールグレイティーと香りの相性は抜群です！
750 (WA825)



Yuzu Squash
柚子スカッシュ
さっぱりと仕上げたフレッシュ柚子スカッシュ
700 (WA770)

Homemade Lemonade 600
自家製レモネード (WA660)
ハーブを使ったフルーティーなレモネード

Original Ginger Ale 600
オリジナル・ジンジャーエール (WA660)
自家製ジンジャーエールで辛口に仕上げました

Lemon Soda 600
有機レモンソーダ (WA660)
無農薬レモンの自家製レモンシロップとトニックウォーター

Espresso Tonic 600
エスプレッソ・トニック (WA660)
特製の濃厚なトニックウォーターにエスプレッソが個性抜群！

Rose Pamplemousse 650
ローズ・パンプルムース (WA715)
バラとグレープフルーツの華やかなモクテル

Sunset Peach 650
サンセット・ピーチ (WA715)
ピーチ・パイナップル・クランベリーを使い豪華な一杯！

RIGOLETTO ORIGINALS



RIGOLETTO
国産有機レモンの
リゴッチェロ
Homemade limoncello,
sanic, soda, lemon
750
(WA825)

Sangria Rosso	サングリア・ROSSO	オレンジやクランベリージュースなどと合わせて飲みやすく仕上げた自慢の自家製サングリア	700 (WA770)
Spicy Ginger Highball	スパイシージンジャーハイボール	生姜と唐辛子を付け込んだワスキーで作る辛口のジンジャーハイボール！	700 (WA770)
Apemoni	アペモニー	ほろ辛いアペロールにグレープフルーツジュースとトニックを合わせました！	700 (WA770)
Vermouth Fizz	ベルモット・フィズ	甘辛いベルモットで作る飲みやすい一杯！	700 (WA770)
Mediterranean Tonic	メディタレーニアン・トニック	バジルとタイムの香りを付けたジンをトニックで割ったオリジナルジントニック	850 (WA935)
Amaretto Ginger Spezia	アマレットジンジャー・スペツィエ	スターアニスやシナモンを効かせたスパイシーな一杯	900 (WA990)
Espresso Martini	エスプレッソ・マティーニ	食後にはこれ！香り高いエスプレッソとウォッカで作るマティーニ	950 (WA1045)
Coffee Negroni	コーヒー・ネグロニー	ほろ辛い濃厚リキュールとコーヒーを使ったアイス・ネグロニー	900 (WA990)

STANDARD COCKTAILS



Aperol Spritz 850
アペロール・スプリッツ (WA935)
まずはここから！食前酒にぴったり一杯



#8 Gin & Tonic 800
ナンバーエイト・ジントニック (WA880)
自社蒸留！8種のボタニカルで作ったクラフトジン

Moscow Mule モスコミュール 700
スタンダードなモスコミュール (WA770)



The Singleton Dufftown 12y Highball 750
シングルトン12年ハイボール (WA825)
シングルトン12年で作るリゴレットのハウス・ハイボール



Tanqueray NO.10 & Tonic 750
タンカレーナンバーテン・ジントニック (WA825)
ボタニカルとフレッシュフルーツが響くハウスジントニック

Rebujito レブヒート 750
辛口のシェリー酒で作る、スペイン産ハイボール (WA825)



Glenmorangie Original 12y Highball 850
グレンモーレンジー オリジナル 12年ハイボール (WA825)
特級が爽やかに響くプレミアムハイボール



Grey Goose Moscow Mule 850
グレイグース・モスコミュール (WA935)
プレミアムウォッカで仕上げたモスコミュール

Oloroso Rebujito オロロソ・レブヒート 800
熟成タイプのシェリーの特別なレブヒート！ (WA880)

Classic Mojito クラシック・モヒート 900
フレッシュメントたっぷりのスタンダードなモヒート (WA990)

BEER

DRAFT



IWAI LAGER
イワイ・ラガー

1/2 PINT (166ml) 680 (WA748)

1/4 PINT (133ml) 950 (WA1045)

1 PINT (266ml) 1300 (WA1430)

自社オリジナルビール（日本生まれのクラフトビール）を
使用し、ヒノキや中野のような香りがほのかに感じられるキリンのラガー

BOTTLE






Pacifico パシフィコ 700 (WA770)

