

# STARTERS

*Fresh*



**FRESH OYSTERS**  
[SEAWEED PONZO / 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  
生海苔ポン酢かレモンで。

ASK



**FRESH CATCH CARPACCIO**  
鮮魚のカルパッচ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]



**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

**MORTADELLA** -AUSTRIA  
モルタデッラ

800  
[税込880]

800  
[税込880]

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

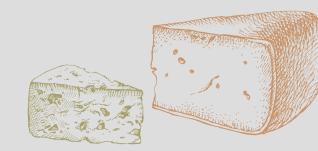
800  
[税込880]

**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  
フルーツト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トマトと  
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 にんにくとしらすのアヒージョ  
ゴロゴロっと入ったにんにくとしらすアヒージョ。

**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！スマートしたひよこ豆を揚げてモロッコ風味のスパイスで。

**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]

**LILY BULB & SHRIMP AJILLO**  
北海道産 百合根と小海老のアヒージョ  
旬の百合根とブリブリの小海老のアヒージョ。

S 750 R 1150  
[税込825] [税込1265]

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

**PATE DE CAMPAGNE**  
パテ・ド・カンパニユ

どこよりもおいしい絶品の自家製パテ！

650  
[税込715]

**CALLOS - SPANISH TRIPPE STEW**  
スペイン風モツ煮込み カジョス  
丁寧に下処理をしてじっくりと煮込んだ、スペイン風モツ煮込み！

S 650 R 950  
[税込715] [税込1045]

**SHRIMP & CHEESE QUESADILLA**  
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。

**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 ORGANIC CARROT**  
WITH DUKKAH BUTTER SAUCE  
三野農園 有機人参のグリル デュカバターソース  
ホクホクにした2色の人参を香ばしくグリル！自家製のデュカを入れたバターをかけて仕上げます。

850  
[税込945]

**HOT SPICED CHICKEN BACK RIBS 6PC-**  
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シチキン！

**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、バラベニョをたっぷり！

650  
[税込715]

**TOMATO STEWED TUNA CHEEK**  
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。

950  
[税込1045]

**GRILLED HOMEMADE BACON**  
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！

**Recommended**  
**AGED “MAY QUEEN” POTATO FRITTO**  
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。

**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**  
ガーリックトースト

450  
[税込495]

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

## 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い召し上がるミディアムレア[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°C、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 1800  
100% BEEF PATTY, LETTUCE, TOMATO, GRILLED ONION, CHEDDAR CHEESE,  
FRIED EGG, CHIPOTLE SAUCE, THOUSAND ISLAND SAUCE, CORIANDER

[税込1980]

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

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 1450  
FRIED CHICKEN, CHIPOTLE SAUCE, LETTUCE, ONION, CAJUN SPICE, JALAPENO

[税込1595]

**BLT SANDWICH**

BLTサンド

BACON, LETTUCE, TOMATO, TARTAR SAUCE, BBQ SAUCE

1350  
[税込1485]

**TOPPINGS ALL +¥150**

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

FRIED EGG フライドエッグ  
BACON ベーコン

## PIZZA

### PIZZA ROSSA

**MARINARA**

自家製バカラオと直七のマリナーラ

1700  
[税込1870]

TOMATO SAUCE, OREGANO, GARLIC, ANCHOVY, BACALAO, SUDACHI CITRUS, GREEN ONION, DRIED TOMATO

**MARGHERITA NAPOLI**

マルゲリータ・ナポリ

1600  
[税込1760]

TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, BASIL, GRANA PADANO

**DIAVOLA**

ディアボラ

1800  
[税込1980]

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

**BABY SARDINE CICINIELLI**

釜揚げしらすと小葱のチチニエッリ

1700  
[税込1870]

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

### PIZZA BIANCA

**GENOVESE NAPOLETANA**

和牛と飴色玉ねぎのジェノベーゼ・ナボレーナ

1850  
[税込2035]

**QUATTRO FORMAGGI**

燻製ナツツのクアトロ・フォルマッジ

1800  
[税込1980]

**BIANCA**

ピカンテサラミとスカモルツアのビアンカ

1800  
[税込1980]

GOUDA, PICCANTE SALAMI, ANCHOVY, SCAMORZA

**BISMARCK**

イタリア産 ポルチーニと  
グアンチャーレのビスマルク

2600  
[税込2860]

GOUDA, GUANCIALE, MUSHROOM, PORCINI, PARMIGIANO, EGG, TRUFFLE OIL

# SALADS

## ORGANIC ROMAINE LETTUCE CAESAR SALAD 有機ロマインレタスのシーザーサラダ

### PICCOLO / REGULAR

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 シトロン・ドレッシング

900  
[税込990]

