

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
生海苔ポン酢かレモンで。
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 プッファラと
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]

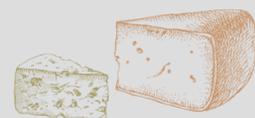
MORTADELLA -AUSTRIA
モルタデッラ **800**
[税込880]

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・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

PROSCIUTTO & STRAWBERRY BRUSCHETTA 1PC 600
スロベニア産 プロシュートといちごのブルスケッタ
ジューシーないちごに生ハムの塩味が相性抜群!!
[税込660]

MARINATED TASMANIAN SALMON 950
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。
[税込1045]

PATE DE CAMPAGNE 650
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!
[税込715]

BABY SQUID SAUTÉED WITH HARISSA 850
鹿児島県産 小イカのアリッサソテー
イカと旬の野菜をアリッサでピリ辛くシンプルに炒めました。
[税込935]

Recommended
SPICY TORTILLA ROLL 650
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!
[税込715]

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
ゴロゴロと入ったにんにくとしらすアヒージョ。
[税込935] [税込1375]

LILY BULB & SHRIMP AJILLO S 750 R 1150
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。
[税込825] [税込1265]

CALLOS - SPANISH TRIPE STEW S 650 R 950
スペイン風モツ煮込み カジヨス
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!
[税込715] [税込1045]

**GRILLED ORGANIC CARROT
WITH DUKKAH BUTTER SAUCE** 850
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。
[税込945]

TOMATO STEWED TUNA CHEEK 950
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。
[税込1045]

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!スモークしたひよこ豆を揚げてモロッコ風味のスパイスで。
[税込715]

JALAPENO FRITTO 650
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。
[税込715]

SHRIMP & CHEESE QUESADILLA 650
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。
[税込715]

HOT SPICED CHICKEN BACK RIBS 6PC- 650
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!
[税込715]

GRILLED HOMEMADE BACON 850
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!
[税込935]

Recommended
AGED "MAY QUEEN" POTATO FRITTO 950
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上がりください。
[税込1045]

PICKLES 450
自家製ピクルス
[税込495]

MARINATED OLIVES 450
3種オリーブのマリネ
[税込495]

GARLIC TOAST 450
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ーントースト
[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が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°C、1分以上の加熱をしております。



RIGOLETTO BURGER 1600
リゴレット・バーガー
100% BEEF PATTY, LETTUCE, TOMATO, GRILLED ONION,
THOUSAND ISLAND SAUCE, CHEDDAR CHEESE
[税込1760]

THE DOUBLE BURGER ザ・ダブルバーガー 2150
100% BEEF PATTY, LETTUCE, TOMATO, GRILLED ONION,
THOUSAND ISLAND SAUCE, CHEDDAR CHEESE
[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 1950
自家製ベーコンのスマーキー・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
[税込2145]

FRIED CHICKEN BURGER フライドチキンバーガー 1550
FRIED CHICKEN, EARLY RED, LETTUCE, CHIPOTLE SAUCE, TARTAR SAUCE
[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 1350
BACON, LETTUCE, TOMATO, TARTAR SAUCE, BBQ SAUCE
[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 1700
HOMEMADE BACALAO & SUDACHI CITRUS
TOMATO SAUCE, OREGANO, GARLIC, ANCHOVY, BACALAO, SUDACHI CITRUS, GREEN ONION, DRIED TOMATO
[税込1870]

MARGHERITA NAPOLI マルゲリータ・ナポリ 1600
TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, BASIL, GRANA PADANO
[税込1760]

DIAVOLA ディアボラ 1800
TOMATO SAUCE, CHORIZO, SAUSAGE, 'NDUJA, GOUDA, ONION, FRIED GARLIC, GRANA PADANO
[税込1980]

BABY SARDINE CICINIELLI 釜揚げしらすと小葱のチチニエッリ 1700
TOMATO SAUCE, GARLIC, OREGANO, CHILI PEPPER, BABY SARDINES, GREEN ONIONS
[税込1870]

PIZZA BIANCA

GENOVESE NAPOLETANA 和牛と餡色玉ねぎのジェノベーゼ・ナポレターナ 1850
SLOW COOKED BEEF & ONION SAUCE, GOUDA, BASIL
[税込2035]

QUATTRO FORMAGGI 燻製ナッツのクアトロ・フォルマッジ 1800
GORGONZOLA PICCANTE, MOZZARELLA, TALEGGIO, GOUDA, GRANA PADANO, WALNUT
[税込1980]

