

STARTERS



FIG PINTXOS WITH MASCARPONE & GORGONZOLA MOUSSE
いちじくのピンチョス
マスカルポーネとゴルゴンゾーラのムース
1PC 450 [税込 495]



Recommended
CARPACCIO OF THE DAY
豊洲直送！鮮魚のカルパッチョ
豊洲市場からバイヤーが買い付けた
新鮮な魚介のカルパッチョ
1500 [税込 1650]



SHINE MUSCAT & ITALIAN BURRATA CAPRESE
シャインマスカットと
イタリア産ブッラータのカプレーゼ
1800 [税込 1980]



STRACCIATELLA WITH CAPONATA
ストラッチャテッラと
カポナータ
800 [税込 880]

TAPAS

SPANISH

SEARED BONITO CEVICHE 炙りカツオのセビーチェ  **R 950** [税込 1045]
爽やかな酸味と辛さがクセになるマリネ。

DEEP-FRIED CHICKPEAS WITH SPICE **S 650** [税込 715]
ひよこ豆のスパイスフリット
食べ始めたら止まらない！揚げたひよこ豆をスパイシーに仕上げました

SPANISH GARLIC & SHRIMP AJILLO **S 650** [税込 715]
スペイン産 ごろごろにんにくと海老のアヒージョ **R 950** [税込 1045]
たっぷりのにんにくとぶりの海老の熱々アヒージョ

CAMEMBERT & MUSHROOMS AJILLO **S 650** [税込 715]
カマンベールときのこのアヒージョ **R 950** [税込 1045]
トロツとろけるカマンベールと旬のきのこの熱々のアヒージョ

OKUKUJI EGG TORTILLA 奥久慈卵のトルティージャ **S 750** [税込 825]
濃厚な奥久慈卵を使った、ふんわり食感のスペインの伝統的なオムレツ。

CALLOS -SPANISH STEW TRIPE **S 650** [税込 715]
カジョス スペインもつ煮込み **R 950** [税込 1045]
スペイン・マドリッドの郷土料理、肉の旨味たっぷりの自慢のもつ煮込み

SAUTEED BROCCOLI & WHITEBAIT WITH ANCHOVY **S 650** [税込 715]
釜揚げシラスとブロッコリーのアンチョビソテー **R 950** [税込 1045]
食感を残してソテーしたブロッコリーはクセになる1品

EGGPLANT FLAMENCA EGG 茄子のフラメンカエッグ  **S 950** [税込 1045]
茄子を合わせたフラメンカエッグ。トマトの旨みとスパイシーさが食欲をそそります。

ZORSA -HERB & SPICE SAUTEED PORK **S 650** [税込 715]
イベリコ豚とインカの目覚めのソルサ **R 950** [税込 1045]
イベリコ豚をハーブやスパイスを揉み込んでソテーしました



ITALIAN

NO.8 GIN MARINATED SALMON **R 950** [税込 1045]
タスマニアサーモンのNO.8ジン・マリネ
自家製ジンでマリネしたオリジナルレシピのサーモンマリネ！

PICANTE CHICKEN WINGS **S 650** [税込 715]
ピカンテ・チキンウィング **R 950** [税込 1045]
オリジナルスパイスでマリネした揚げたてチキンウィング

PORK & FENNEL ITALIAN SAUSAGE 2PC **R 1000** [税込 1100]
やまと豚とフェネルのイタリアン・ソーセージ **+1PC 500** [税込 550]
フェネルをきかせ、ジューシーに焼き上げたソーセージ

PARMESAN GARLIC TOAST **S 650** [税込 715]
パルメザン・ガーリックトースト
たっぷりのパルメザンチーズと一緒に焼き上げたガーリックトースト

ROASTED BUTTERNUT SQUASH WITH RACLETTE CHEESE **R 1100** [税込 1210]
バターナッツかぼちゃとラクレットチーズのロースト
甘みのあるバターナッツかぼちゃをローストし、濃厚なラクレットチーズを合わせました。



AGED “MAY QUEEN” POTATO FRITTO WITH ROSEMARY BUTTER **R 950** [税込 1045]
熟成メークインのフリット ローズマリーバター
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！

CRISPY FRIED JAPANESE SARDINES **S 650** [税込 715]
トンゴロウイワシのフリット
香ばしくカラッと揚げた、トンゴロウイワシのフリット。骨まで美味しく召し上がれます。

