

STARTERS

Fresh Starters



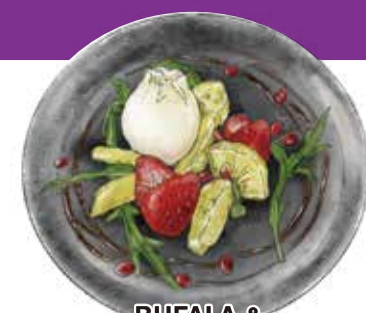
FRESH OYSTERS
[SEAWEED PONZU / FRESH LEMON]
フレッシュオイスター
シェフ厳選の牡蠣を自家製の
生海苔ポン酢かレモンで。
ASK



COGOLLOS
romain lettuce & anchovy tapas
コゴジョス
ロメインレタスとアンチョビの
スペインのひとくちスターター
2PC 650
[税込715]



FRESH CATCH CARPACCIO
鮮魚のカルパッチョ
その日に仕入れた新鮮な魚に合わせた
シェフオリジナルのソースで。
1650
[税込1815]



BUFALA & SEASONAL FRUITS CAPRESE
イタリア産 ブッファラと
フルーツのカプレーゼ
とろーりクリーミーな水牛モッツアレラとバジル、
季節のフルーツを使った彩り鮮やかなカプレーゼ
2200
[税込2420]

Cold Cuts & Cheese



PROSCIUTTO
10 MONTHS -SLOVENIA
10ヶ月熟成
スロベニア産プロシュート
SMALL 1000 / MEDIUM 1600
[税込1100] [税込1760]



CHARCUTERIE PLATTER
シャルキトリー・プラッター
厳選ハム・サラミの盛り合わせ。
SMALL 1950 / MEDIUM 2600
[税込2145] [税込2860]

SALAMI FINOCCHIONA -AUSTRIA
サラミ・フィノッキオーナ **800**
[税込880]

COPPA -SLOVENIA
コッパ **800**
[税込880]

IBERIAN CHORIZO -SPAIN
イベリコ豚の Chorizo **800**
[税込880]

MORTADELLA -AUSTRIA
モルタデッラ **800**
[税込880]



CHEF'S RECOMMENDED CHEESE
シェフおすすめ チーズ各種
様々なタイプのチーズをご用意しています
詳しくはスタッフにお尋ねください。

RIGOLETTO TAPAS

PROSCIUTTO & MELON BRUSCHETTA **1PC 600**
プロシュートとアールスメロンのブルスケッタ
海水で育ったメロンは甘みが増し、ほのかに塩味がありバジルのムースと相性抜群!

SPANISH GARLIC & BABY SARDINE AJILLO **S 850 R 1250**
スペイン産 にんにくとしらすのアヒージョ
ゴロゴロと入ったにんにくとしらすアヒージョ。

DEEP-FRIED CHICKPEAS WITH MOROCCAN SPICE **650**
ひよこ豆のフリット
食べ始めたら止まらない! スモークしたひよこ豆を揚げてモロッコ風味のスパイスで。

SEASONAL VEGETABLE CAPONATA **650**
季節野菜のカポナータ
シチリア島のピネガーでさっぱりと仕上げた伝統的なトマト煮込み

SHRIMP & NANO HANA AJILLO **S 750 R 1150**
小海老と菜の花のアヒージョ
旬の菜の花とプリプリの小海老のアヒージョ。

PULLED PORK & CHEESE QUESADILLA **750**
プルドポークとチーズのケサディーヤ
ほろほろのプルドポークをチーズと一緒にトルティーヤで挟み焼きに!

MARINATED TASMANIAN SALMON **950**
タスマニア産 サーモンのマリネ
トロトロ極上サーモンのシンプルなマリネ。

CALLOS - SPANISH TRIPE STEW **S 650 R 950**
スペイン風モツ煮込み カジョス
丁寧に下処理をしてじっくりと煮込んだ、スペイン風モツ煮込み!

SPICY TORTILLA ROLL **650**
スパイシー・トルティーヤロール
オリジナルスパイスでマリネしたチキンと、ハラペーニョをたっぷり!

PATE DE CAMPAGNE **650**
パテ・ド・カンパーニュ
どこよりもおいしい絶品の自家製パテ!

EGGPLANT GRATIN **750**
米茄子のナポリ風グラタン グラティナート
トマトソースとモッツアレラでグラタンに仕立てたナポリ発祥の郷土料理

JALAPENO FRITTO **650**
ハラペーニョ・フリット
チーズを詰め込んだ、丸ごとのハラペーニョをサクサクの衣で。

BABY SQUID SAUTÉED WITH HARISSA **850**
鹿児島産 小イカのアリッサソテー
イカと旬の野菜をアリッサでピリ辛くシンプルに炒めました。

SHRIMP **650**
芝エビのセモリナフリット
サクサクの衣で揚げた芝エビのフリット。サイドにレモンを添えて

HOT SPICED CHICKEN WING 6PC- **650**
ホット・チキンウィング
超おすすめ! ビールにぴったりやみつきスパイスチキン!