BIANCA ピカンテサラミとスカモルツァのピアンカ 1800
W/ PICCANTE SALAMI & SCAMORZA
GOUDA, PICCANTE SALAMI, ANCHOVY, SCAMORZA
[税込1980]

BISMARCK イタリア産 ポルチーニと 2600
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
[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]

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バルメジャンチーズ、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バルサミコドレッシング
1450 [税込1595]



TARDIVO SALAD WITH ANCHOVY & CITRON DRESSING 1400
山形県産 タルティーボのサラダ
アンチョビシトロンドレッシング [税込1540]

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

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

AGLIO OLIO 1400 [税込1540]
WITH DRIED BABY SARDINES & BOTTARGA
ジャコとカラスミのアーリオ・オーリオ

ARRABBIATA WITH CHERRY TOMATO 1300 [税込1430]
国産チェリートマトのアラビアータ

VEGAN BOLOGNESE 1400 [税込1540]
ヴィーガンボロネーゼ 茄子のトマトソース

CHICKEN RAGOUT SAUCE WITH ROSEMARY & LEMON 1400 [税込1540]
桜姫鶏のラグーソース -ローズマリーとレモン-

SCALLOP & IWATSU LEEK WITH YUZU PEPPER 1500 [税込1650]
帆立と岩津ネギの柚子胡椒風味

SCAMPI TOMATO CREAM SAUCE 1900 [税込2090]
鬼手長海老のトマトクリームソース

PICANTE ARRABBIATA WITH SWEET SHRIMP 1400 [税込1540]
激辛! 鹿児島県産 姫甘海老のピカンテ・アラビアータ

BEEF BOLOGNESE 1500 [税込1650]
和牛のボロネーゼ

CACIO E PEPE WITH HOMEMADE LAMB SALSICCIA & SEMI-DRIED TOMATOES 1500 [税込1650]
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

MUSHROOM CARBONARA 1450 [税込1595]
千葉県産 マッシュルームのカルボナーラ

LUMACHE ルマーケ
貝殻のようにくっつく巻いたマンチーニ社製のショートパスタ

GORGONZOLA & WALNUT CREAM SAUCE 1400 [税込1540]
ゴルゴンゾーラと胡桃のクリームソース

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-

RABBIT & TOMATO RAGOUT SAUCE WITH PARMIGIANO REGGIANO & OREGANO 1750 [税込1925]
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-

PORCINI & PORK RAGOUT TOMATO SAUCE -SALSICCIA RAVIOLI - 1900 [税込2090]
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-

EZO VENISON RAGÙ WITH RICOTTA CHEESE 1900 [税込2090]
北海道産 蝦夷鹿のラグーとリコッタチーズ

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 2000 [税込2200]
北海道産 アサリのカルドン
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 1900 [税込2090]
イカ墨のアロス・メロソ
イカ墨と魚介の旨味をまじこめたスープで仕上げたスペイン風のリゾット

PAELLA

バエリアパンで焼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焼き上げた、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 8500 [税込9350]
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。

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 2300 [税込2530]
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

GRILLED PORK SPARE RIBS 2900 [税込3190]
三重県産 松坂豚スペアリブ 350g
キメが細か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 "SHIHO RO KUROUSHI" BEEF STEAK 3800 [税込4180]
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

LAMB RUMP MEXICAN SKEWER WITH HOMEMADE HARISSA 2350 [税込2585]
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

GRILLED CHICKEN BREAST 1700 [税込1870]
桜姫鶏胸肉
マルドンの塩とレモンを絞ってさっぱりと

Recommended
GRILLED WINTER SPANISH MACKEREL 2000 [税込2200]
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!!

GRILLED IWATE OKUNO-MIYAKODORI CHICKEN 1750 [税込1925]
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。

GRILLED ROCH DUART SALMON 2450 [税込2695]
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。

IWATE OKUNO-MIYAKODORI FRIED CHICKEN 1750 [税込1925]
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!

ORIGINAL オリジナル SPICY MAO 激辛スパイスマオ

SIDE DISHES

SICILIAN-STYLE POTATO SALAD WITH CAPER 650 [税込715]
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 650 [税込715]
キノコのガーリックバター・ソテー

FRENCH FRIES 650 [税込715]
フレンチフライ

MASHED POTATOES WITH MUSHROOMS 650 [税込715]
発酵バターとマッシュルームのマッシュポテト

MIXED GREEN SALAD 650 [税込715]
グリーンサラダ

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 WATER WATER 水 Water WATER WATER 水 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。