LEMON MARINATED SICILIAN OLIVES	シチリアグリーンオリーブのマリネ	ワインのお共に！レモンとハーブでさっぱり仕上げたシチリア産のオリーブ。	400 [税込 440]
HOMEMADE PICKLES	有機野菜の自家製ピクルス	たっぷりの有機野菜をオリジナルレシピでピクルスに仕上げました	400 [税込 440]
SHIBUICHI BAKERY BREAD	渋いちペーカリーのパン	渋谷にある渋いちペーカリーから届くパン	450 [税込 495]
SMOKED CHEESE & CARAMELIZED NUTS	スモークチーズとキャラメルナッツ		650 [税込 715]

charcuterie



Recommended
TERUEL JAMON SERRANO 18 MONTHS
18ヶ月熟成 スペイン テルエル産
ハモン・セラノ
口いっぱいに広がる芳醇な味と香りが絶品！
オーダーごとにふわふわの薄切りにしてご提供いたします。
S / 1100 L / 1700
[税込 1210] [税込 1870]

MORTADELLA	モルタデッラ	800 [税込 880]
SALAME	サラミ イタリア・ドライソーセージ	700 [税込 770]
PATE DE CAMPAGNE	パテ・ド・カンパーニュ しっかりと肉を感じられる自慢のパテ	800 [税込 880]

VEGETABLES

MIXED GREEN SALAD - SAIKYO MISO DRESSING **S / 800 L / 1200**
WITH SELVATICA ARUGULA & GREEN CURL LETTUCE
セルパチコとグリーンカールのミックスグリーンサラダ
西京味噌・ドレッシング [税込 880] [税込 1320]

PROSCIUTTO, FIG & FETA CHEESE SALAD **S / 1000 L / 1400**
- ANCHOVY DRESSING
生ハムといちじく、フェタチーズのサラダ
アンチョビ・ドレッシング [税込 1100] [税込 1540]

GRILLED VEGETABLES & PECORINO SALAD - BALSAMIC VINEGAR DRESSING **1450**
グリル野菜とペコリーノチーズのサラダ
バルサミコ・ドレッシング [税込 1595]



WE'RE ON INSTAGRAM
@RIGOLETTO_MARUNOUCHI



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

ORGANIC SUGAR

オーガニック砂糖
Organic Sugar

NATURAL SALT

自然製法の塩
Natural Salt

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 ¥550 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550円。22時以降深夜料金を10%頂戴しております。

MAIN DISH



ROASTED CHICKEN WITH ABSINTH BUTTER **2100**
岩手県産 みちのく清流鶏のローストチキン [税込 2310]
外をカリッと中はジューシーに仕上げたローストチキンを
アブサンを加えたハーブたっぷりのガーリック・バターソースで。



LAMB RUMP BROCHETTE **2300**
オーストラリア産 ラムランプのプロシェット [税込 2530]
パプリカ、クミン、コリアンダー等のモロッカンスパイスで
マリネしジューシーに焼き上げました。
自家製アリッサを添えて



GRILLED PORK WITH SEASONAL CITRUS **2350**
岩手県産 白金豚のグリル 旬の柑橘を添えて [税込 2585]
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。



ROASTED KING SALMON **2450**
ニュージーランド産 キングサーモンのロースト [税込 2695]
脂のたっぷりのったキングサーモンを皮目はパリッと
身はふっくらジューシーに焼き上げました



GRILLED PORK SPARERIBS **2800**
三重県産 松坂豚のスペアリブ [税込 3080]
柔らかくジューシーな肉質と旨味のある脂のボークスペアリブを
香ばしくグリルしました！



SHIHO RO KUROGE WAGYU RIB STEAK **3800**
士幌黒牛のリブステーキ [税込 4180]
北海道・士幌産の黒牛を使った、旨みあふれるリブステーキ

PIZZAS

bianco

QUATTRO FORMAGGI クアトロフォルマッジ **1800**
gorgonzola, samsoe cheese, gouda, mozzarella [税込 1980]

MACELLAIO マチェライオ **1850**
mortadella, bacon, salame, mozzarella, garlic, parmesan, basil, french fries [税込 2035]

YAMATO PORK SALSICCIA LEMON & RICOTTA CHEESE PIZZA **1900**
やまと豚サルシッチャ、レモンとリコッタチーズのピッツァ [税込 2090]
ricotta cheese sauce, salsiccia, sautéed red onion, mozzarella, lemon, parmesan, wild arugula, anchovy

PROSCIUTTO & TARTUFATA BISMARCK **1900**
生ハムとタルトゥファータのビスマルク [税込 2090]
prosciutto, tartufata, mushroom, mozzarella, egg, parmigiano reggiano, fresh cream, black pepper

ROSSO

BOCCONCINI MARGHERITA ボッコンチーニ・マルゲリータ **1800**
mozzarella bocconcini, tomato sauce, basil [税込 1980]

PACIFIC SAURY MARINARA **1800**
秋刀魚のマリナーラ [税込 1980]
tomato sauce, oregano, capers, tomato slices, pacific saury, garlic, grated cheese, anchovy bread crumbs

DIAVOLA ディアボラ **1850**
tomato sauce, 'nduja, chicken, salame, mozzarella, parmesan [税込 2035]

