

Chef's SEASONAL CATCH UP!



from Kochi

PESCE CRUDO

高知県 宿毛産 ペシエ・クルード
宿毛から届く新鮮な魚を季節の野菜と合わせました。
白ワインにぴったりの前菜! 詳しくはスタッフまで。

1400 [税込1540]



from Miyazaki

BRUSCHETA

with Kumquat & Asiago Cream Cheese

宮崎県産
金柑とアジアークリームチーズのブルスケッタ
金柑の甘酸っぱさと、滑らかで濃厚なチーズの相性抜群!
前菜にぴったりのブルスケッタ。

2PC 800 [税込880] +1PC 400 [税込440]

from Chiba

CLAMS STEAMED IN SHERRY

千葉県産 地蛤のシェリー蒸し
地蛤の旨みを、シェリーの香りでシンプルに。
リゾットにも変更できます!

1400 [税込1540]

Risotto リゾット追加 + 500 [税込550]



from Chiba

OMELETTE

with Canola Flowers & Prosciutto

千葉県産 菜の花とプロシュートのオムレツ
旬の菜の花のほろ苦さに、生ハムの旨みを合わせた
ふんわりオムレツ。

950 [税込1045]

from Chiba

SWEET POTATO GNOCCHI

with Gorgonzola Sauce

千葉県香取市 加瀬農園
紅はるかのニョッキ ゴルゴンゾーラソース
甘みの強い紅はるかのニョッキを、ゴルゴンゾーラソースと
プロシュートでバランスよく仕上げました。

750 [税込825]



RIGOLETTO TAPAS

まずはここから! スパニッシュとイタリアンの美味しいとこどり。ワイワイ楽しめる小皿料理



TOMATO BRUSCHETTA

国産トマトのブルスケッタ
銀座リゴレットのシグネチャー! トマトのマリネをガーリックトーストにのせて

2PC 650 [税込715]
+1PC 325 [税込358]



ANCHOVY SAUTEED BROCCOLI

ブロッコリーのアンチョビソテー
アンチョビでソテーしたブロッコリーに上からカラミをたっぷり

650 [税込715]



OCTOPUS & CORIANDER CEVICHE

蛸とパクチーのセヴィーチェ
相性抜群! さっぱりと仕上げたタコとパクチーのセヴィーチェ

950 [税込1045]



SPICY CHICKEN WINGS

スパイシー・チキンウイング
スパイスが食欲をそそる一口サイズの骨付きチキン

8PC 650 [税込715]
12PC 950 [税込1045]



MARINATED SALMON

国産サーモンのマリネ
こだわりの塩やハーブでマリネにしたサーモン。オリーブオイルでシンプルにどうぞ!

950 [税込1045]



FRIED POTATOES

インカのめざめのフライドポテト
[ガーリック or ブラックペッパー]

650 [税込715]



SHRIMP AJILLO

小海老のピリ辛アヒージョ
ブリブリの海老を熱々のピリ辛ガーリックオイルで。

S 650 [税込715]
R 950 [税込1045]



CALAMARI FRITTI

イカのセモリナフリット
セモリナ粉をまぶしてカリッと揚げたイカのフリット。

1150 [税込1265]



SNOW CRAB CREAM CROQUETTES

ズワイ蟹のクリームコロッケ
濃厚アメリカヌソースと合わせたクリーミーなカニクリームコロッケ!

750 [税込825]
+1PC 375 [税込413]



ALIGOT

熟成メークインのアリゴ
じゃが芋とたっぷりチーズのとろとろ滑らかなマッシュポテト

650 [税込715]

PICCOLO TAPAS

Mixed Nuts 無添加ミックスナッツ
350 [税込385]

Pickles 自家製ピクルス
350 [税込385]

Bread [Plain or Garlic] 濃いちペーカリーのパン
400 [税込440]

CHARCUTERIE

自家製シャルキトリーと
厳選ハム・サラミ



Charcuterie Platter

厳選! シャルキトリープラッター
色々な味が楽しめる! こだわりハムやサラミの盛り合わせ

3種 1450 [税込1595]
4種 1850 [税込2035]