PICKLES **450**
自家製ピクルス [税込495]

MARINATED OLIVES **450**
3種オリーブのマリネ [税込495]

GARLIC TOAST **450**
ガーリックトースト [税込495]
ガーリック抜きも承ります。パタートーストまたはブレントースト

BURGERS & SANDWICHES

The patty of "Rigoletto Burgers" is cooked to medium rare to taste the best.
Please feel free to let us know how you would like your patty done.

RIGOLETTOのバーガーは自家製のパテを一番美味しく召し上がれるミディアムレア[中がピンク色の状態]で仕上げています。焼き具合のご希望がございましたら、お気軽にお申し付け下さい。
※中心温度75°C、1分以上の加熱しております。



RIGOLETTO BURGER **1600**
リゴレット・バーガー [税込1760]
100% BEEF PATTY, LETTUCE, TOMATO, GRILLED ONION, THOUSAND ISLAND SAUCE, CHEDDAR CHEESE

THE DOUBLE BURGER **ザ・ダブルバーガー** **2150**
100% BEEF PATTY, LETTUCE, TOMATO, GRILLED ONION, THOUSAND ISLAND SAUCE, CHEDDAR CHEESE [税込2365]

CHIPOTLE FRIED EGG BURGER **チポトレ・フライドエッグバーガー** **1800**
100% BEEF PATTY, LETTUCE, TOMATO, GRILLED ONION, CHEDDAR CHEESE, FRIED EGG, CHIPOTLE SAUCE, THOUSAND ISLAND SAUCE, CORIANDER [税込1980]

HOMEMADE BACON & MUSHROOM BURGER **1950**
自家製ベーコンのスマーキー・マッシュルームバーガー [税込2145]
100% BEEF PATTY, HOMEMADE BACON, LETTUCE, TOMATO, GRILLED ONION, THOUSAND ISLAND SAUCE, SMOKED CHEESE, MUSHROOMS, BBQ SAUCE

FRIED CHICKEN BURGER **フライドチキンバーガー** **1550**
FRIED CHICKEN, EARLY RED, LETTUCE, CHIPOTLE SAUCE, TARTAR SAUCE [税込1705]

HOT & SPICY CHICKEN SANDWICH **ホット&スパイシー チキンサンド** **1450**
FRIED CHICKEN, CHIPOTLE SAUCE, LETTUCE, ONION, CAJUN SPICE, JALAPENO [税込1595]

BLT SANDWICH **BLTサンド** **1350**
BACON, LETTUCE, TOMATO, TARTAR SAUCE, BBQ SAUCE [税込1485]

TOPPINGS
ALL +¥150
[税込165]

CHEDDAR CHEESE チェダーチーズ
JALAPENO ハラペーニョ
PINEAPPLE パイナップル

FRIED EGG フライドエッグ
BACON ベーコン

PIZZA

PIZZA ROSSA

MARINARA with fruit tomato **大分県産 潮トマトのマリナラ** **1650**
TOMATO SAUCE, OREGANO, GARLIC, ANCHOVY, BASIL, FRUIT TOMATO, DRIED TOMATO [税込1815]

MARGHERITA NAPOLI **マルゲリータ・ナポリ** **1600**
TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, BASIL, GRANA PADANO [税込1760]

DIAVOLA **ディアボラ** **1800**
TOMATO SAUCE, CHORIZO, SAUSAGE, 'NDUJA, GOUDA, ONION, FRIED GARLIC, GRANA PADANO [税込1980]

BABY SARDINE CICINIELLI **釜揚げしらすと小葱のチチニエリ** **1700**
TOMATO SAUCE, GARLIC, OREGANO, CHILI PEPPER, BABY SARDINES, GREEN ONIONS [税込1870]

PIZZA BIANCA

SWORDFISH CONFIT "TONNO" **メカジキコンフィのトンノ** **1850**
SOUR CREAM, SWORDFISH, GOUDA, ANCHOVY, BASIL, MOZZARELLA, RED ONION, DRIED TOMATO, LEMON [税込2035]

GENOVESE NAPOLETANA **和牛と餡色玉ねぎのジェノベーゼ・ナポレターナ** **1850**
SLOW COOKED BEEF & ONION SAUCE, GOUDA, BASIL [税込2035]

QUATTRO FORMAGGI **クアトロ・フォルマッジ** **1800**
GORGONZOLA PICCANTE, SCAMORZA AFFUMICATA, TALEGGIO, GOUDA, GRANA PADANO [税込1980]