Hoegaarden White ヒューガルデン・ホワイト 700 (WA770)

Kirin Green's Free キリン グリーンスフリー (NON-ALC.) 650 (WA715)

RIGOLETTO TEA SELECTION

HERB TEA & MIXED TEA

 Chamomile Blend カモミール・ブレンド ほんのりとした甘みとリラックス効果	700 (WA770)	 Strawberry Pistachio ストロベリー・ピスタチオ 爽やかな果実と甘いピスタチオのブレンドティー	700 (WA770)
 Refresh Bouquet リフレッシュ・ブーケ フルーティな香りとおまけのハーブティー	700 (WA770)	 Muscat Grape マスカット・グレープ みずみずしいマスカットが香るフルーティな紅茶	700 (WA770)
 Rooibos Fruits ルイボス・フルーツ ノンカフェインのルイボスティーとフルーツのブレンド	700 (WA770)	 Pear & Osmanthus 和梨と金木犀の和紅茶 和梨と金木犀の香り豊かな紅茶	700 (WA770)
 Pepper Mint Blend ペパーミントブレンド メント香るすっきりリフレッシュできるハーブティー	700 (WA770)	 Spicy Chai スパイス・チャイ 温かいスパイスを効かせ、じっくりと抽出したティー	750 (WA815)

BRITISH TEA

Ceylon	セイロン	600 (WA660)
Earl Grey	アールグレイ	600 (WA660)
Darjeeling	ダーズリン	600 (WA660)



ICED TEA

Iced Assam Tea	アイス・アッサムティー	600 (WA660)
Iced Jasmine	アイス・ジャスミン	600 (WA660)
Iced Oolong	アイス烏龍茶	600 (WA660)

COFFEE

FROM HAMMER HEAD ROASTERY

横浜みなとみらいの雄断崖、ハンマーヘッドロースタリーより厳選したスペシャルティコーヒーをシーズン毎にお届けします。

 Indonesia Mandheling Pollung Alfiner インドネシア マンデリン ポルン アルフィンナー エキゾチックなスパイスを効かせたピスターと濃厚なコク	700 (WA770)
 Ethiopia Yirgacheffe Chelbesa Washed エチオピア イルガチエフェ チェルベサ ウォッシュド レモン草やラズベリーを効かせた爽やかなアロマのティラタラコーヒー	700 (WA770)

Espresso	エスプレッソ	550 (WA605)
Cafe Latte	カフェラテ	650 (WA715)
Iced Latte	アイス・カフェラテ	650 (WA715)
Cappuccino	カプチーノ	650 (WA715)
Iced Coffee	アイスコーヒー	600 (WA660)

SODA POP

Coca-Cola	コココーラ	550 (WA605)
Ginger Ale	ジンジャーエール	550 (WA605)
Fever Tree Tonic Water	フェバーツリー トニックウォーター	600 (WA660)
Fever Tree Ginger Beer	フェバーツリー ジンジャービア	600 (WA660)

JUICE





Cranberry Juice	クランベリージュース	650 (WA715)
100% Orange Juice	100% オレンジジュース	650 (WA715)
100% Grapefruit Juice	100% グレープフルーツジュース	650 (WA715)
100% Apple Juice	リンゴ果汁 100% ジュース	650 (WA715)

WATER




Hildon Still Water	ヒルドン スティル・ウォーター	700 (WA770)
Hildon Sparkling Water	ヒルドン スパークリング・ウォーター	700 (WA770)

MAKE YOURSELF A FAVORITE



GIN

 Number Eight Gin ナンバーエイトジン	750 (WA825)
 Tanqueray NO.10 TEN タンカレー ナンバーテン	700 (WA770)
 Hendrick's ヘンドリックス	950 (WA1045)
 Monkey 47 モンキー 47	950 (WA1045)



RUM

 Havana Club 3y ハヴァナクラブ 3年	650 (WA715)
 Bacardi バカルディ	700 (WA770)
 Ron Zacapa ロン・サカバ	850 (WA915)

SHERRY & VERMOUTH

 Cinzano Rosso チンザノロッソ	700 (WA770)
 Manzanilla La Gitana マンサニージャ・ラビターナ	700 (WA770)