Slovenian Prosciutto

スロベニア産10ヶ月熟成 プロシュート
イタリアのお隣、スロベニアから届く
しっとりとしたプロシュート!
ふわふわの薄切りで切り立てをご用意いたします。

S 1000 [税込1100]
L 1600 [税込1760]

Chorizo Iberico De Bellota 650 [税込715]
イベリコ・チョリソ・ベジョータ

Mortadella 650 [税込715]
モルタデッラ

HOMEMADE

自家製シャルキトリー

Homemade Pâté De Campagne 750 [税込825]
パテ・ド・カンパーニュ

Homemade Con Tan 900 [税込990]
コンタン 牛タンハム

Homemade Liver Pate 650 [税込715]
鶏白レバーパテ

Homemade Roasted Beef 850 [税込935]
ローストビーフ

FRESH SALAD

Strawberry & Burrata Caprese

Rucola Salad

Seasonal Vegetable Green Salad

Chicory, Trevis and Gorgonzola Salad

とちおとめとブッラータのカプレーゼ *Seasonal!*

ルッコラサラダ シンプルにルッコラをシトロンドレッシングで

季節野菜のグリーンサラダ 自家製白味噌ドレッシング

チコリとトレビス、ゴルゴンゾーラのサラダ

1500 [税込1650]

900 [税込990]

S 750 [税込825] R 1300 [税込1430]

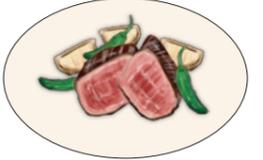
1050 [税込1155]

MAIN DISH



Chicken Confit w/ Salsa Romesco 2000
奥の都どりのコンフィ 焼きパプリカとナッツのロメスコソース [税込2200]

Akaushi Beef Steak 120g 2750 [税込3025]
高知県産 土佐和牛 あかうしのステーキ +60g +¥1400 [税込1540]
旨味とジューシーさを兼ね備えた高知県・土佐のあかうしを
シンプルに焼き上げました! スモーク塩とわさびを添えて。



Grilled Hakkinton Pork 2450
岩手県産 白金豚 肩ロース肉のグリル [税込2695]
旨味凝縮の脂身が特徴のジューシーな白金豚のシンプルなグリル。



“Shihoro-Kuroushi” Beef Ribeye Steak 200g 3600
北海道産 士幌黒牛リブロースのグリル [税込3960]
肉質は柔らかく、程よくサシの入った脂身には
甘味が感じられる士幌黒牛のグリル

NEAPOLITAN PIZZA

ナポリの老舗製粉会社カプート社の小麦粉「サッコロツ」を使い、ひとつひとつ丁寧に仕込んだ生地で焼き上げるリゴレットのピZZAは
外はカリッと! 中はもちもちのコルチョーネ(ピZZAの縁)と、一枚ペロッと食べられる軽い仕上がりが特徴です!

Margherita マルゲリータ 1650
tomato sauce, basil, mozzarella, parmesan [税込1815]

Prosciutto & Rucola Bismarck 1800
スロベニア産 プロシュートとルッコラのビスマルク [税込1980]
prosciutto, rucola, soft boiled egg, parmesan, gouda, shredded mozzarella, red cheddar, black pepper

Diavola ディアボラ 1650
tomato sauce, harissa, chorizo, bacon, onion, garlic chips, gouda, shredded mozzarella, red cheddar [税込1815]

Funghi フンギ 1750
cauliflower mushroom, mushroom, shimeji, king trumpet mushroom, mixed cheese, mozzarella, parmesan, parmigiano [税込1925]

Quattro Formaggi クアトロ・フォルマッジ 1750
gorgonzola, mozzarella, raclette, parmesan [税込1925]

Mortadella & Watercress モルタデッラとクレソン 1750
mortadella, watercress, gouda, shredded mozzarella, red cheddar, parmesan, black pepper [税込1925]

