

Chef's
SEASONAL
CATCH UP!



from Kochi

PESCE CRUDO

高知県 宿毛産 ペシェ・クルード
宿毛から届く新鮮な魚を季節の野菜と合わせました。
白ワインにぴったりの前菜! 詳しくはスタッフまで。

1400 [税込1540]



from Canada

OMELETTE

with Girolle Mushrooms & Mozzarella
カナダ産 ジロール茸と
モッツアレラチーズのオムレツ
香り豊かなジロール茸と
モッツアレラチーズを合わせた濃厚オムレツ。

1350 [税込1485]



from Kanagawa

ROASTED BUTTERNUT SQUASH

with Homemade Dukkah Spice
神奈川県三浦市 青木農園
バターナッツのロースト 自家製デュカスパイス
丸ごとローストしたバターナッツに、ハーブをブレンドした
自家製デュカスパイスの香りをまとうせました。

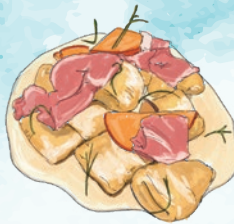
850 [税込935]

from Hokkaido

PIZZA OVEN ROASTED CARROTS

北海道真狩村 三野農園
カラフル人参のピザ窯ロースト ロメスコソース
タイムと一緒にピザ窯でローストをした三野農園の人参を
ナッツとパプリカの自家製ロメスコソースでどうぞ!

750 [税込825]



from Chiba

SWEET POTATO GNOCCHI

with Gorgonzola Sauce
千葉県香取市 加瀬農園
紅はるかのニョッキ ゴルゴンゾーラソース
甘みの強い紅はるかのニョッキを、ゴルゴンゾーラソースと
プロシュートでバランスよく仕上げました。

750 [税込825]

RIGOLETTO TAPAS

まずはここから! スペニッシュとイタリアンの美味しいとこどり。ワイワイ楽しめる小皿料理



TOMATO BRUSCHETTA

国産トマトのブルスケッタ
銀座リゴレットのシグネチャー! トマトのマリネをガーリックトーストにのせて

2PC 650 [税込715]

+1PC 325 [税込358]



ANCHOVY SAUTEED BROCCOLI

ブロッコリーのアンチョビソテー
アンチョビでソテーしたブロッコリーに上からカラシミをたっぷり

650 [税込715]



OCTOPUS & CORIANDER CEVICHE

蛸とパクチーのセヴィーチェ
相性抜群! さっぱりと仕上げたタコとパクチーのセヴィーチェ

950 [税込1045]



SPICY CHICKEN BACK RIBS

スパイシー・チキンバックリブ
スパイスが食欲をそそる一口サイズの骨付きチキン

8PC 650 [税込715]

12PC 950 [税込1045]



MARINATED SALMON

国産サーモンのマリネ
こだわりの塩やハーブでマリネにしたサーモン。オリーブオイルでシンプルにどうぞ!

950 [税込1045]



FRIED POTATOES

インカのめざめのフライドポテト
[ガーリック or ブラックペッパー]

650 [税込715]



SHRIMP AJILLO

小海老のピリ辛アヒージョ
プリプリの海老を熱々のピリ辛ガーリックオイルで。

S 650 [税込715]

R 950 [税込1045]



CALAMARI FRITTI

イカのセモリナフリット
セモリナ粉をまぶしてカリッと揚げたイカのフリット。

1150 [税込1265]



SNOW CRAB CREAM CROQUETTES

ズワイ蟹のクリームコロッケ
濃厚アメリカヌソースと合わせたクリーミーなカニクリームコロッケ!

