

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ч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ч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
カボナータ

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! 握げたひよこ豆をスペ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]

R 1000 [税込1100]

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 950 [税込1045]

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。トマトの旨みとスペイシーさが食欲をそそります。

S 650 [税込715]

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ペ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]



LEMON MARINATED SICILIAN OLIVES

シチリアグリーンオリーブのマリネ

400 [税込440]

HOMEMADE PICKLES

有機野菜の自家製ピクルス

400 [税込440]

SHIBUCHI BAKERY BREAD

渋いちべーカリーのパン

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・カンパニュ

800
[税込880]

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

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

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

1450
[税込1595]

ALL NATURAL



WE'RE ON INSTAGRAM
@RIGOLETTO_MARUNOUCHI



化学調味料不使用
No MSG on our natural
"UMAMI" dishes.

LOW TRANS FAT
低温圧搾抽出油法
低トランス脂肪酸
Low Transfat Oil

低温圧搾抽出油法
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來の素材を使用し、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

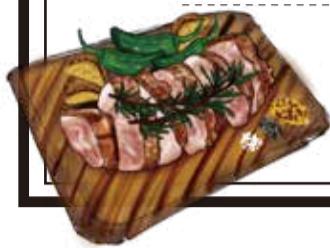


ROASTED CHICKEN WITH ABSINTH BUTTER 2100
岩手県産 みちのく清流鶏のローストチキン
外をカリッと中はジューシーに仕上げたローストチキンを
アブサンを加えたハーブたっぷりのガーリック・バターソースで。

LAMB RUMP BROCHETTE 2300
オーストラリア産 ラムランプのプロシエット
バブリカ、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 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。



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



GRILLED PORK SPARERIBS 2800
三元豚のスペアリブ
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！



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, samsae cheese, gouda, mozzarella

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

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

TARTUFATA トリュフとゴルゴンゾーラのピツツア “タルトゥファータ” 2200
tartufata (truffle & mushrooms paste), gorgonzola, mozzarella

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ヤ

PAELLA DE MARISCOS 2750
たっぷり魚介のパエーヤ・デ・マリスコス



SPAGHETTI

[スパゲティ・1.8mm]

M イタリア産最高品質
マンチーニ社製

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, basil, tomato, garlic

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

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

ARROZ

Risotto チーズのコクが際立つ、濃厚でなめらかなリゾット。

**PARMESAN RISOTTO
WITH GIROLLE MUSHROOMS AND SEARD TALEGGIO** 2000
ジロール茸と炙りタレッジオのパルメザンリゾット

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

[税込 2200]

[税込 2640]

PASTA

PESTO GENOVESE WITH BABY SCALLOPS 小柱のジェノベーゼ 1350 [税込 1485]

**SHRIMP & BRUSSELS SPROUTS PASTA
WITH ROSEMARY BUTTER SAUCE**

海老と芽キャベツのローズマリーバターソース

1400 [税込 1540]

**PEPERONCINO
WITH WHITEBAIT, NANOHANA & BOTTARGA**

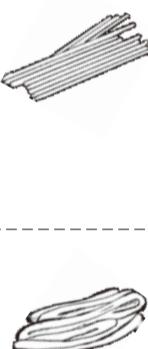
シラスと菜の花のペペロンチーノ カラスミかけ

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

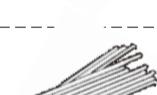
奥久慈卵とホワイトマッシュルームのカルボナーラ

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

[トロットル]

"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

[さつま芋のニヨッキ]

もっちりとした食感のニヨッキ

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]

SHRIMP 小海老 200 [税込 220]

PROSCIUTTO 生ハム 300 [税込 330]



GLUTEN-FREE FETTUCCINE

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

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]