Cicinielli w/ White Bait & Canola Flowers 1800
しらすと菜の花のチチニエッリ [税込1980]
tomato sauce, oregano, anchovy, garlic, caper, whitebait, canola flowers

PASTA

生パスタ・厳選した乾麺、グルテンフリーパスタなど、各種パスタをご用意しています。お好きなタイプの麺に変更することもできます。
※グルテンフリーパスタはアレルギー対応メニューではありません。

PLEASE NOTE : GLUTEN FREE OPTIONS ARE AVAILABLE, HOWEVER WE CANNOT GUARANTEE 100% PREVENTION OF CROSS CONTAMINATION.

 LINGUINE リングイネ 中太・もちもち ロングパスタ	Porcini Carbonara 1500 [税込1650] 名古屋コーチン卵と イタリア産ボルチーニ茸のカルボナーラ
	Pescatore [Rosso or Bianco] 1900 [税込2090] 贅沢! 魚介たっぷりペスカトーレ ロッソ or ビアンコ
 CASARECCE カサレッチェ パスタの断面が S字になったパスタ	Genovese with Baby Shrimp & Lotus Root 1500 [税込1650] 小エビと蓮根のジェノベーゼ
	Grilled Chicken & Eggplant Arrabiata 1400 [税込1540] 鶏もも肉のグリルと茄子のアラビアータ
 CHITARRA キタッパ 断面の四角い パスタ。	Homemade Guanciale Amatriciana 1650 [税込1815] 自家製グアンチャーレのアマトリチャーナ
	Sardinian Bottarga & Unsalted Butter 1700 [税込1870] サルデーニャ産 カラスミと濃厚バターのキタッパ 塩味のきいたカラスミに濃厚なバターを合わせたシンプルな一皿

 MAFALDINE マファルディーネ	<i>Recommended!</i> Mafaldine with Truffle Cream Sauce 2800 トリュフクリームソースのマファルディーネ [税込3080] 目の前でフレッシュトリュフたっぷりとおかけします!	
	Whitebait & Candy Cabbage Peperoncini 1300 [税込1430] 静岡県産 キャンディキャベツとしらすのペペロンチーノ	
 SPAGHETTI スパゲッティ 1.8mm イタリア産 最高品質 マンチーニ社製	Puttanesca with Colorful Tomatoes & Mushrooms 1300 [税込1430] カラフルトマトとマッシュルームのプッタネスカ	
	Creamy Tomato Sauce with Minced Duck & Chestnut 1600 [税込1760] 鴨ひき肉とイタリア産 栗のトマトクリームソース	
 LUMACHE ルマーケ 貝殻のようにくると 巻いたパスタ	Wagyu & Mozzarella Bolognese 1700 [税込1870] 和牛とモッツァレラのボロネーゼ	

ARROZ



Mixed Seafood Paella 2600
シーフード・パエリア [税込2860]
ムール貝、アサリ、海老など具材たっぷり!
米に旨味を吸わせたオリジナルパエリア



Grilled Hakkinton Pork Paella 2550
岩手県産 白金豚 肩ロース肉のパエリア [税込2805]
脂身が甘く、旨みがギュッと詰まった白金豚の
パエリア。レモンを絞ってお召し上がりください!



Oysters, Grilled Maitake, & Kujo Green Onion Paella 2800
[税込3080]
広島県産 牡蠣とグリル舞茸、
九条ねぎのパエリア
プリプリの広島県産牡蠣に、グリル舞茸の
香ばしさ、九条ねぎを合わせたパエリア

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

NATURAL SALT

自然製法の塩
Natural Salt

ORGANIC SUGAR

オーガニック砂糖
Organic Sugar

TC WATER

ITウォーター使用
IT Water

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 ¥440 a person will be added as a table charge after 5:00 p.m. on weekdays / after 3:00 p.m. on weekends & holidays and 10% late night charge after 10:00 p.m.

平日17時以降/土日祝15時以降、テーブルチャージ[席料]としてお一人様440円、22時以降深夜料金を10%頂戴しております。