

STARTERS

Fresh



FRESH CATCH CARPACCIO
鮮魚のカルパッチョ
その日に仕入れた新鮮な魚に合わせた
シェフオリジナルのソースで。

1650
[税込1815]



BROWN CRAB FROM SCOTLAND
スコットランド産 ブラウンクラブ
みずみずしく甘みのあるブラウンクラブの爪肉。
ハサミで割りながら豪快に召し上がれ！

100g 1300
[税込1430]

1ピース約140-180g オーダーは2ピースより承ります
140-180g a piece / minimum order 2 pieces

FRESH OYSTERS
[SEAWEED PONZU / FRESH LEMON]
フレッシュオイスター

シェフ厳選の牡蠣を自家製の生海苔ボン酢かレモンで。

ASK



BUFALA & SEASONAL FRUITS CAPRESE
イタリア産 ブッファラとフルーツのカプレーゼ
とろーりクリーミーな水牛モッツアレラとバジル、
季節のフルーツを使った彩り鮮やかなカプレーゼ

2200
[税込2420]



Cold Cuts
&
Cheese



PROSCIUTTO
10 MONTHS -SLOVENIA
10ヶ月熟成
スロベニア産プロシュート
SMALL 1000 / MEDIUM 1600
[税込1100] [税込1760]

IBERIAN CHORIZO -SPAIN
イベリコ豚のチョリソー

800
[税込880]

MORTADELLA -AUSTRIA
モルタデッラ

800
[税込880]

SALAMI FINOCCHIONA -AUSTRIA
サラミ・フィノッキオーナ

800
[税込880]

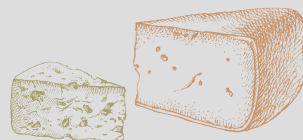
COPPA -SLOVENIA
コッパ

800
[税込880]



CHARCUTERIE PLATTER
シャルキトリー・プラッター
厳選ハム・サラミの盛り合わせ。

SMALL 1950 / MEDIUM 2600
[税込2145] [税込2860]



**CHEF'S
RECOMMENDED CHEESE**
シェフおすすめ チーズ各種
様々なタイプのチーズをご用意しています
詳しくはスタッフにお尋ねください。

RIGOLETTO TAPAS

FRUIT TOMATO & ANCHOVY BRUSCHETTA
カンタブリア産 アンチョビと
フルーツマトのブルスケッタ

ホワイトバルサミコをベースに甘酸っぱくマリネした国産フルーツマトと
カンタブリア産の旨味が詰まったアンチョビをバゲットに乗せてどうぞ！

1PC 550
[税込605]

SPANISH GARLIC & BABY SARDINE AJILLO S 850 R 1250
スペイン産ニンニクとしらすのアヒージョ
ゴロゴロっと入ったニンニクとしらすアヒージョ。

[税込935] [税込1375]

DEEP-FRIED CHICKPEAS WITH MOROCCAN SPICE 650
ひよこ豆のフリット
食べ始めたら止まらない！スモークしたひよこ豆を揚げてモロッコ風味のスパイスで。

[税込715]

MARINATED TASMANIAN SALMON
タスマニア産サーモンのマリネ

トロトロ極上サーモンのシンプルなマリネ。

950
[税込1045]

**BABY SHRIMP &
BUTTERNUT SQUASH AJILLO**
小海老とバターナッツのアヒージョ

旬のバターナッツかぼちゃとプリプリの小海老のアヒージョ。

S 750 R 1150
[税込825] [税込1265]

JALAPENO FRITTO 650
ハラペーニョ・フリット
チーズを詰め込んだ、丸ごとのハラペーニョをサクサクの衣で。

[税込715]

PATE DE CAMPAGNE
パテ・ド・カンパーニュ

どこよりもおいしい絶品の自家製パテ！

650
[税込715]

MARINATED OCTOPUS WITH HOMEMADE HARISSA 850
柳タコと自家製アリッサのマリネ

自家製のアリッサでタコをマリネ！タコの食感とピリ辛がクセになる一品

[税込935]