VODKA

 Grey Goose グレイグース	800 (WA860)
 Belvedere ベルベデーレ	850 (WA915)



TEQUILA

 Batanga Reposado バタンガ・レポサド	750 (WA825)
 Patron Silver パトロンシルバー	950 (WA1045)

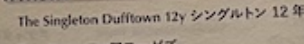
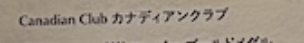
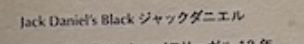
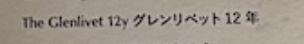
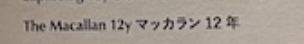
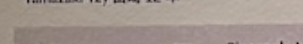
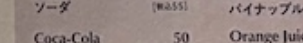
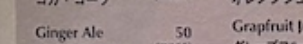
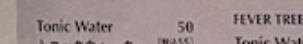
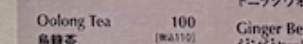
BRANDY











 Grappa di Gavi グラッパ・ディ・ガヴィ	950 (WA1045)
 Hennessy V.S.O.P ヘネシー V.S.O.P	1300 (WA1455)

LIQUEUR

 Homemade Limoncello 無農薬レモンの自家製リモンチェッロ	700 (WA770)
 Campari カンパリ	650 (WA715)
 Cassis カシス	650 (WA715)
 Dita ディタ	700 (WA770)
 Malibu マリブ	650 (WA715)
 Amaretto アマレット	800 (WA860)

WHISKY

 The Singleton Dufftown 12y シングルトン 12年	700 (WA770)
 Four Roses Foa Rowers	700 (WA770)
 Canadian Club カナディアンクラブ	750 (WA825)
 J.W. Haerper I.W. Harber ゴールドメダル	800 (WA880)
 Jack Daniel's Black Jack ジャックダニエル	800 (WA880)
 Chivas Regal 12y シーバスリーガル 12年	850 (WA935)
 The Glenlivet 12y グレンlivet 12年	1050 (WA1155)
 Laphroaig 10y ラフロイグ 10年	1350 (WA1485)
 The Macallan 12y マッカラン 12年	1500 (WA1650)
 Yamazaki 12y 山崎 12年	1700 (WA1870)

 Soda ソーダ	50 (WA55)	 Pineapple Juice パイナップルジュース	200 (WA220)
 Coca-Cola コカ・コーラ	50 (WA55)	 Orange Juice オレンジジュース	200 (WA220)
 Ginger Ale ジンジャーエール	50 (WA55)	 Grapfruit Juice グレープフルーツジュース	200 (WA220)
 Tonic Water トニックウォーター	50 (WA55)	 FEVER TREE Tonic Water トニックウォーター	350 (WA385)
 Oolong Tea 烏龍茶	100 (WA110)	 Ginger Beer ジンジャービア	350 (WA385)



IT IS ILLEGAL TO SELL ALCOHOL TO ANYONE UNDER THE AGE OF 20. PLEASE NOTE THAT WE MAY VERIFY YOUR AGE.
20歳未満の方へのアルコール提供は法律で禁止されています。身分証明書のご提示をお願いする場合がございます。

PLEASE NOTE THAT 4400 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(運料)として1人840円、22時以降深夜料金を10%追加しております。

WINE BY THE GLASS

SPARKLING

PROSECCO EXTRA DRY, Torresella
- Veneto, Italy
プロセッコ エクストラ・ドライ トレゼッラ

Glass	800	(税込880)
Bottle	3800	(税込4180)

WHITES

[KOSHU]
KOSHU "HUGE EXCLUSIVE", Maruki Winery
- Yamanashi, Japan
甲州 "HUGEエクスクルーシブ" まるき葡萄酒

Glass	760	(税込834)
Carafe	2500	(税込2750)
Bottle	3800	(税込4180)

[VIOGNIER]
RÉSERVE VIOGNIER, Domaine Peirière
- Pays d'Oc, France
レゼルヴ ヴィオニエ ドメーヌ・ペイリエール

Glass	800	(税込880)
Carafe	2640	(税込2904)
Bottle	4000	(税込4400)

[CHARDONNAY]
DA MAGGIO CHARDONNAY FORLÌ,
Poderi dal Nespole - Emilia Romagna, Italy
ダ・マッジオ シャルドネ フォルリ ボデリ・ダル・ネスポリ

