

PIZZA NAPOLETANA

自家製のピザ生地を1枚1枚丁寧に伸ばし、400度の薪窯で香ばしく焼き上げる自慢のナポリピッツァ。小麦の香りと味をお楽しみ下さい!

	marinara マリナーラ トマトソース・アンチョビ・にんにく・バジル・オレガノ tomato sauce, anchovy, garlic, basil, oregano	1400 [税込1540]
	margherita bufala 水牛モッツarellaのマルゲリータ・ブファラ トマトソース・水牛のモッツarellaチーズ・バジル tomato sauce, mozzarella bufala, basil	1750 [税込1925]
	diavola ディアボラ トマトソース・モッツarellaチーズ・ベーコン・チヨリゾー・アリッサ・オニオン tomato sauce, mozzarella, bacon, chorizo, harissa, onion	1800 [税込1980]
	prosciutto bismarck プロシュート・ビスマルク モッツarella・ハム・卵・プロシュート mozzarella, parmagiano, egg, prosciutto	2200 [税込2420]
	quattro formaggi クワトロ・フォルマッジ 水牛モッツarella・マスカルポーネ・パルミジャーノ・ゴルゴンゾーラ mozzarella bufala, mascarpone, parmagiano, gorgonzola	2200 [税込2420]
	anchovi pecorino アンチョビ・ペコリーノ トマトソース・セミドライトマト・ガーリック・オレガノ・アンチョビ・ペコリーノ tomato sauce, semi-dried tomatoes, garlic, oregano, anchovy, pecorino	1700 [税込1870]
	funghi フンギ デュケルソース・モッツarella・ハム・ミャー・フレッシュマッシュルーム duxelles, mozzarella, parmagiano, fresh mushrooms	1800 [税込1980]

PASTA

	SPAGHETTI スパゲティ 1.8mm. イタリア産最高品質の小麦粉100%で作るマンチーニ社の乾麺
carbonara with homemade bacon 自家製ベーコンのカルボナーラ	1450 [税込1595]
vongole bianco ウォンゴレ・ビアンコ	1500 [税込1650]
rotisserie chicken & green onion aglio olio with soy sauce & sesame oil ロティサーチキンの和風アリオ・オーリオ	1300 [税込1430]
	LINGUINE リングイネ モチモチ食感の中太生麺!
pescatore rosso 鬼手長海老のペスカトーレ・ロッソ	2200 [税込2420]
mozzarella & eggplant arabiatta モッツarellaチーズと茄子のアラビアータ	1500 [税込1650]

MEZZE MANICHE メツェ・マニケ

amatriciana with pecorino cheese ペコリーノチーズのアマトリッチャーナ	1400 [税込1540]
homemade wagyu bolognese 自家製和牛ボロネーゼ	1800 [税込1980]
	MAFALDINE マッファルディーネ 両端がフレリのようになった幅広のパスタ
rotisserie chicken & asparagus cacio e pepe ロティサーチキンとアスパラガスのカチオ・エ・ペペ	1600 [税込1760]

	SALMON RAVIOLI サーモンのラビオリ 燻製をきかせたスマートサーモンのペストを挟んだラビオリ
lemon cream sauce with salmon ravioli サーモンラビオリのレモンクリームソース	1800 [税込1980]



--- ROTISSERIE CHICKEN ---

名物! ジューシー・ロティサーチキン
皮目は香ばしくパリッと、中ははつぱりジューシーに焼き上げた
ロティサーチキン!

HALF 1850 FULL 3300
[税込2035] [税込3630]

FROM OUR ROTISSERIE OVEN

ROTISSERIE CHICKEN

日本最大級のロティサーチキンで焼き上げるリゴレット名物!
回転しながらゆっくりと焼き上げることで、外側はパリッと、
中はふくらジューシーに焼き上がるのが特徴。

ROTISSERIE CHICKEN

ROTISSERIE SAUSAGES
BUTIFARRA & HABANERO SAUSAGE
ロティサーチキンの旨みが
つまった外はカリカリ、中はホクホクのボテ!

650
[税込715]

