

STARTERS



STRAWBERRY PINTXOS
WITH MASCARPONE & GORGONZOLA MOUSSE
苺のピンチョス
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! 鮮魚のカルパッチャ
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ャ
1500 [税込1650]



ITALIAN BURRATA & SEASONAL FRUIT CAPRESE
イタリア産ブッラータと
季節のフルーツのカプレーゼ
1800 [税込1980]



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

TAPAS

• SPANISH •

WHELK CEVICHE つぶ貝のセビーチェ

爽やかな酸味と辛さがクセになるマリネ。

R 950 [税込1045]

DEEP-FRIED CHICKPEAS WITH SPICE

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

S 650 [税込715]

SPANISH GARLIC & SHRIMP AJILLO

スペイン産 ごろごろにんにくと海老のアヒージョ

たっぷりのにんにくとぶりぶりの海老の熱々アヒージョ

S 650 [税込715]

R 950 [税込1045]

LOTUS ROOT, WHITEBAIT & GINGER AJILLO

蓮根とシラス、生姜のアヒージョ

蓮根の食感に、生姜の香りをきかせたアヒージョ。

S 650 [税込715]

R 950 [税込1045]

OKUKUJI EGG TORTILLA 奥久慈卵のトルティージャ

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。

S 750 [税込825]

LAMB CHILINDRÓN ラム肉のチリンドロン

ラムと野菜を煮込んだ、スペイン・アラゴン地方の定番料理

R 1000 [税込1100]

EGGPLANT FLAMENCA EGG 茄子のフラメンカエッグ

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。

R 950 [税込1045]

ZORSA -HERB & SPICE SAUTEED PORK

イベリコ豚とインカの目覚めのソルサ

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

S 650 [税込715]

R 950 [税込1045]



LEMON MARINATED SICILIAN OLIVES

シチリアグリーンオリーブのマリネ

400 [税込440]

HOMEMADE PICKLES

有機野菜の自家製ピクルス

400 [税込440]

SHIBUCHI BAKERY BREAD

渋いちべーカリーのパン

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・セラーノ

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・カンパニーユ

800

[税込880]

VEGETABLES

MIXED GREEN SALAD - SAIKYO MISO DRESSING WITH SELVATICA ARUGULA & GREEN CURL LETTUCE

S / 800 L / 1200
[税込880] [税込1320]

PROSCIUTTO, APPLE & FETA SALAD - ANCHOVY DRESSING

S / 1000 L / 1450
[税込1100] [税込1595]

GRILLED VEGETABLES & PECORINO SALAD - BALSAMIC VINEGAR DRESSING

1450
[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
低温圧搾抽出油法
低トランス脂肪酸
Low Transfat Oil

Organic Sugar
オーガニック砂糖
Natural Salt
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
岩手県産 みちのく清流鶏のローストチキン
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。

2100
[税込 2310]



LAMB RUMP BROCHETTE
オーストラリア産 ラムランプのプロシェット
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

2300
[税込 2530]



GRILLED PORK WITH SEASONAL CITRUS
岩手県産 白金豚のグリル 旬の柑橘を添えて
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。

2350
[税込 2585]



ROASTED KING SALMON
ニュージーランド産 キングサーモンのロースト
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！

2450
[税込 2695]



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

2800
[税込 3080]



SHIHORO KUROGE WAGYU RIB STEAK
士幌黒牛のリブステーキ
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

3800
[税込 4180]

PIZZAS

BIANCO

QUATTRO FORMAGGI クアトロフォルマッジ

gorgonzola, samsoe cheese, gouda, mozzarella

1800
[税込 1980]

MACELLAIO マチェライオ

mortadella, bacon, salame, mozzarella, garlic, parmesan, basil, french fries

1850
[税込 2035]

ORTOLANA オルトラーナ

mozzarella, eggplant, lotus root, burdock, hiratake mushroom, cherry tomato, basil pesto

1800
[税込 1980]

TARTUFATA タルトゥファータ

tartufata (truffle & mushrooms paste), gorgonzola, mozzarella

2000
[税込 2200]

ROSSO

BOCCONCINI MARGHERITA ボッコンチーニ・マルゲリータ

mozzarella bocconcini, tomato sauce, basil

1800
[税込 1980]

MARINARA マリナーラ

tomato sauce, oregano, capers, tomato, garlic, grated cheese, anchovy bread crumbs

1800
[税込 1980]

DIAVOLA ディアボラ

tomato sauce, 'nduja, chicken, salame, mozzarella, parmesan

1850
[税込 2035]

CALABRESE WITH SALAMI, EGGPLANT & SWEET GREEN PEPPER カラブレーゼ

salamiと揚げ茄子、万願寺とうがらしのカラブレーゼ

1850
[税込 2035]

ARROZ

Paella

スペインの代表的な米料理。専用の鍋"バエリアパン"で米をうまいもんの具材と炊き上げます。



HAKKINTON PORK & PORCINI PAELLA
白金豚とポルチーニ茸のパエーヤ

2650
[税込 2915]

PAELLA DE MARISCOS WITH SCAMPI
手長海老と魚介のパエーヤ・デ・マリスコス

2750
[税込 3025]

Risotto

チーズのコクが際立つ、濃厚でなめらかなリゾット。

PARMESAN RISOTTO WITH GIROLLE MUSHROOMS AND SEARED PONT-L'ÉVÈQUE
ジロール茸と炙りポン・レヴェックのパルメザンリゾット

2000
[税込 2200]

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
イカ墨のアロス・メロソ

2400
[税込 2640]

PASTA

PESTO GENOVESE WITH BABY SCALLOPS 小柱のジェノベーゼ

1350 [税込 1485]



POMODORO WITH PROSCIUTTO, FRUITS TOMATO & MOZZARELLA

生ハムとフルーツトマト、モツァレラのポモドーロ

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]

OYSTER & HIRATAKE AGLIO E OLIO WITH YUZU PEPPER

牡蠣と霜降り平茸、柚子胡椒のアーリオオーリオ

1450 [税込 1595]



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]



GUANCIALE & PECORINO AMATRICIANA

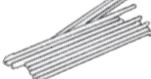
グアンチャーレとペコリーノチーズのアマトリチャーナ

1450 [税込 1595]

PESCATORE BIANCO

ペスカトーレ・ビアンコ

1900 [税込 2090]



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]



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]



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]

SHRIMP

小海老 200 [税込 220]

PROSCIUTTO

生ハム 300 [税込 330]



GLUTEN-FREE FETTUCCINE

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

クラシック・ティラミス

700

[税込 770]

CHOCOLATE TERRINE

ショコラテリーヌ

800

[税込 880]

PREMIUM JERSEY MILK SOFT CREAM

ジャージー牛乳ソフトクリーム

550

[税込 605]

BASQUE BURNT CHEESE CAKE

バスクチーズケーキ

750

[税込 825]

JAPANESE CHESTNUT MONT BLANC TART

和栗のモンブランタルト

800

[税込 880]

CAFE MOCHA SOFT CREAM

カフェモカ・ソフトクリーム

650

[税込 715]