Glass	950	(税込1045)
Carafe	3150	(税込3465)
Bottle	4600	(税込5060)

ROSÉ

[MALBEC]
PORTEÑO ROSADO, Norton
- Mendoza, Argentina
ポルテーニョ ロサド ノートン

Glass	760	(税込834)
Carafe	2500	(税込2750)
Bottle	3800	(税込4180)

REDS

[MUSCAT BAILEY A]
BAILEY A "HUGE EXCLUSIVE"
Maruki Winery - Yamanashi, Japan
ベリーア "HUGEエクスクルーシブ" まるき葡萄酒

Glass	760	(税込834)
Carafe	2500	(税込2750)
Bottle	3800	(税込4180)

[MALBEC]
PORTEÑO MALBEC, Norton
- Mendoza, Argentina
ポルテーニョ マルベック ノートン

Glass	760	(税込834)
Carafe	2500	(税込2750)
Bottle	3800	(税込4180)

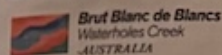
[TEMPRANILLO]
LA SOCIAL, Partidas de la Granja
- Toledo, Spain
ラ・ソシアル パルティダス・デ・ラ・グランハ

Glass	850	(税込925)
Carafe	2800	(税込3080)
Bottle	4200	(税込4580)

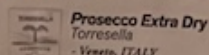
[GRENACHE, SYRAH]
CÔTES DU RHÔNE VILLAGES CARDINAUX,
Famille Perrin
- France
コート・デュ・ローヌ・ヴィラージュ カルティノー
ファミュー・ペラン

Glass	1000	(税込1100)
Carafe	3300	(税込3630)
Bottle	4800	(税込5280)

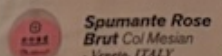
EXCLUSIVE HOUSE BUBBLE ALL ¥3800 (税込)



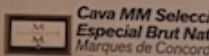
Brut Blanc de Blancs
Waterholes Creek
- AUSTRALIA
ブリュット・ブラン・ド・ブラン
ウォーターホールズ・クリーク
ピーチやオレンジ・アロマなど芳醇で、
引き締まった印象のスパークリング。
スムースで丸みのある味わいと爽やかな酸味。



Prosecco Extra Dry
Torresella
- Veneto, ITALY
プロセッコ エクストラ・ドライ
トレッゼッポ
相模のアップル・ミントの爽やかな香り、
ドライな口当たり、ストレートでまろやかな酸味と
後味のほろ香みが特徴のプロセッコ。



Spumante Rose
Brut Col Meisian
- Veneto, ITALY
スパマンテ ロゼ ブリュット コルメシアン
ピノ・ノワールとガム・ブドウ、
やさしくクリーミーですっきりとした味わい。

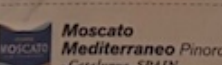


Cava MM Selección
Especial Brut Nature
Marques de Concordia
- Catalunya, SPAIN
カヴァ セレクション・エスペシャル ブリュット・ナトゥール
クリーンで繊細な印象、口を流れるようスムースな
味わいにフレッシュな酸味、軽快でありながら、
透明感のある余韻が魅力的なブドウ・カヴァ。

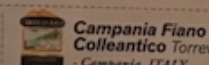
EXCLUSIVE HOUSE WHITE WINE ALL ¥3800 (税込)

魚介とオススメ!
超絶地ビクトリアで注目ワインメーカーが手がけるオーストラリア リースリング!

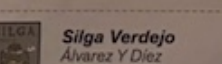
Riesling Hillside Block 3 Milpara - Victoria, Australia
リースリング・ヒルサイド・ブロック3
マスカットや空気の芳香高く、爽快。
ストレートかつはつらつとした味わい、爽利とした酸味が際立つ酸味。



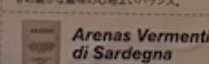
Moscato Mediterraneo
Pinord
- Catalunya, SPAIN
モスカート メディテラネオ
マスカット・オブ・アレキサンドリア100%
豊かな酸と果実の甘み、
酸味のさわやかな味わい。