BIANCA w/ Picante Salami & Scamorza **ピカンテサラミとスカモルツァのピアンカ** **1800**
GOUDA, PICCANTE SALAMI, ANCHOVY, SCAMORZA [税込1980]

BISMARCK w/ Italian Porcini & Guanciale **イタリア産 ポルチーニとグアンチャーレのビスマルク** **2600**
GOUDA, GUANCIALE, MUSHROOM, PORCINI, PARMIGIANO, EGG, TRUFFLE OIL [税込2860]

SALADS



TARDIVO SALAD WITH ANCHOVY & CITRON DRESSING 1400
山形県産 タルティーボのサラダ
アンチョビシトロンドレッシング [税込1540]

MIXED VEGETABLES & WHEAT VEGAN SALAD 1450
スペルト小麦・押し麦と20品目のヴィーガンサラダ
豆腐ドレッシング または バルサミコドレッシング [税込1595]



ORGANIC ROMAINE LETTUCE CAESAR SALAD PICCOLO / REGULAR
有機ロメインレタスのシーザーサラダ 850 / 1300
[税込935] [税込1430]

GRILLED FISH SALAD 1550
旬魚の香草焼き オリエンタルサラダ
バルサミコドレッシング8種類のハーブで香りをつけた魚を焼き上げ、さっぱりとしたドレッシングで。 [税込1705]

TANDOORI CHICKEN SALAD 1550
タンドリーチキンと10種野菜のサラダ
香ばしく焼き上げたタンドリーチキンをたっぷりの新鮮野菜とバルメジャンチーズ、すりおろし林檍のドレッシングで。 [税込1705]

PASTA

SPAGHETTI スパゲッティ [1.8mm]
イタリア・自社栽培の小麦100%でつくるマンチーニ社のスパゲッティ

AGLIO E OLIO with Whitebait, Seasonal Onion & Bottarga 1400
ジャコと新玉ねぎのアーリオオーリオ カラスミがけ [税込1540]

VEGAN BOLOGNESE 1400
ヴィーガンボロネーゼ 茄子のトマトソース [税込1540]

PUTTANESCA BIANCO with Baby Shrimp & Uru-i 1400
小海老と魚沼ういのプッタネスカビアンコ [税込1540]

PICANTE ARRABBIATA with amaebi shrimp 1400
激辛! 鹿児島産 姫甘海老のピカンテ・アラビアータ [税込1540]

RAVIOLI ラヴィオリ
生地でフィリングを包んだパスタ

HERB CREAM SAUCE with Loch Duart Salmon & Nanohana 1900
-PORCINI MUSHROOM RAVIOLI -
スコットランド産 ロック・デュアートサーモンと
菜の花のハーブクリームソース -ポルチーニのラヴィオリ- [税込2090]

EZO VENISON RAGÙ with Ricotta Cheese 1900
北海道産 蝦夷鹿のラグーとリコッタチーズ
サルシッチャのラヴィオリ [税込2090]

BIGOLI ビーゴリ
コシのある極太・もちもち麺! ソースともよく絡みます

PORCINI CREAM with Tartufo 1600
タルトゥファータのポルチーニクリームソース [税込1760]

SCAMPI TOMATO CREAM SAUCE 1900
鬼手長海老のトマトクリームソース [税込2090]

CACIO E PEPE with H.M. Lamb Salsiccia & Semi-dried Tomatoes 1500
自家製ラムサルシッチャと
セミドライトマトのカチョエペペ [税込1650]

ARITA BEEF BOLOGNESE 1900
有田牛の手切りポロネーゼ [税込2090]

LUMACHE ルマーケ
貝殻のようにくると巻いたマンチーニ社製のショートパスタ

GORGONZOLA & WALNUT CREAM SAUCE 1400
ゴルゴンゾーラと胡桃のクリームソース [税込1540]

KYOTO DUCK & ALETTA RAGÙ SAUCE 1600
京都鴨もも肉とアレッタのラグーソース [税込1760]

GLUTEN FREE GLUTEN FREE FETTUCCINE AVAILABLE FOR SUBSTITUTION.
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。

ARROZ

CALDOSO

魚介の旨みがギュッと詰まった出汁で作る、スペイン風のスープ雑炊

HOKKAIDO CLAM CALDOSO 2000
北海道産 アサリのカルドン
北海道産アサリの旨みをしっかりと煮出した、スペイン風の雑炊 [税込2200]

MELOSO

旨みの効いたスープで作るスペイン風のリゾット
アロス・カルドンよりもスープが少なくとろみのある仕上がりに

SQUID BLACK INK ARROZ MELOSO 1900
イカ墨のアロス・メロソ
イカ墨と魚介の旨味を凝縮したスープで仕上げたスペイン風のリゾット [税込2090]