GRILLED HOMEMADE BACON 850
山形県産”米澤豚一番育ち”の自家製ベーコン
柔らかく上質な肉質と脂の甘みが特徴。桜のチップで燻した薫香は食欲をそそります！

[税込935]

SHRIMP & CHEESE QUESADILLA 650
小海老とチーズのケサディア
小海老とチーズを挟んだトルティーヤのオープンサンド。

[税込715]

HOT SPICED CHICKEN BACK RIBS 6PC- 650
ホット・チキンバックリブ
超おすすめ！ビールにぴったりのやみつきスパイスチキン！

[税込715]

Recommended
SPICY TORTILLA ROLL
スパイシー・トルティーヤロール

オリジナルスパイスでマリネしたチキンと、ハラペーニョをたっぷり！

650
[税込715]

TOMATO STEWED TUNA CHEEK 950
マグロ頬肉のシチリア風トマト煮込み
マグロ希少部位の頬肉をトマト・オレガノ・ケッパーと煮込んだシチリアの郷土料理。

[税込1045]

Recommended
AGED "MAY QUEEN" POTATO FRITTO 950
熟成メークインのフリット サワークリームオニオン
低温で長期熟成されたメークインは、甘みとコクが別格です！
香ばしくフリットし、サワークリームオニオンをつけてお召し上がりください。

[税込1045]

PICKLES
自家製ピクルス

450
[税込495]

MARINATED OLIVES
3種オリーブのマリネ

450
[税込495]

GARLIC TOAST 450
ガーリックトースト
ガーリック抜きも承ります。バタートーストまたはプレーントースト

[税込495]

BURGERS & SANDWICHES

THE PATTY OF "RIGOLETTO BURGERS" IS COOKED TO MEDIUM RARE TO TASTE THE BEST.
PLEASE FEEL FREE TO LET US KNOW HOW YOU WOULD LIKE YOUR PATTY DONE.

RIGOLETTOのバーガーは自家製のパテを一番美味しく召し上がれるミディアムレア[中がピンク色の状態]で
仕上げています。焼き具合のご希望がございましたら、お気軽にお申し付け下さい。
※中心温度75℃、1分以上の加熱をしております。



RIGOLETTO BURGER
リゴレット・バーガー

100% BEEF PATTY, LETTUCE, TOMATO, GRILLED ONION,
THOUSAND ISLAND SAUCE, CHEDDAR CHEESE

1600
[税込1760]

THE DOUBLE BURGER

ザ・ダブルバーガー

100% BEEF PATTY, LETTUCE, TOMATO, GRILLED ONION,
THOUSAND ISLAND SAUCE, CHEDDAR CHEESE

2150
[税込2365]

CHIPOTLE FRIED EGG BURGER チポトレ・フライドエッグバーガー

100% BEEF PATTY, LETTUCE, TOMATO, GRILLED ONION, CHEDDAR CHEESE,
FRIED EGG, CHIPOTLE SAUCE, THOUSAND ISLAND SAUCE, CORIANDER

1800
[税込1980]

HOMEMADE BACON & MUSHROOM BURGER
自家製ベーコンのスモーキー・マッシュルームバーガー

100% BEEF PATTY, HOMEMADE BACON, LETTUCE, TOMATO, GRILLED ONION,
THOUSAND ISLAND SAUCE, SMOKED CHEESE, MUSHROOMS, BBQ SAUCE

1950
[税込2145]

FRIED CHICKEN BURGER

フライドチキンバーガー

FRIED CHICKEN, EARLY RED, LETTUCE, CHIPOTLE SAUCE, TARTAR SAUCE

1550
[税込1705]

HOT & SPICY CHICKEN SANDWICH ホット&スパイシー チキンサンド

FRIED CHICKEN, CHIPOTLE SAUCE, LETTUCE, ONION, CAJUN SPICE, JALAPENO

1450
[税込1595]