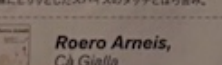
Campania Fiano
Colleantico Torrevigne
- Campania, ITALY
カンパニア・フィアノ
熟した洋梨やベルガモット、レモン・ペナなど
透明感があり、爽やかな香り、ほんのりナッツ、
味わいはスムースな口当たり、熟した果実味と
まろやかな酸味の心地よいバランス。



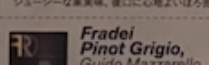
Silga Verdejo
Álvarez Y Díez
- Rueda, SPAIN
シルガ ヴェルデホ
フレッシュかつ豊やかな香り、丸みのある酸がり、
メロウな酸感、ツツとした果実味、
後味にほろりとしたスパイスのタッチとほろ香み。



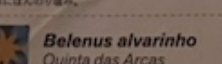
Arenas Vermentino
di Sardegna
Quartu - Sardegna, ITALY
ヴェルメンティーノ・ディ・サルデーニャ
よく熟した白桃、ライラックのような花の香りと
アロマティック、フレッシュではつらつとした味わいに
ジュワシーな果実味、後味に心地よいほろ香み。



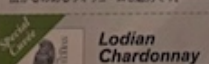
Roero Arneis,
Cà Gialla
- Piemonte, ITALY
ロエロ・アルネイス
洋梨、メロンなどクリアな香り、
スムースな口当たり、なめらかな味わいにやさしい酸味、
後味にほんのり香み。



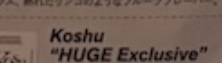
Fradei
Pinot Grigio,
Guido Mazzarello
- Lombardia, ITALY
フラディ ピノ・グリージョ
クリーンで透明感のある香り、生き生きとした
酸味とデリシヤスな口当たり、後味にかけて
広がるあるヴェリウムも魅力です。



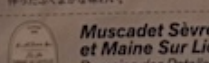
Belenus alvarinho
Quinta das Arcas
- Vinho Verde, PORTUGAL
ベレナス アルヴァリーニョ
透明感があり、フレッシュ、酸の香り、
タリブな酸味が印象的なはつらつとした味わい、
シトラス、熟れたリンゴのようなフルーフフレーバー。



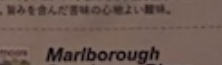
Lodian
Chardonnay
- Lodi, California, USA
ロディアン・シャルドネ
フロアラルな香りに熟した果実のアロマ、
ピノの香りも、さらさらとしたバランスを
持ったよやかな味わい。



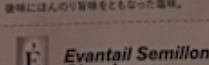
Koshu
"HUGE Exclusive"
Maruki Wine
- Yamazaki, JAPAN
甲州 まるき葡萄園
フレッシュなフルーツや白い花にほんのりスパイスの
アクセント、スムースでなめらかな、生き生きとした
酸味、酸みを含んだ酸味の心地よい酸味。



Muscadet Sèvre
et Maine Sur Lie
Domaine des Rattles
- Loire, FRANCE
ミュスカデ セーヴル・エ・メーヌ・シュール・リー
繊細でピュア、青リンゴや洋梨、酸の香り、
味わいはソフトでマイルドな口当たり、
後味にほんのり酸味をともなった酸味。



Marlborough
Sauvignon Blanc
Ant Moore
- NEW ZEALAND
マールボロ
ソーヴィニヨン・ブラン
フレッシュで芳香高く、よく熟した香り、
洋梨、ライム、パセリ、タリブな酸味、
ジュワシーな果実味、はつらつとした味わい。

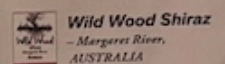


Evantail
Semillon
Chardonnay
- South Eastern, AUSTRALIA
エヴァンタイル・セミヨン・シャルドネ
芳香高く、酸度があり、生き生きとした香り、
スムースでメロウな口当たり、しなやかな酸味と
軽快な酸味の心地よい味わい。

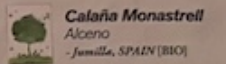
Exclusive HOUSE WINE SELECTION ALL ¥3800 (税込)

HUGEエクスクルーシブ・ハウス・ワインは、国内では
当社でのみお楽しみいただける厳選ワインです。

EXCLUSIVE HOUSE RED WINE ALL ¥3800 (税込)



