

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]



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とカポナータ
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 **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採み込んでソテーしました



NO.8 GIN MARINATED SALMON
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！

R 950 [税込 1045]

PICANTE CHICKEN WINGS
ピカンテ・チキンウイング

オリジナルスパイスでマリネした揚げたてチキンウイング

S 650 [税込 715]

R 950 [税込 1045]

PORK & FENNEL ITALIAN SAUSAGE 2PC
やまと豚とフェネルのイタリアン・ソーセージ

フェネルをきかせ、ジュースに焼き上げたソーセージ

R 1000 [税込 1100]

+1PC 500 [税込 550]

TRIPPA - TOMATO STEWED TRIPE
トリッパのトマト煮込み

イタリアの定番前菜。丁寧に仕込んだトリッパをトマトとやわらかく煮込みました。

S 650 [税込 715]

R 950 [税込 1045]

PARMESAN GARLIC TOAST
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

S 650 [税込 715]

SAUTEED BROCCOLI & WHITEBAIT WITH ANCHOVY
釜揚げシラスとブロッコリーのアンチョビソテー

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

S 650 [税込 715]

R 950 [税込 1045]

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！

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

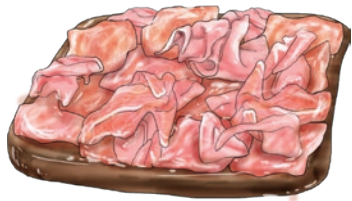
450 [税込 495]

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・カンパーニュ

800

[税込 880]

しっかりと肉を感じられる自慢のパテ

VEGETABLES

MIXED GREEN SALAD - SAIKYO MISO DRESSING
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

S / 800 L / 1200
[税込 880] [税込 1320]

PROSCIUTTO, APPLE & FETA SALAD
- ANCHOVY DRESSING

生ハムと林檍、フェタチーズのサラダ

アンチョビ・ドレッシング

S / 1000 L / 1450
[税込 1100] [税込 1595]

GRILLED VEGETABLES & PECORINO SALAD - BALSAMIC VINEGAR DRESSING
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

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
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。



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
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



LAMB RUMP BROCHETTE **2300**
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



GRILLED PORK SPARERIBS **2800**
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ポークスペアリブを
香ばしくグリルしました！



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
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。



SHIHORO KUROGE WAGYU RIB STEAK **3800**
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

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]

ORTOLANA オルトラーナ **1800**
mozzarella, eggplant, lotus root, burdock, hiratake mushroom, cherry tomato, basil pesto
[税込 1980]

TARTUFATA タルトゥファータ **2000**
tartufata (truffle & mushrooms paste), gorgonzola, mozzarella
[税込 2200]

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]

MARINARA マリナーラ **1800**
tomato sauce, oregano, capers, tomato, garlic, grated cheese, anchovy bread crumbs
[税込 1980]

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
tomato sauce, 'nduja, salami, eggplant, sweet green pepper, garlic, basil, mozzarella, parmesan
[税込 2035]

ARROZ

Paella スペインの代表的な米料理。専用の鍋“バリエアパン”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、濃厚でめらかなリゾット。

PARMESAN RISOTTO WITH GIROLLE MUSHROOMS AND SEARED PONT-L'ÉVÊQUE **2000**
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
[税込 2200]

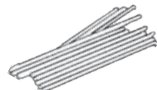
Meloso とろみのある食感に仕上げるスペインの伝統的なリゾット風米料理。

ARROZ MELOSO OF SQUID BLACK INK **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]

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]

LINGUINE

[リングイネ]
中太・もちもちロングパスタ



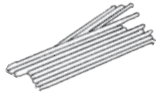
ARRABBIATA あらごし有機トマトのアラビアータ **1200** [税込 1320]

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

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]