BLT SANDWICH

BLTサンド

BACON, LETTUCE, TOMATO, TARTAR SAUCE, BBQ SAUCE

1350
[税込1485]

TOPPINGS
ALL +¥150
[税込165]

CHEDDAR CHEESE チェダーチーズ
JALAPENO ハラペーニョ
PINEAPPLE パイナップル

FRIED EGG フライドエッグ
BACON ベーコン

PIZZA

PIZZA ROSSA

SHRIMP & ZUCCHINI MARINARA

TOMATO SAUCE, SHRIMP, ASPARAGUS, ZUCCHINI, MOZZARELLA, LEMON

小海老とズッキーニのシトラスマリナーラ

1700
[税込1870]

MARGHERITA NAPOLI

TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, BASIL, GRANA PADANO

マルゲリータ・ナポリ

1600
[税込1760]

DIAVOLA

TOMATO SAUCE, CHORIZO, SAUSAGE, SMOKED CHICKEN, GOUDA, ONION, FRIED GARLIC, GRANA PADANO

ディアボラ

1800
[税込1980]

BABY SARDINE CICINIELLI

TOMATO SAUCE, GARLIC, OREGANO, CHILI PEPPER, BABY SARDINES, GREEN ONIONS

釜揚げしらすと小葱のチチニエッリ

1700
[税込1870]

PIZZA BIANCA

GENOVESE NAPOLETANA

SLOW COOKED BEEF & ONION SAUCE, GOUDA, BASIL

和牛と飴色玉ねぎのジェノベーゼ・ナポレターナ

1850
[税込2035]

QUATTRO FORMAGGI

GORGONZOLA PICCANTE, MOZZARELLA, TALEGGIO, GOUDA, GRANA PADANO, WALNUT

燻製ナッツのクアトロ・フォルマッジ

1800
[税込1980]

SCOTTISH SALMON SARDENARA

GOUDA, SALMON, ANCHOVY, OLIVE, ONION, DRIED TOMATO, BASIL

スコティッシュサーモンのサルディナーラ

1850
[税込2035]

**BISMARCK
WITH FRESH SUMMER TRUFFLE**

GOUDA, GUANCIALE, ASPARAGUS, EGG, PARMIGIANO, SUMMER TRUFFLE

フレッシュサマートリュフのビスマルク

2600
[税込2860]

SALADS

ORGANIC ROMAINE LETTUCE CAESAR SALAD 有機ロメインレタスのシーザーサラダ	PICCOLO / REGULAR			GRILLED FISH SALAD 旬魚の香草焼き オリエンタルサラダ バルサミコドレッシング8種類のハーブで香りをつけた魚を焼き上げ、さっぱりとしたドレッシングで。	1550 [税込1705]
	850 / 1300 [税込935] [税込1430]				
GREEN SALAD WITH RUCOLA & KALE ルッコラとケールのグリーンサラダ	900 [税込990]			MIXED VEGETABLES & WHEAT VEGAN SALAD スペルト小麦・押し麦と20品目のヴィーガンサラダ 豆腐ドレッシング または バルサミコドレッシング	1450 [税込1595]
TANDOORI CHICKEN SALAD タンドリーチキンと10種野菜のサラダ	1550 [税込1705]				
香ばしく焼き上げたタンドリーチキンをたっぷりの新鮮野菜とバルメジャンチーズ、すりおろし林檍のドレッシングで。					