## GRILLED FISH SALAD

旬魚の香草焼き オリエンタルサラダ

1550  
[税込1705]

## TANDOORI CHICKEN SALAD タンドリーチキンと10種野菜のサラダ

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パルメシャンチーズ、すりおろし林檎のドレッシングで。

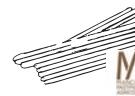
1550  
[税込1705]

## 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 パルサミコドレッシング

1450  
[税込1595]



# 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

## 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]



## 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

## ARRABBIATA WITH CHERRY TOMATO 国産チェリートマトのアラビアータ

1300  
[税込1430]

## CHICKEN RAGOUT SAUCE WITH ROSEMARY & LEMON 桜姫鶏のラグーソース -ローズマリーとレモン-

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]

## 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]

## BEEF BOLOGNESE 和牛のボロネーゼ

1500  
[税込1650]

## MUSHROOM CARBONARA 千葉県産 マッシュルームのカルボナーラ

1450  
[税込1595]

## 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]

## SCALLOP & SENJU LEEK WITH YUZU PEPPER 帆立と千寿葱の柚子胡椒風味

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]

## CACIO E PEPE WITH HOMEMADE LAMB SALICCIA & SEMI-DRIED TOMATOES 自家製ラムサルシッチャとセミドライトマトのカチオエペペ

1500  
[税込1650]

## RAVIOLI ラヴィオリ 生地でフリングを包んだパスタ

## HERB CREAM SAUCE WITH LOCH DUART SALMON & LILY BULB -PORCINI MUSHROOM RAVIOLI -

1900  
[税込2090]

## スコットランド産 ロック・デュアートサーモンと 百合根のハーブクリームソース -ポルチーニのラヴィオリ-

## PORCINI & PORK RAGOUT TOMATO SAUCE -SALICCIA RAVIOLI - ポルチーニと黒豚のラグートトマトソース - サルシッチャのラヴィオリ-

1900  
[税込2090]



## LUMACHE ルマーケ

貝殻のようにくるっと巻いたマンチーニ社製のショートパスタ

## 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

## HOKKAIDO CLAM CALDOSO 北海道産 アサリのカルドソ

北海道産アサリの旨みをしっかりと煮出した、スペイン風の雑炊

2000  
[税込2200]

## 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じこめたスープで仕上げたスペイン風のリゾット

1900  
[税込2090]

## PAELLA

パエリアパンで炊き上げるパ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 スコットランド産 スキャンピと 鬼手長海老のパエリア

牛肉、鶏肉、海老でとった出汁で炊き上げた、鬼手長海老とスキャンピの贅沢なパエージャ

S 2100 L 3150  
[税込2310] [税込3465]

## 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パエージャ

# THE GRILL

### Recommended



## CAB PRIME RIB ROAST STEAK CAB 認定プライムアンガスビーフ リブロース 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スを、 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®」

## GRILLED HAKKINTON PORK 岩手県産 白金豚

2300  
[税込2530]



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

## GRILLED PORK SPARE RIBS 三重県産 松坂豚スペアリブ 350g

2900  
[税込3190]

キメが細くまろやかな脂の旨味が特徴の松坂豚スペアリブのグリル



## HOKKAIDO "SHIHORO 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エット 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、 ジューシーに焼き上げます。自家製アリッサを添えて

2350  
[税込2585]



## GRILLED CHICKEN BREAST 桜姫鶏胸肉

1700  
[税込1870]

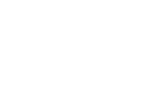


## GRILLED WINTER SPANISH MACKEREL 豊洲市場産地直送!! 寒サワラのグリル

2000  
[税込2200]

## GRILLED IWATE OKUNO-MIYAKODORI CHICKEN 岩手県産 奥の都どり

1750  
[税込1925]



## GRILLED ROCH DUART SALMON スコットランド産 ロック・デュアートサーモン

2450  
[税込2695]

## IWATE OKUNO-MIYAKODORI FRIED CHICKEN 岩手県産 奥の都どりのフライド・チキン

1750  
[税込1925]

“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。皮目はパリッとした、身はふっくらジューシーに焼き上げます。

## 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

## 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おりません。

NO MSG

化学調味料不使用

No MSG on our natural dishes

LOW TRANSFAT

Low Transfat Oil

NATURAL SALT

Natural Salt

ORGANIC SUGAR

Organic Sugar

π WATER

π 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 weekdays & 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。