

STARTERS



KUMQUAT PINTXOS
WITH MASCARPONE & GORGONZOLA MOUSSE
金柑のピンチョス
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]

SHRIMP & BRUSSELS SPROUT AJILLO
海老と芽キャベツのアヒージョ

S 650 [税込 715]

R 950 [税込 1045]

NANOHANA, WHITEBAIT & GINGER AJILLO
菜の花とシラス、生姜のアヒージョ

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]



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・チキンウィング

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、ジューシー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！

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
セルバ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

生ハムと林檎、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 ラムランプのブロシェット
パプリカ、クミン、コリアンダー等のモロッカンスライスで
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
三元豚のスベアリップ
柔らかくジューシーな肉質と旨味のある脂のポークスベアリップを
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
しほろくろし 土幌黒牛のリブステーキ
北海道・土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 with asparagus 2色のアスパラガスのビスマルク 2000
cream sauce, anchovy, green asparagus, white asparagus, mozzarella cheese, egg, prosciutto, Parmigiano-Reggiano, black pepper
[税込 2200]

TARTUFATA トリュフとゴルゴンゾーラのピッツァ “タルトゥファータ” 2200
tartufata (truffle & mushrooms paste), gorgonzola, mozzarella
[税込 2420]

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, basil, tomato, garlic
[税込 1980]

DIAVOLA ディアボラ 1850
tomato sauce, 'nduja, chicken, salame, mozzarella, parmesan
[税込 2035]

CALABRESE with nanohana, seasonal onion 1850
菜の花と新玉ねぎのカラブレーゼ
'Nduja, tomato sauce, peperoncino piccolo, basil, spicy salami, grilled seasonal onion, mozzarella cheese, rapeseed blossoms, sliced garlic, Parmigiano-Reggiano, black pepper
[税込 2035]

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
[税込 2915]

PAELLA DE MARISCOS 2750
たっぷり魚介のパエージャ・デ・マリスコス
[税込 3025]

Risotto チーズのkokが際立つ、濃厚でなめらかなリゾット。

PARMESAN RISOTTO 2000
WITH GIROLLE MUSHROOMS AND SEARED TALEGGIO
ジロール茸と炙りタレggioのパルメザンリゾット
[税込 2200]

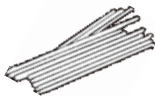
Meloso とろみのある食感に仕上げるスペインの伝統的なリゾット風米料理。

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]

SHRIMP & BRUSSELS SPROUTS PASTA 海老と芽キャベツのローズマリーバターソース 1400
WITH ROSEMARY BUTTER SAUCE [税込 1540]

PEPERONCINO シラスと菜の花のペペロンチーノ カラスミがけ 1400
WITH WHITEBAIT, NANO HANA & BOTTARGA [税込 1540]

OYSTER & HIRATAKE AGLIO E OLIO 牡蠣と霜降り平茸、柚子胡椒のアーリオオーリオ 1450
WITH YUZU PEPPER [税込 1595]

LINGUINE

[リングイネ]
中太・もちもちロングパスタ



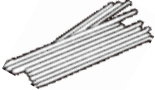
ARRABBIATA あらごし有機トマトのアラビアータ 1200
[税込 1320]

CARBONARA 奥久慈卵とホワイトマッシュルームのカルボナーラ 1450
[税込 1595]

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, サーモンと焼きカマンベール、
PISTACHIO & GRILLED CAMEMBERT 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]