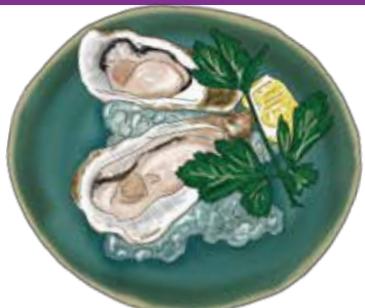


STARTERS

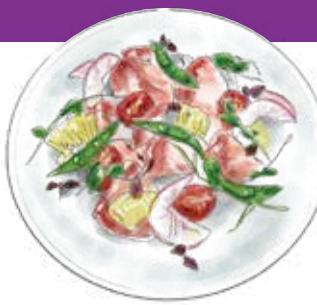
Fresh Starters



FRESH OYSTERS
[SEAWEED PONZO / 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
生海苔ポン酢カレモンド。
ASK



COGOLLOS
romain lettuce & anchovy tapas
コゴジョス
ロメインレタスとアンチョビの
スペインのひとくちスターター
2PC 650
[税込715]



FRESH CATCH CARPACCIO
鮮魚のカルパッচ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
とろりクリーミーな水牛モッツアレラとバジル、
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
TINY SLICE SMALL 1000 / MEDIUM 1600
[税込1100] [税込1760]



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]

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

800
[税込880]

COPPA -SLOVENIA
コッパ

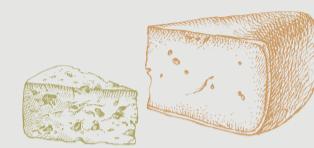
800
[税込880]

IBERIAN CHORIZO -SPAIN
イベリコ豚のチリソーザ

800
[税込880]

MORTADELLA -AUSTRIA
モルタデッラ

800
[税込880]



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 プロシューといちごのブルスケッタ
ジューシーいちごに生ハムの塩味が相性抜群!!
[税込660]

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

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。

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。

SHRIMP & NANOHANA AJILLO S 750 R 1150
小海老と菜の花のアヒージョ
旬の菜の花とプリプリの小海老のアヒージョ。
[税込825] [税込1265]

JALAPENO FRITTO 650
ハラペニョ・フリット
チーズを詰め込んだ、丸ごとのハラペニョをサクサクの衣で。

PATE DE CAMPAGNE 650
パテ・ド・カンパニー
どこよりもおいしい絶品の自家製パテ!

CALLOS - SPANISH TRIP STEW S 650 R 950
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!

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。

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。

GRILLED ORGANIC CARROT 850
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。

HOT SPICED CHICKEN WING 6PC- 650
ホット・チキンウイング
超おすすめ! ビールにぴったりのやみつきスパイシチキン!

Recommended
SPICY TORTILLA ROLL 650
スペイシー・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、バラベニョをたっぷり!

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]

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!

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

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バーティーを一番美味しい召し上がるミディアムレア[中がピンク色の状態]で
仕上げています。 烧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

100% BEEF PATTY, LETTUCE, TOMATO, GRILLED ONION,
THOUSAND ISLAND SAUCE, CHEDDAR CHEESE

1600
[税込1760]

THE DOUBLE BURGER 2150
ザ・ダブルバーガー

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
自家製ベーコンのスモーキー・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

1950
[税込2145]

FRIED CHICKEN BURGER 1550
フライドチキンバーガー

FRIED CHICKEN, EARLY RED, LETTUCE, CHIPOTLE SAUCE, TARTAR SAUCE

[税込1705]

HOT & SPICY CHICKEN SANDWICH ホット&スペイシー チキンサンド 1450

FRIED CHICKEN, CHIPOTLE SAUCE, LETTUCE, ONION, CAJUN SPICE, JALAPENO

[税込1595]

BLT SANDWICH 1350
BLTサンド

BACON, LETTUCE, TOMATO, TARTAR SAUCE, BBQ SAUCE

[税込1485]

TOPPINGS ALL +¥150

CHEDDAR CHEESE チェダーチーズ
JALAPENO ハラペニョ
PINEAPPLE パイナップル

FRIED EGG フライドエッグ
BACON ベーコン

PIZZA ROSSA

MARINARA Homemade Bacalao & kabosu citrus
TOMATO SAUCE, OREGANO, GARLIC, ANCHOVY, BACALAO, SUDACHI CITRUS, GREEN ONION, DRIED TOMATO
自家製バカラオと露地カボスのマリナーラ
1700
[税込1870]

MARGHERITA NAPOLI

TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, BASIL, GRANA PADANO

マルゲリータ・ナポリ

1600
[税込1760]

DIAVOLA

TOMATO SAUCE, CHORIZO, SAUSAGE, 'NDUJA, GOUDA, ONION, FRIED GARLIC, GRANA PADANO

ディアボラ

1800
[税込1980]

BABY SARDINE CICINIELLI

TOMATO SAUCE, GARLIC, OREGANO, CHILI PEPPER, BABY SARDINES, GREEN ONIONS

釜揚げしらすと小葱のチチニエッリ

1700
[税込1870]

PIZZA BIANCA

SWORDFISH CONFIT "TONNO"
SOUR CREAM, SWORDFISH, GOUDA, ANCHOVY, BASIL, MOZZARELLA, RED ONION, DRIED TOMATO, LEMON
メカジキコンフィのトンノ
1850
[税込2035]