750 [税込825]

+1PC 375 [税込413]



ALIGOT

熟成メークインのアリゴ
じゃが芋とたっぷりチーズのとろとろ滑らかなマッシュポテト

650 [税込715]

PICCOLO TAPAS

Mixed Nuts 無添加ミックスナッツ
350 [税込385]

Pickles 自家製ピクルス
350 [税込385]

Bread [Plain or Garlic] 渋いちベーカリーのパン
400 [税込440]

CHAR- CUTERIE

自家製シャルキトリート
厳選ハム・サラミ



Charcuterie Platter

厳選! シャルキトリープラッター
色々な味が楽しめる! こだわりハムやサラミの盛り合わせ

3種 1450

[税込1595]

4種 1850

[税込2035]



Slovenian Prosciutto

スロベニア産10ヶ月熟成 プロシュート
イタリアのお隣、スロベニアから届く
しっとりとしたプロシュート!
ふわふわの薄切りで切り立てをご用意いたします。

S 1000

[税込1100]

L 1600

[税込1760]

Chorizo Iberico De Bellota
イベリコ・チョリソ・ベジョータ

650

[税込715]

Mortadella
モルタデッラ

650

[税込715]

HOMEMADE

自家製シャルキトリート

Homemade Pâté De Campagne

パテ・ド・カンパーニュ

750

[税込825]

Homemade Con Tan

コンタン 牛タンのハム

900

[税込990]

Homemade Liver Pate

鶏白レバーパテ

650

[税込715]

Homemade Roasted Beef

ローストビーフ

850

[税込935]

FRESH SALAD

Melon & Burrata Caprese

国産メロンとブッラータのカプレーゼ *Seasonal!*

1500 [税込1650]

Rucola Salad

ルッコラサラダ シンプルにルッコラをシトロンドレッシングで

900 [税込990]

Seasonal Vegetable Green Salad

季節野菜のグリーンサラダ 自家製白味噌ドレッシング

S 750 [税込825] R 1300 [税込1430]

Chicory, Trevis and Gorgonzola Salad チコリとトレビス、ゴルゴンゾーラのサラダ

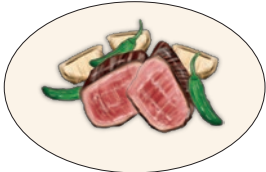
1050 [税込1155]

MAIN DISH



Chicken Confit *w/ Salsa Romesco* **2000**
奥の都どりのコンフィ 焼きパプリカとナッツのロメスコソース [税込2200]

Akaushi Beef Steak **120g 2750** [税込3025]
高知県産 土佐和牛 あかうしのステーキ +60g +¥1400 [税込1540]
旨味とジューシーさを兼ね備えた高知県・土佐のあかうしを
シンプルに焼き上げました！スモーク塩とわさびを添えて。



Grilled Hakkinton Pork **2450**
岩手県産 白金豚 肩ロース肉のグリル [税込2695]
旨味凝縮の脂身が特徴のジューシーな白金豚のシンプルなグリル。



“Shihoro-Kuroushi” Beef Ribeye Steak **200g 3600**
北海道産 士幌黒牛リブロースのグリル [税込3960]
肉質は柔らかく、程よくサシの入った脂身には
甘味が感じられる士幌黒牛のグリル

NEAPOLITAN PIZZA

ナポリの老舗製粉会社カプート社の小麦粉「サッコロツン」を使い、ひとつひとつ丁寧に仕込んだ生地で焼き上げるリゴレットのピッツアは
外はカリッと！中はもちもちのフォルチョーネ(ピッツアの縁)と、一枚ペロッと食べられる軽い仕上がりが特徴です！

Margherita マルゲリータ **1650**
tomato sauce, basil, mozzarella, parmesan [税込1815]

Diavola ディアボラ **1650**
tomato sauce, harissa, chorizo, bacon, onion, garlic chips, gouda, shredded mozzarella, red cheddar [税込1815]

Quattro Formaggi クアトロ・フォルマッジ **1750**
gorgonzola, mozzarella, raclette, parmesan [税込1925]

Mortadella & Watercress モルタデッラとクレソン **1750**
mortadella, watercress, gouda, shredded mozzarella, red cheddar, parmesan, black pepper [税込1925]

