

STARTERS

Fresh



FRESH OYSTERS
[SEAWEEED 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



**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]



**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ァレラとバジル、
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

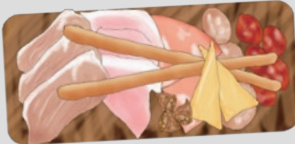
800
[税込880]

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

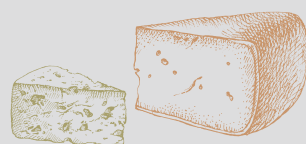
800
[税込880]

COPPA -SLOVENIA
コッパ

800
[税込880]



CHARCUTERIE PLATTER
シャルキトリー・ブラッター
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]

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]

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]

MARINATEDV OCTOPUS WITH HOMEMADE HARISSA
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

850
[税込935]

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]

SPANISH GARLIC & BABY SARDINE AJILLO
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。

S 850 R 1250
[税込935] [税込1375]

LILY BULB & SHRIMP AJILLO
北海道産 百合根と小海老のアヒージョ
旬の百合根とプリプリの小海老のアヒージョ。

S 750 R 1150
[税込825] [税込1265]

CALLOS - SPANISH TRIPE 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]

**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]

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]

DEEP-FRIED CHICKPEAS WITH MOROCCAN SPICE
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たモロッコ風味のスパイスで。

650
[税込715]

JALAPENO FRITTO
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。

650
[税込715]

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。

650
[税込715]

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スチキン！

650
[税込715]

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！

850
[税込935]

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。

950
[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
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ントースト

450
[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げら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カー・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

MARINARA 自家製バカラオと直七のマリナーラ
HOMEMADE BACALAO & SUDACHI CITRUS
TOMATO SAUCE, OREGANO, GARLIC, ANCHOVY, BACALAO, SUDACHI CITRUS, GREEN ONION, DRIED TOMATO

1700
[税込1870]

MARGHERITA NAPOLI マルゲリータ・ナポリ
TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, BASIL, GRANA PADANO

1600
[税込1760]

DIAVOLA ディアボラ
TOMATO SAUCE, CHORIZO, SAUSAGE, SMOKED CHICKEN, GOUDA, ONION, FRIED GARLIC, GRANA PADANO

1800
[税込1980]

BABY SARDINE CICINIELLI 釜揚げしらすと小葱のチチニエッリ
TOMATO SAUCE, GARLIC, OREGANO, CHILI PEPPER, BABY SARDINES, GREEN ONIONS

1700
[税込1870]

PIZZA BIANCA

GENOVESE NAPOLETANA 和牛と飴色玉ねぎのジェノベーゼ・ナポレターナ
SLOW COOKED BEEF & ONION SAUCE, GOUDA, BASIL

1850
[税込2035]

QUATTRO FORMAGGI 燻製ナッツのクアトロ・フォルマッジ
GORGONZOLA PICCANTE, MOZZARELLA, TALEGGIO, GOUDA, GRANA PADANO, WALNUT

1800
[税込1980]

BIANCA ピカンテサラミとスカモルツァのビアンカ
W/ PICANTE SALAMI & SCAMORZA
GOUDA, PICCANTE SALAMI, ANCHOVY, SCAMORZA

1800
[税込1980]

BISMARCK イタリア産 ポルチーニと
W/ ITALIAN PORCINI & GUANCIALE グアンチャーレのビスマルク
GOUDA, GUANCIALE, MUSHROOM, PORCINI, PARMIGIANO, EGG, TRUFFLE OIL

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

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]

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]

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]

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ジャンチーズ、すりおろし林檍のドレッシングで。

1550
[税込1705]

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]

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 SALSICCIA
& 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ョエペペ

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

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

1900
[税込2090]

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]



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]



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 兎のトマトラゲー
-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

CALDO SO

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 CALDO SO
北海道産 アサリのカルドン

2000
[税込2200]

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

MELO SO

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・カルドンよりもスープが少なくとろみのある仕上がりに

SQUID BLACK INK ARROZ MELO SO
イカ墨のアロス・メロソ

1900
[税込2200]

イカ墨と魚介の旨味をとりこめたスープで仕上げたスペイン風のリゾット

PAELLA

バエリアバ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

2500 3750
[税込2750] [税込4125]

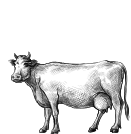
スコットランド産 スキャンピと
鬼手長海老のバエリア
牛肉、鶏肉、海老でとった出汁で炊き上げた、鬼手長海老とスキャンピの贅沢なバエージャ

YONEZAWA PORK &
ZUCCHINI PAELLA

2100 3150
[税込2310] [税込3465]

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

THE GRILL



Recommended
CAB PRIME RIB ROAST STEAK
CAB 認定ブ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®」



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]

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
旬の相橋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シーに揚げた自慢のフライドチキン!

1750
[税込1925]

ORIGINAL オリジナル SPICY MAO 激辛スパイシーマオ



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 PORK SPARE RIBS
三重県産 松阪豚スベアリブ 350g
キメが細かくまろやかな脂の旨味が特徴の松阪豚スベアリブのグリル

2900
[税込3190]



LAMB RUMP MEXICAN SKEWER
WITH HOMEMADE HARISSA
オーストラリア産 ラムランプのプロシェット 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]



Recommended
GRILLED WINTER SPANISH MACKEREL
豊洲市場産地直送!! 寒サワラのグリル
秋冬にかけて東北のサワラは産卵前で脂が乗り、身も柔らかく旨味抜群です!!

2000
[税込2200]

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。皮目はパリッと、身はふっくらジューシーに焼き上げます。

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]

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]

FRENCH FRIES
フレンチフライ

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

7 WATER

7 WATER 7 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。