GENOVESE NAPOLETANA

SLOW COOKED BEEF & ONION SAUCE, GOUDA, BASIL

和牛と飴色玉ねぎのジェノベーゼ・ナポレターナ
1850
[税込2035]

QUATTRO FORMAGGI

GORGONZOLA PICCANTE, SCAMORZA AFFUMICATA, TALEGGIO, GOUDA, GRANA PADANO

クアトロ・フォルマッジ

1800
[税込1980]

BIANCA w/ Picante Salami & Scamorza

GOUDA, PICCANTE SALAMI, ANCHOVY, SCAMORZA

ピカンテサラミとスカモルツアのビアンカ

1800
[税込1980]

BISMARCK w/ Italian Porcini & Guanciale

GOUDA, GUANCIALE, MUSHROOM, PORCINI, PARMIGIANO, EGG, TRUFFLE OIL

イタリア産 ポルチーニとグアンチャーレのビスマルク

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



TARDIVO SALAD WITH ANCHOVY & CITRON DRESSING 山形県産 タルティーポのサラダ アンチョビシトロン・ドレッシング

PICCOLO / REGULAR
850 / 1300
[税込935] [税込1430]

1400
[税込1540]

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シャンチーズ、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]



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

POMODORO with Basil Mascarpone Mousse
バジルマスカルボーネムースのポモドーロ

VEGAN BOLOGNESE
ヴィーガンボロネーゼ 茄子のトマトソース

PUTTANESCA BIANCO with Baby Shrimp & Uru-i
小海老と魚沼ういのピッタネスカビアンコ

PICANTE ARRABBIATA with amaebi shrimp
激辛!鹿児島県産 姫甘海老のピカンテ・アラビアータ

CACIO E PEPE with H.M. 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オエペ



BIGOLI ビゴリ コシのある極太・もちもち麺!ソースともよく絡みます

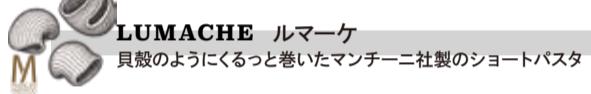
ARRABBIATA with cherry tomato
国産チェリートマトのアラビアータ

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-

SCAMPI TOMATO CREAM SAUCE
鬼手長海老のトマトクリームソース

BEEF BOLOGNESE
和牛のボロネーゼ

MUSHROOM CARBONARA
千葉県産 マッシュルームのカルボナーラ



LUMACHE ルマーチェ

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

KYOTO DUCK & ALETTA RAGÙ SAUCE
京都鴨もも肉とアレッタのラグーソース

EZO VENISON RAGÙ with Ricotta Cheese
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。



RAVIOLI ラヴィオリ

生地でフリングを包んだパスタ

HERB CREAM SAUCE with Loch Duart Salmon & Nanohana
-PORCINI MUSHROOM RAVIOLI -

スコットランド産 ロック・デュアートサーモンと
菜の花のハーブクリームソース -ポルチーニのラヴィオリ-

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-

ARROZ

CALDOSO

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 CALDOSO

北海道産 アサリのカルドソ

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

2000

[税込2200]

MELOSO

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・カルドソよりもスープが少なくとろみのある仕上がり

SQUID BLACK INK ARROZ MELOSO

イカ墨のアロス・メロソ

イカ墨と魚介の旨味をとじこめたスープで仕上げたスペイン風のリゾット

1900

[税込2090]

PAELLA

パエリアパンで炊き上げるパ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

LOBSTER PAELLA

カナダ産 オマール海老のパエージャ

牛肉、鶏肉、海老でとった出汁で炊き上げた、オマール海老の贅沢なパエージャ

S 2900 L 4200

[税込3190] [税込4620]

S 2100

L 3150

[税込2310] [税込3465]

YONEZAWA PORK &

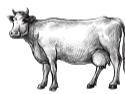
ALETTA PAELLA

山形県産 米澤豚とアレッタのパエージャ

米澤豚と季節野菜アレッタの旨みがギュッと詰まったパエージャ

THE GRILL

Recommended



CAB PRIME RIB ROAST STEAK

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®」

8500

[税込9350]

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ボーグ

2300

[税込2530]

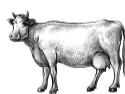


GRILLED PORK SPARE RIBS

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阪豚スペアリブのグリル

2900

[税込3190]



HOKKAIDO "SHIHORO 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]

LAMB RUMP MEXICAN SKEWER WITH HOMEMADE HARISSA

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

2350

[税込2585]



GRILLED CHICKEN BREAST

桜姫鶏胸肉
マルトンの塩とレモンを絞ってさっぱりと

1700

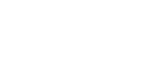
[税込1870]

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 IWATE OKUNO-MIYAKODORI CHICKEN

岩手県産 奥の都どり
旬の柑橘を使った塩を添えてシンプルにどうぞ。

1750

[税込1925]

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]

ORIGINAL オリジナル ■ SPICY MAO 激辛スパイシーマオ

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

GARLIC BUTTERED MUSHROOMS

キノコのガーリックバター・ソテー

650

[税込715]

FRENCH FRIES

フレンチフライ

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]

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おりません。

NO MSG

No MSG on our natural "UMAMI" dishes

LOW TRANSFAT

Low Transfat Oil

NATURAL SALT

Natural Salt

ORGANIC SUGAR

Organic Sugar

π WATER

π 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しつけ下さい。お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