

# 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** **R 950** [税込1045]  
爽やかな酸味と辛さがクセになるマリネ。

**DEEP-FRIED CHICKPEAS WITH SPICE ひよこ豆のスパイスフリット** **S 650** [税込715]  
食べ始めたら止まらない! 揚げたひよこ豆をスパイスに仕上げました

**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** **S 650** [税込715] **R 950** [税込1045]  
たっぷりのにんにくとぷりぷりの海老の熱々アヒージョ

**LOTUS ROOT, WHITEBAIT & GINGER AJILLO 蓮根とシラス、生姜のアヒージョ** **S 650** [税込715] **R 950** [税込1045]  
蓮根の食感に、生姜の香りをきかせたアヒージョ。

**OKUKUJI EGG TORTILLA 奥久慈卵のトルティージャ** **S 750** [税込825]  
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。

**LAMB CHILINDRÓN ラム肉のチリンドロン** **R 1000** [税込1100]  
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

**EGGPLANT FLAMENCA EGG 茄子のフラメンカエッグ** **R 950** [税込1045]  
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スが食欲をそそります。

**ZORSA -HERB & SPICE SAUTEED PORK イベリコ豚とインカの目覚めのソルサ** **S 650** [税込715] **R 950** [税込1045]  
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



## ITALIAN

**NO.8 GIN MARINATED SALMON タスマニアサーモンのNO.8ジン・マリネ** **R 950** [税込1045]  
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!

**PICANTE CHICKEN WINGS ピカンテ・チキンウイング** **S 650** [税込715] **R 950** [税込1045]  
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

**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** **R 1000** [税込1100] **+1PC 500** [税込550]  
フェネルをきかせ、ジューシーに焼き上げたソーセージ

**TRIPPA - TOMATO STEWED TRIPE トリッパのトマト煮込み** **S 650** [税込715] **R 950** [税込1045]  
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。

**PARMESAN GARLIC TOAST パルメザン・ガーリックトースト** **S 650** [税込715]  
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

**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** **S 650** [税込715] **R 950** [税込1045]  
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

**AGED "MAY QUEEN" POTATO FRITTO WITH ROSEMARY BUTTER 熟成メークインのフリット ローズマリーバター** **R 950** [税込1045]  
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 **400** [税込440]  
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。
- HOMEMADE PICKLES** 有機野菜の自家製ピクルス **400** [税込440]  
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
- SHIBUICHI BAKERY BREAD** 洗いちペーカリーのパン **450** [税込495]  
渋谷にある洗いちペーカリーから届くパン
- 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** **S / 800 L / 1200**  
[税込880] [税込1320]  
**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

**PROSCIUTTO, APPLE & FETA SALAD - ANCHOVY DRESSING** **S / 1000 L / 1450**  
[税込1100] [税込1595]  
**生ハムと林檎、フェタチーズのサラダ**  
アンチョビ・ドレッシング

**GRILLED VEGETABLES & PECORINO SALAD - BALSAMIC VINEGAR DRESSING** **1450**  
[税込1595]  
**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



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いません。

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。



**SHIHO RO KUROGE WAGYU RIB STEAK** 3800  
 土幌黒牛のリップステーキ  
 北海道・土幌産の黒牛を使った、旨みあふれるリップステーキ

# PIZZAS

## BIANCO

**QUATTRO FORMAGGI クアトロフォルマッジ** 1800  
 gorgonzola, samsoe cheese, gouda, mozzarella

**MACELLAIO マチェライオ** 1850  
 mortadella, bacon, salame, mozzarella, garlic, parmesan, basil, french fries

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

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

## ROSSO

**BOCCONCINI MARGHERITA ボッコンチーニ・マルゲリータ** 1800  
 mozzarella bocconcini, tomato sauce, basil

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

**DIAVOLA ディアボラ** 1850  
 tomato sauce, 'nduja, chicken, salame, mozzarella, parmesan

**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

# ARROZ

**Paella** スペインの代表的な米料理。専用の鍋"パエリアパン"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

**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

**Risotto** チーズのkok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'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

**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

# 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** 生ハムとフルーツトマト、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・ピアンコ 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** 700  
 クラシック・ティラミス [税込 770]

**CHOCOLATE TERRINE** 800  
 ショコラテリーヌ [税込 880]

**PREMIUM JERSEY MILK ACAI SOFT CREAM** 700  
 ジャージー牛乳アサイー・ソフトクリーム [税込 770]

**BASQUE BURNT CHEESE CAKE** 750  
 バスクチーズケーキ [税込 825]

**JAPANESE CHESTNUT MONT BLANC TART** 800  
 和栗のモンブランタルト [税込 880]