Prosciutto & Rucola Bismarck **1800**
スロベニア産 プロシュートとルッコラのビスマルク [税込1980]
prosciutto, rucola, soft boiled egg, parmesan, gouda, shredded mozzarella, red cheddar, black pepper

Funghi フンギ **1750**
cauliflower mushroom, mushroom, shimeji, king trumpet mushroom, mixed cheese, mozzarella, parmesan, parmigiano [税込1925]

Cicinielli w/ White Bait & Sweet Green Peppers **1800**
しらすと万願寺とうがらしのチチニエリ [税込1980]
tomato sauce, oregano, anchovy, garlic, caper, whitebait, sweet green peppers

PASTA

生パスタ・厳選した乾麺、グルテンフリーパスタなど、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することもできます。
※グルテンフリーパスタはアレルギー対応メニューではありません。

PLEASE NOTE : GLUTEN FREE OPTIONS ARE AVAILABLE, HOWEVER WE CANNOT GUARANTEE 100% PREVENTION OF CROSS CONTAMINATION.

 LINGUINE リングイネ 中太・もちもち ロングパスタ	Porcini Carbonara 1500 名古屋コーチン卵と イタリア産ボルチーニ茸のカルボナーラ [税込1650]
	Pescatore [Rosso or Bianco] 1900 贅沢！魚介たっぷりペスカトーレ [税込2090] ロッソ or ビアンコ
 CASARECCE カサレッチェ パスタの断面が S字になったパスタ	Genovese 1500 with Baby Shrimp & Lotus Root [税込1650] 小エビと蓮根のジェノベーゼ
	Grilled Chicken & Eggplant Arrabiata 1400 鶏もも肉のグリルと茄子のアラビアータ [税込1540]
 CHITARRA キタッラ 断面の四角い パスタ。	Homemade Guanciale Amatriciana 1650 自家製グアンチャーレのアマトリチャーナ [税込1815]
	Sardinian Bottarga & Unsalted Butter 1700 サルデーニャ産 カラスミと濃厚バターのキタッラ [税込1870] 塩味のきいたカラスミに濃厚なバターを合わせたシンプルな一皿

 MAFALDINE マファルディーネ	<i>Recommended!</i> Mafaldine with Truffle Cream Sauce 2800 トリュフクリームソースのマファルディーネ [税込3080] 目の前でフレッシュトリュフたっぷりとおかけします！
 SPAGHETTI スパゲッティ 1.8mm イタリア産 最高品質 マンチーニ社製	Whitebait & Grilled Maitake Peperoncini 1300 しらすとグリル舞茸のペペロンチーノ [税込1430]
	Puttanesca with Colorful Tomatoes & Mushrooms 1300 カラフルトマトとマッシュルームのブッタネスカ [税込1430]
 LUMACHE ルマーケ 貝殻のようにくると 巻いたパスタ	Creamy Tomato Sauce with Minced Duck & Chestnut 1600 鴨ひき肉とイタリア産 栗のトマトクリームソース [税込1760]
	Wagyu & Mozzarella Bolognese 1700 和牛とモッツァレラのボロネーゼ [税込1870]



ARROZ



Mixed Seafood Paella **2600**
シーフード・パエリア [税込2860]
ムール貝、アサリ、海老など具材たっぷり！
米に旨味を吸わせたオリジナルパエリア



Grilled Hakkinton Pork Paella **2550**
岩手県産 白金豚 肩ロース肉のパエリア [税込2805]
脂身が甘く、旨みがギュッと詰まった白金豚の
パエリア。レモンを絞ってお召し上がりください！



Oysters, Grilled Maitake, & Kujo Green Onion Paella **2800**
広島県産 牡蠣とグリル舞茸、
九条ねぎのパエリア [税込3080]
プリプリの広島県産牡蠣に、グリル舞茸の
香ばしさ、九条ねぎを合わせたパエリア

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

π WATER

πウォーター使用
π 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. on weekdays / after 3:00 p.m. on weekends & holidays and 10% late night charge after 10:00 p.m.

平日17時以降/土日祝15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。