

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 水牛モッツァレラのマルゲリータ・ブファラ トマトソース・水牛のモッツァレラチーズ・バジル tomato sauce, mozzarella bufala, basil	1750 [税込1925]
	diavola ディアボラ トマトソース・モッツァレラチーズ・ペーコン・チョリソー・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 モッツァレラ・パルミジャーノ・卵・プロシュート mozzarella, parmigiano, egg, prosciutto	2200 [税込2420]
	quattro formaggi クワトロ・フォルマッジ 水牛モッツァレラ・マスカルポーネ・パルミジャーノ・ゴルゴンゾーラ mozzarella bufala, mascarpone, parmigiano, 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 デュクセルソース・モッツァレラ・パルミジャーノ・フレッシュマッシュルーム duxelles, mozzarella, parmigiano, fresh mushrooms	1800 [税込1980]

PASTA

 Gluten Free Fettuccine Available for Substitution
グルテンフリー玄米フェットチーネもご用意しております。

	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 ヴォンゴレ・ビアンコ	1500 [税込1650]
	rotisserie chicken & green onion aglio olio with soy sauce & sesame oil ロティサリーチキンの和風アリオ・オリーオ	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 arabiata モッツァレラチーズと茄子のアラビアータ	1500 [税込1650]
	MEZZE MANICHE メッツェ・マニケ	イタリア語で「半袖」という意味の太い筒状のショートパスタ
	amatriciana with pecorino cheese ペコリーノチーズのアマトリチャーナ	1400 [税込1540]
	homemade wagyu bolognese 自家製和牛ボローネーゼ	1800 [税込1980]
	MAFALDINE マップアルディーネ	両端がフリルのようになった幅広のバスタ
	rotisserie chicken & asparagus cacio e pepe ロティサリーチキンとアスパラガスのカチョ・エ・ペペ	1600 [税込1760]
	SALMON RAVIOLI サーモンのラビオリ	燗製をきかせたスモークサーモンのペー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・ロティサリーチキン
皮目は香ばしくパリッと、中はじっくりジューシーに焼き上げた
リゴレット自慢のロティサリーチキン！

HALF 1850 FULL 3300
[税込2035] [税込3630]

FROM OUR

ROTISSERIE OVEN



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



--- CRISPY PORK ---

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

HALF 1650 FULL 3000
[税込1815] [税込3300]



ROSEMARY POTATOES
ロティサリー・ローズマリーポテト
ロティサリーチキンの旨みが
つまった外はカリカリ、中はホクホクのポテト！

650
[税込715]



ROTISSERIE SAUSAGES
BUTIFFARA & HABANERO SAUSAGE
ロティサリー・ソーセージ
豚肉とハーブたっぷりジューシーで肉肉しい食感の
プティファラとハバネロを練り込んだピリ辛ソーセージ

1800
[税込1980]

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]		burrata & 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。 SMALL 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]		mozzarella bufala & fruit tomato caprese 水牛モッツァレラとフルーツトマトのカプレーゼ イタリアの定番前菜！相性抜群のコンビネーション 1200 [税込1320]		slovenian prosciutto スロベニア産プロシュート 注文ごとに切り立てて提供する薄切りふわふわの生ハム！ 1000 [税込1100]
	pate de campagne パテ・ド・カンパーニュ シェフが丁寧に仕込んだ自慢のパテ・ド・カンパーニュはワインにぴったりの一品。 650 [税込715]		oyster gratin 牡蠣のグラタン 牡蠣と熱々クリーミーなベシャメルソースをたっぷり使った特製グラタン 950 [税込1045]		cheese souffle tortilla チーズフレ・トルティージャ 奥久慈鶏卵(おくじらん)を使った、熱々ふわふわのスペイン風オムレツ。 950 [税込1045]
	garlic sauteed stem broccolis アレッタのガーリックソテー 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]	<div>TOPPINGS prosciutto プロシュート +330 / truffle トリュフ +550</div>			
	zeppoline ゼップリーネ 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]		shrimp ajillo 海老のアヒージョ ふ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！ [税込1045]
	rosemary potatoes ロティサリー・ローズマリー・ポテト ロティサリーチキンの旨みがつまった外はカリカリ、中はホクホクのポテト！ 650 [税込715]				
	spicy fried chicken スパイス・チキンウィング カラッと揚げたチキンウィングにオリジナルのスパイスをまぶしました！ 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]				

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]	shibuichi bakery bread [plain / garlic] 渋いちベーカリーのパン [プレーン/ガーリック]	500 [税込550]
------------	------------------------------	----------------	-----------------------------	----------------	---	----------------

SALADS

	grilled chicken caesar salad ロティサリ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 グリルシュリンプ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 ホワイトパルサミコ・ドレッシング	1500 [税込1650]		bagna cauda バーニャカウダ 熱々！濃厚クリーミーなアンチョビソース	1800 [税込1980]
--	--	--	---	--	--	---	--	------------------	---	---	------------------



PAELLA  RECOMMENDATION!

rotisserie chicken valenciana 2800
ロティサリーチキンのヴァレンシアーナ (税込3080)
ロティサリーマシンで焼き上げたジューシーなチキンを
白インゲン豆やパプリカと合わせ、旨みたっぷりの
チキンブロードで炊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



MAIN DISH

herb grilled hakkinton pork 2400
白金豚のハーブグリル
肉質柔らかで脂身に甘味がある岩手・白金豚はハーブとも相性抜群！

“mountain pepper steak” with shihoro kuroushi beef 3200
土幌黒牛のグリル (税込3520)
柔らかくほどよくサシの入った土幌黒牛にタスマニア島胡椒をたっぷり！

DESSERT MENU



FRENCH TOAST
WITH WHIPPED BUTTER 1550
[税込1705]
フレンチトースト ホイップバターとメープルシロップ
熱々トトロでジュワッと口の中でとろける
“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 2200
[税込2420]
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 1650
[税込1815]
苺とパanna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 苺のパンナコッタ
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 レモンジュレ
Streusel シュトロイゼル



ricotta cheese cake
リコッタ・チーズケーキ
リコッタチーズをたっぷり使った
軽い仕上がりチーズケーキ

800
[税込880]



classic tiramisu
クラシック・ティラミス
エスプレッソとマスカルポーネでつくる
口溶け滑らかなクラシックティラミス

750
[税込825]



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
vanilla / strawberry / chocolate / pistachio
バニラ / 苺 / チョコレート / ピスタチオ

500
[税込550]



RIGOLETTO
ROTISSERIE AND WINE