RIGOLETTO TAPAS

	fresh fish carpaccio 高知・宿毛産 鮮魚のカルパッチョ 宿毛から届く新鮮な魚介を季節のソースと カルパッチョに仕上げます!	1400 [税込1650]
	buratta & fresh melon ブッラータチーズと塩アールスメロン とろーりクリーミーなブッラータチーズを 甘味たっぷり! ジューシーで肉味い食感の 塩アールスメロンと合わせました!	2400 [税込2640]
	galician octopus 蛸のガリシア風 柔らかな蛸とホクホクの芋を 合わせたガリシア風。	1600 REGULAR 2800 [税込1760] [税込3080]
	anchovy & brioche カンタブリア産アンチョビのブリオッシュ サクサクに焼いたブリオッシュに旨みたっぷりのアンチョビをのせました!	2PCS 650 [税込715]
	pate de campagne パテ・ド・カンバーニュ シェフが丁寧に仕込んだ自慢のパテ・ド・カンバーニュはワインにぴったりの一皿。	650 [税込715]
	garlic sauteed stem broccoli アレッタのガーリックソテー ¹ アレッタのガーリックソテーをたっぷりのカラスミで仕上げます!	650 [税込715]
	zeppoline ゼッポリーネ 青のりを練り込んだ生地を揚げたナポリ定番のスナック	650 [税込715]
	rosemary potatoes 口ティサーチキンの旨みがつまた外はカリカリ、中はホクホクのボテ!	650 [税込715]
	spicy fried chicken スパイシー・チキンウイング カラッと揚げたチキンウイングにオリジナルのスパイシをまぶしました!	650 [税込715]
	calamari fritti イカのセモリナ・フリット セモリナ粉でカラッと揚げたイカのフリット!	950 [税込1045]
	TOPPINGS prosciutto プロシュート +330 / truffle トリュフ +550	
	shrimp ajillo 海老のアヒージョ ぶりぶりの海老をガーリックがきいた熱々のオイル煮。パンと一緒にどうぞ!	950 [税込1045]
	callos スペイン風モツ煮“カジョス” 丁寧に下処理をしてじっくりと煮込んだカジョスはビールにもワインにもぴったり!	950 [税込1045]

MINI TAPAS	marinated olives オリーブのマリネ	500 [税込550]	homemade pickles 自家製ピクルス	500 [税込550]	shibuchi bakery bread [plain / garlic] 渋谷ベーカリーのパン [プレーン/ガーリック]	500 [税込550]
------------	------------------------------	----------------	-----------------------------	----------------	---	----------------

SALADS

	grilled chicken caesar salad ロティサーチキンのシーザーサラダ 自家製シーザードレッシング SMALL 750 REGULAR 1400 [税込825] [税込1540]
	grilled shrimp & avocado salad グリルショウガとアボカドのサラダ 淡路島玉ねぎのオニオンドレッシング SMALL 900 REGULAR 1600 [税込990] [税込1760]
	rucola salad with orange and prosciutto オレンジとプロシュート、ルッコラサラダ ホワイトバジルミックス・ドレッシング 1500 [税込1650]
	bagna cauda バニーヤカウダ 熟々! 濃厚クリーミーなアンチョビソース 1800 [税込1980]

PAELLA <small>RECOMMENDATION!</small>	rotisserie chicken valenciana ロティサーチキンのヴァレンシアーナ ロティサーチキンで焼き上げたヴァレンシアーナチキンを 白インゲン豆やバジリコと合わせ、旨みたっぷりの チキンブロードで焼き上げたバレンシア風パエリア! 平日は15時からのご提供 / serving after 3pm on weekdays	2800 [税込3080]	herb grilled hakkinton pork 白豚のハーブグリル 肉質柔らかで脂身に甘味がある岩手・白豚はハーブとも相性抜群! 2400 [税込2640]
	"mountain pepper steak" with shihoro kuroushi beef 士幌黒牛のグリル 柔らかくほどよさの入った士幌黒牛にタスマニア島胡椒をたっぷり!	3200 [税込3520]	



CRISPY PORK

皮付き黒豚のカリカリ焼き
中は肉汁のジュワ、皮面はサクサクに
焼き上げたポークはビリ辛アリッサでさっぱりどうぞ!

HALF 1650 FULL 3000
[税込1815] [税込3300]

DESSERT MENU



FRENCH TOAST

WITH WHIPPED BUTTER ホイップバターとメープルシロップ
熱々トロトロでシュワッと口の中で溶ける
"飲めるフレンチトースト"! ホイップバターと
たっぷりのメープルシロップでどうぞ。

FRENCH TOAST

WITH FRESH STRAWBERRIES 紅ほっぺとバニラシャンティの
フレンチトースト



STRAWBERRY & PANNA COTTA PARFAIT

莓とパンナコッタのパフェ

Fresh Strawberries フレッシュストロベリー
Yogurt Mousse ヨーグルトアイス
Pistachio ピスタチオ
Vanilla Ice Cream バニラアイスクリーム
Strawberry Panna Cotta 莓のパンナコッタ
Yogurt Panna Cotta ヨーグルトのパンナコッタ
Strawberry Sauce ストロベリーソース
Lemon Jelly レモンゼリー
Streusel シュトロイゼル



apple pie with vanilla ice cream アップルパイ バニラアイス添え サクサクのパイ生地の温かいアップルパイに 冷たいバニラアイスを添えて。
850 [税込935]
ice cream アイスクリーム バニラ /