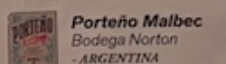
Wild Wood Shiraz
- Margaret River,
AUSTRALIA
ワイルドウッド シラズ
芳醇で構成のしっかりとしたワイン。
フレッシュで際立つブルーベリーや
スミレの香りにトーストやスパイスのアクセント。



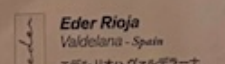
Calafia Monastrell
Alceno
- Jumilla, SPAIN (RIO)
カラニャ モナステレル オーガニック アルセノ
熟度が高く、洗練されたモノステレル、アメリカン
チェリー、キウイ、タバコ、リコリスなど多種的、
甘美で深みがあり、なめらかな、余韻はフレッシュ。



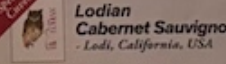
Sulki Carignano,
Santadi
- Sardegna, ITALY
スルキ カリニャーノ サンタディ
スーパータスカン産みの種が熟成を遂げた
ワイナリー、サルデーニャの風味たっぷりの
心地よい味わい。熟成100年を超える
カリニャンならではの深みもあります。



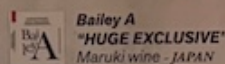
Porteño Malbec
Bodega Norton
- ARGENTINA
ポルテーニョ マルベック
濃縮感のある果実香が全面に出た香り、
酸質で生き生きとした味わいと際立つ酸味。



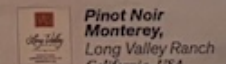
Eder Rioja
Valdelella - Spain
エデル リオハ ヴァルデラナ
爽利とした果実味が魅力的な赤ワイン、
丸みのあるよやかな味わいに繊細な
酸味と深みの余韻。



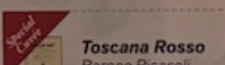
Lodian
Cabernet Sauvignon
- Lodi, California, USA
ロディアン カベルネソーヴィニヨン
凝縮した果実味と引き締まったタンニン、ほんのりと
したスパイスも感じられ、滑らかに飲みやすい。



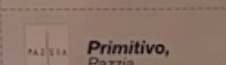
Bailey A
"HUGE EXCLUSIVE"
Maruki wine - JAPAN
ベリーA "HUGEエクスクルーシブ"
ピュアで、フレッシュな香り、よく熟したイチゴや
チェリーと酸やかな酸がり、果実味豊かで
ジュワシーな味わい、まろやかな優しい飲み。



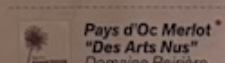
Pinot Noir
Monterey,
Long Valley Ranch
California, USA
ピノ・ノワール モンテレーロ ロングヴァレー ランチ
チェリーやラズベリーなどフレッシュで生き生きと
した果実、スミレやトマリフのアクセント、
スムースかつジュワシーな味わい、きれいな酸味。



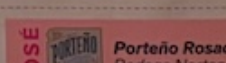
Toscana Rosso
Barone Ricasoli
- Toscana, ITALY
パローネ リカソリ・リカソ・ロッソ
キャンティ名門の特別キュベ、深みがあり洗練された
香り、サワーチェリー、イチゴ、ドライハーブ、土など複雑、
スムースで、生き生きとした酸味のしっかりとした構成。



Primitivo,
Pazza
- Puglia, ITALY
プリミティーヴォ パッツィア
クリーン、鮮やかな果実香、アメリカンチェリー、
ダリアなどアロマティック、スムースかつジュワシー、
しっかりとしたストラクチャーと飲み。



Pays d'Oc Merlot
"Des Arts Nus"
Domaine Peirière
- FRANCE
ペイ・ドック メルロー・デザール・ヌ
ドメーヌ・ペイリエール
よく熟したブルーベリーと土っぽさなど深みの
ある香り、よやかな果実味、優しい酸味、
しなやかな飲み、丸みのある心地よい味わい。



Porteño Rosado
Bodega Norton
- ARGENTINA
ポルテーニョ ロサード
赤いラズベリー、よく熟したチェリーやスグリ、
アロマティックハーブなど芳香豊かな、
スムースでジュワシーな味わい、やや深みのあるボディ、
ほのかにスパイスな酸味。

Original Cuvée exclusively
made for us by celebrated wineries!
各国の著名ワイナリーがHUGEの為に、
特別に作った世界にここだけのワイン