PASTA

 SPAGHETTI スパゲッティ [1.8mm] イタリア・自社栽培の小麦100%でつくるマンチーニ社のスパゲッティ		 BIGOLI ビーゴリ コシのある極太・もちもち麺! ソースともよく絡みます	
AGLIO OLIO WITH DRIED BABY SARDINES, BOTTARGA & PERILLA ジャコとカラスミ・大葉のアーリオ・オーリオ	1400 [税込1540]	CHICKEN & MUSHROOMS RAGOUT SAUCE WITH ROSEMARY & LEMON 国産鶏と千葉県産マッシュルームのラグーソース -ローズマリーとレモン-	1400 [税込1540]
VEGAN BOLOGNESE ヴィーガンボロネーゼ 茄子のトマトソース	1400 [税込1540]	SCAMPI TOMATO CREAM SAUCE 鬼手長海老のトマトクリームソース	1900 [税込2090]
FRESH HERB BUTTER SAUCE WITH WHELK & SEMI-DRIED TOMATO つぶ貝とセミドライトマトのフレッシュハーブバター	1600 [税込1760]	WILD BOAR RAGOUT WITH RED WINE SAUCE 国産猪のラグー 赤ワインソース	2300 [税込2530]
SCALLOP & OKRA WITH YUZU PEPPER 帆立と鹿児島県産オクラの柚子胡椒風味	1500 [税込1650]	GUANCIALE & PECORINO AMATRICIANA グアンチャーレとペコリーノチーズのアマトリッチャーナ	1500 [税込1650]
PICANTE ARRABBIATA WITH SWEET SHRIMP 激辛! 鹿児島県産 姫甘海老のピカンテ・アラビアータ	1400 [税込1540]	BEEF BOLOGNESE 和牛のボロネーゼ	1500 [税込1650]
 RAVIOLI ラヴィオリ 生地でフィリングを包んだパスタ		 LUMACHE ルマーケ 貝殻のようになると巻いたマンチーニ社製のショートパスタ	
HERB CREAM SAUCE WITH SCOTTISH SALMON & GRILLED MUSHROOM -PORCINI MUSHROOM RAVIOLI - スコットランド産 サーモンと グリル椎茸 "夏華" のハーブクリームソース -ポルチーニのラヴィオリ -	1900 [税込2090]	ARRABBIATA WITH SMOKED CHICKEN スモークチキンのアラビアータ	1300 [税込1430]
PORCINI & PORK RAGOUT TOMATO SAUCE -SALSICCIA RAVIOLI - ポルチーニと黒豚のラグートマトソース -サルシッチャのラヴィオリ -	1900 [税込2090]	GORGONZOLA & WALNUT CREAM SAUCE ゴルゴンゾーラと胡桃のクリームソース	1400 [税込1540]
		RABBIT & TOMATO RAGOUT SAUCE WITH PARMIGIANO REGGIANO & OREGANO イタリア産 兎のトマトラグー - 熟成パルミジャーノ・レッジャーノとオレガノ -	1750 [税込1925]
GLUTEN FREE  GLUTEN FREE FETTUCCINE AVAILABLE FOR SUBSTITUTION. すべてのパスタをグルテンフリーのフェットチーネに変更できます。			

ARROZ

CALDOSO

魚介の旨みがギュッと詰まった出汁で作る、スペイン風のスープ雑炊	
SCAMPI & FRESH WATER PRAWN ARROZ CALDOSO スキャンピと鬼手長海老のアロス・カルドソ 旨味たっぷりのスープ、トマトで炊き上げたスペイン風の雑炊	2100 [税込2310]

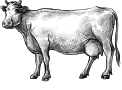
MELOSO

旨みの効いたスープで作るスペイン風のリゾット アロス・カルドソよりもスープが少なくとろみのある仕上がり	
SQUID BLACK INK ARROZ MELOSO イカ墨のアロス・メロソ イカ墨と魚介の旨味をとおこめたスープで仕上げたスペイン風・リゾット	1900 [税込2090]

PAELLA

バエリアパンで炊き上げるバエリアはおこげがポイント! 旨みをたっぷり吸ったお米と香ばしいおこげをお楽しみください	
SCAMPI PAELLA 鬼手長海老と姫甘海老のパエージャ 牛肉、鶏肉、海老でとった出汁に 鬼手長海老や姫甘海老をたっぷり加えた贅沢なパエージャ	 2300  3450 [税込2530] [税込3795]
YONEZAWA PORK & ZUCCHINI PAELLA 山形県産米澤豚とズッキーニのパエージャ 米澤豚とズッキーニの旨みがギュッと詰まったバエージャ	 2100  3150 [税込2310] [税込3465]