CALABRESE WITH SALAMI, EGGPLANT & SWEET GREEN PEPPER **1850**
サラミと揚げ茄子、万願寺とうがらしのカラブレーゼ [税込 2035]
tomato sauce, 'nduja, salami, eggplant, sweet green pepper, garlic, basil, mozzarella, parmesan

ARROZ

Paella スペインの代表的な米料理。専用の鍋“バエリアパン”で
米をうまみたっぷりの具材と炊き上げます。



HAKKINTON PORK & PORCINI PAELLA **2650**
白金豚とポルチーニ茸のパエージャ [税込 2915]

PAELLA DE MARISCOS WITH SCAMPI **2750**
手長海老と魚介のパエージャ・デ・マリスコス [税込 3025]

Risotto チーズのkokが際立つ、濃厚でなめらかなリゾット。

PARMESAN RISOTTO **2000**
WITH GIROLLE MUSHROOMS AND SEARED PONT-L'ÉVÊQUE [税込 2200]
ジロール茸と炙りポン・レヴェックのバルメザンリゾット

Meloso とろみのある食感に仕上げるスペインの伝統的なリゾット風米料理。

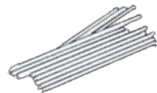
ARROZ MELOSO OF SQUID BLACK INK **2400**
イカ墨のアロス・メロソ [税込 2640]

PASTA

SPAGHETTI

[スパゲティ・1.8mm]

イタリア産最高品質
マンチーニ社製



PESTO GENOVESE WITH BABY SCALLOPS 小柱のジェノベーゼ **1350** [税込 1485]

POMODORO WITH PROSCIUTTO, FRUITS TOMATO & MOZZARELLA 生ハムとフルーツマト、モッツアレラのポモドーロ **1400** [税込 1540]

PEPERONCINO WITH WHITEBAIT & “ROSAMARINA” しらすとロザマリーナのペペロンチーノ **1400** [税込 1540]

SOY SAUCE BUTTER WITH SHRIMP & GRILLED MAITAKE 小エビとグリル舞茸の和風バター醤油 **1400** [税込 1540]

LINGUINE

[リングイネ]

中太・もちもちロングパスタ



ARRABBIATA あらごし有機トマトのアラビアータ **1200** [税込 1320]

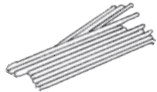
CARBONARA 奥久慈卵とグアンチャーレのカルボナーラ **1400** [税込 1540]

BEEF TONGUE RAGOUT & RED WINE TOMATO SAUCE 牛タンのラグー 赤ワインとトマトのソース **1900** [税込 2090]

CHITARRA

[キタッラ]

断面が四角のロングパスタ



GUANCIALE & PECORINO AMATRICIANA グアンチャーレとペコリーノチーズのアマトリチャーナ **1450** [税込 1595]

PESCATORE BIANCO ペスカトーレ・ビアンコ **1900** [税込 2090]

TROTTOLE

[トロットレ]

“コマ”という意味の渦巻状のパスタ



EGGPLANT & KUROGE WAGYU BOLOGNESE 揚げ茄子と黒毛和牛のボロネーゼ **1550** [税込 1705]

TOMATO CREAM SAUCE WITH SCAMPI 鬼手長海老のトマトクリームソース **1900** [税込 2090]

RAVIOLI

[ラヴィオリ]

ポルチーニのラヴィオリ



PORK RAGOUT & CREAMY PORCINI SAUCE 白金豚のラグー ポルチーニ・クリームソース **1850** [税込 2035]

BASIL CREAM SAUCE WITH SALMON, PISTACHIO & GRILLED CAMEMBERT サーモンと焼きカマンベール、
ピスタチオのバジルクリームソース **1850** [税込 2035]

GNOCCHI

[さつま芋のニョッキ]

もちっとした食感のニョッキ



GORGONZOLA & WALNUT CREAM SAUCE ゴルゴンゾーラと胡桃のクリームソース **1450** [税込 1595]

BACON

ベーコン

150

[税込 165]

MOZZARELLA

モッツアレラ

200

[税込 220]

SHRIMP

小海老

200

[税込 220]

PROSCIUTTO

生ハム

300

[税込 330]



GLUTEN-FREE FETTUCINE

グルテンフリー・玄米粉フェットチーネ

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。

DESSERT

CLASSIC TIRAMISU **700**
クラシック・ティラミス [税込 770]

CHOCOLATE TERRINE **800**
ショコラテリーヌ [税込 880]

PREMIUM JERSEY MILK SOFT CREAM **550**
ジャージー牛乳ソフトクリーム [税込 605]

BASQUE BURNT CHEESE CAKE **750**
バスクチーズケーキ [税込 825]

JAPANESE CHESTNUT MONT BLANC TART **800**
和栗のモンブランタルト [税込 880]

CAFE MOCHA SOFT CREAM **650**
カフェモカ・ソフトクリーム [税込 715]