PAELLA

パエリアパンで焼き上げるパエリアはおこげがポイント!
旨みをたっぷり吸ったお米と香ばしいおこげをお楽しみください

LOBSTER PAELLA S 2900 L 4200
カナダ産 オマール海老のパエージャ [税込3190] [税込4620]
牛肉、鶏肉、海老でとった出汁で焼き上げた、オマール海老の贅沢なパエージャ

YONEZAWA PORK & ALETTA PAELLA S 2100 L 3150
山形県産 米澤豚とアレッタのパエージャ [税込2310] [税込3465]
米澤豚と季節野菜アレッタの旨みがギュッと詰まったパエージャ

THE GRILL

Recommended

CAB PRIME RIB ROAST STEAK 8500
CAB 認定プライムアンガスビーフ リブローズ 300g [税込9350]
旨みと柔らかさを兼ね備えた認定アンガスビーフのリブローズを、
シンプルにステーキでお楽しみください。



厳選されたアンガス牛の中でも、わずか約3割しか認定されない、
10項目の厳しい基準をクリアした希少な「認定アンガスビーフ®」

HOKKAIDO "SHIHORO KUROUSHI" BEEF STEAK 3800
北海道産 士幌黒牛 200g [税込4180]
赤身と脂身のバランスがとれたシェフ特選のリブステーキ

GRILLED CHICKEN BREAST 1700
桜姫鶏胸肉 [税込1870]
マルドンの塩とレモンを絞ってさっぱりと

GRILLED IWATE OKUNO-MIYAKODORI CHICKEN 1750
岩手県産 奥の都どり [税込1925]
旬の柑橘を使った塩を添えてシンプルにどうぞ。

IWATE OKUNO-MIYAKODORI FRIED CHICKEN 1750
岩手県産 奥の都どりのフライド・チキン [税込1925]
衣はカリッと身はジューシーに揚げた自慢のフライドチキン!

■ ORIGINAL オリジナル ■ SPICY MAO 激辛スパイスマオ



GRILLED HAKKINTON PORK 2300
岩手県産 白金豚 [税込2530]
肉質は柔らかく、キメ細かな脂の乗りが特徴のブラチナポーク

GRILLED PORK SPARE RIBS 2900
三重県産 松坂豚スペアリブ 350g [税込3190]
キメが細かくまろやかな脂の旨味が特徴の松坂豚スペアリブのグリル



LAMB RUMP MEXICAN SKEWER WITH HOMEMADE HARISSA 2350
オーストラリア産 ラムランプのプロシレット 250g [税込2585]
パブリカ、クミン、コリアンダーなど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す。自家製アリッサを添えて



Recommended
GRILLED RED SEA BREAM 2000
高知県宿毛市 真鯛未来 [税込2200]
宿毛市で独自に生育された真鯛は程よくサッパリとした脂が絶品です!
ハーブとレモン香るサルモリッリオをかけて仕上げます。

GRILLED ROCH DUART SALMON 2450
スコットランド産 ロック・デュアートサーモン [税込2695]
"ラベル・ルージュ認定"! 手付かずの大自然の中で育ち、アトランティックサーモン本来の
味を追求した特別なサーモン。皮目はパリッと、身はふっくらジューシーに焼き上げます。

SIDE DISHES

SICILIAN-STYLE POTATO SALAD WITH CAPER 650
キタアカリとケーパーのシチリア風ポテトサラダ [税込715]

GARLIC BUTTERED MUSHROOMS 650
キノコのガーリックバター・ソテー [税込715]

MASHED POTATOES WITH MUSHROOMS 650
発酵バターとマッシュルームのマッシュポテト [税込715]

FRENCH FRIES 650
フレンチフライ [税込715]

MIXED GREEN SALAD 650
グリーンサラダ [税込715]

ALL NATURAL All carefully cooked with Natural ingredients. No Processed ingredients anywhere. 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。
NO MSG 化学調味料不使用 No MSG on our natural "UMAMI" dishes
LOW TRANS FAT 低圧搾抽出法油 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
7 WATER 7ウォーター使用 7 Water

Please advise your waiter of any allergies or dietary requirements before order.
アレルギー、ベジタリアンの方はご注文の前にお申しつけ下さい。お申しつけ頂けなかった際の作り直しは出来ません。
Please note that following will be added as a table charge: ¥220 a person on weekend & holidays between 11:00-17:00 / ¥440 a person on after 5:00 p.m. on weekdays & after 3:00 p.m. on weekends & holidays.
テールチャージ(席料)として土日祝日の11:00-15:00までお一人様220円、平日17時以降/土日祝15時以降、お一人様440円頂戴しております。