THE GRILL

	<i>Recommended</i> CAB PRIME RIB ROAST STEAK CAB 認定プライムアンガスビーフ リブローズ 300g 旨みと柔らかさを兼ね備えた認定アンガスビーフのリブローズを、 シンプルにステーキでお楽しみください。	7800 [税込8580]
	 厳選されたアンガス牛の中でも、わずか約3割しか認定されない、 10項目の厳しい基準をクリアした希少な「認定アンガスビーフ®」	
	HOKKAIDO "SHIHORU KUROUSHI" BEEF STEAK 北海道産 士幌黒牛 200g 赤身と脂身のバランスがとれたシェフ特選のリブステーキ	3800 [税込4180]
	LAMB RUMP MEXICAN SKEWER WITH HOMEMADE HARISSA オーストラリア産 ラムランプのプロシュット 250g パプリカ、クミン、コリアンダーなどのモロッカンスパイスでマリネし、 ジュースーに焼き上げます。自家製アリッサを添えて	2350 [税込2585]
	GRILLED HAKKINTON PORK 岩手県産 白金豚 肉質は柔らかく、キメ細かな脂の乗りが特徴のプラチナポーク	2300 [税込2530]

	GRILLED CHICKEN BREAST 桜姫鶏胸肉 マルドンの塩とレモンを絞ってさっぱりと	1700 [税込1870]
	GRILLED IWATE OKUNO-MIYAKODORI CHICKEN 岩手県産 奥の都どり 旬の柑橘を使った塩を添えてシンプルにどうぞ。	1750 [税込1925]
 IWATE OKUNO-MIYAKODORI FRIED CHICKEN 岩手県産 奥の都どりのフライド・チキン 衣はカリッと身はジュースーに揚げた自慢のフライドチキン! ■ ORIGINAL オリジナル ■ SPICY MAO 激辛スパイシーマオ		
	<i>Recommended</i> GRILLED SAGANOSEKI GRUNT FISH 大分県佐賀関産 関イサキ “豊後水道の荒波で育った一本釣りブランド” 旬の関イサキは肉厚で脂乗りが抜群です!	1850 [税込2035]
	GRILLED ROCH DUART SALMON スコットランド産 ロック・デュアートサーモン “ラベル・ルージュ認定”! 手付かずの大自然の中で育ち、アトランティックサーモン本来の 味を追求した特別なサーモン。皮目はバリッと、身はふっくらジュースーに焼き上げます。	2450 [税込2695]

SIDE DISHES

SICILIAN-STYLE POTATO SALAD WITH CAPER キタアカリとケーパーのシチリア風ポテトサラダ	650 [税込715]	GARLIC BUTTERED MUSHROOMS キノコのガーリックバター・ソテー	650 [税込715]	FRENCH FRIES フレンチフライ	650 [税込715]
MASHED POTATOES WITH MUSHROOMS 発酵バターとマッシュルームのマッシュポテト	650 [税込715]	MIXED GREEN SALAD グリーンサラダ	650 [税込715]		

ALL NATURAL

All carefully cooked with Natural ingredients. No Processed ingredients anywhere. 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。					
 NO MSG	化学調味料不使用 No MSG on our natural "UMAMI" dishes	 LOW TRANSFAT	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	 WATER	ウォーター使用 Water

Please advise your waiter of any allergies or dietary requirements before order. アレルギー、ベジタリアンの方はご注文の前にお申しつけ下さい。お申しつけ頂けなかった際の作り直しは出来ません。	
Please note that following will be added as a table charge: ¥220 a person on weekend & holidays between 11:00-17:00 / ¥440 a person on after 5:00 p.m. on weekdays & after 3:00 p.m. on weekends & holidays. テーブルチャージ(席料)として土日祝日の11:00-15:00までお一人様220円、平日17時以降/土日祝15時以降、お一人様440円頂戴しております。	