

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スミをたっぷり

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・チキンウィング

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

濃厚アメリカーナ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] 濃いちべーカリーのパン
400 [税込440]

CHARCUTERIE

自家製シャルキトリと
厳選ハム・サラミ



Charcuterie Platter

厳選! シャルキトリプラッター

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]

Mortadella 650 [税込715]

HOMEMADE

自家製シャルキトリ

Homemade Pâté De Campagne

パテ・ド・カンパーニュ

750

[税込825]

Homemade Con Tan

コンタン 牛タンのハム

900

[税込990]

Homemade Liver Pate

鶏白レバーパテ

650

[税込715]

Homemade Roasted Beef

ローストビーフ

850

[税込935]

FRESH SALAD



Romaine Salad

with Pancetta & Parmigiano

自家製 白金豚パンチェッタと

パルミジャーノのロメインサラダ

1100 [税込1210]

Rucola Salad

ルッコラサラダ シンプルにルッコラをシトンドレッシングで

900 [税込990]

Seasonal Vegetable Green Salad

季節野菜のグリーンサラダ 自家製白味噌ドレッシング

S 750 [税込825]

R 1300 [税込1430]

Strawberry & Burrata Caprese

とちおとめとブッラータのカプレーゼ

1500 [税込1650]

Chicory, Trevis & Gorgonzola Salad

チコリとトレビス、ゴルゴンゾーラのサラダ

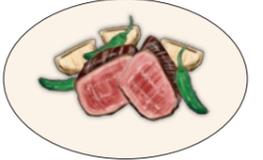
1050 [税込1155]

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 土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
甘味が感じられる土幌黒牛のグリル

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]

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

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]

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.



Recommended!
Pomodoro with Oita “Shio Tomato” 1600
大分県産 潮トマトのポモドーロ [税込1760]

Homemade Guanciale Amatriciana 1650
自家製グアンチャーレのアマトリチャーナ [税込1815]

CHITARRA キタツラ
断面の四角い
パスタ。

Sardinian Bottarga & Unsalted Butter 1700
サルデーニャ産 カラスミと濃厚バターのキタツラ [税込1870]
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



Porcini Carbonara 1500
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 [税込1650]

Whitebait & Candy Cabbage Peperoncini 1300
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 [税込1430]

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
カラフルトマトとマッシュルームのプッタネスカ [税込1430]



Recommended!
Mafaldine with Truffle Cream Sauce 2900
トリュフクリームソースのマファルディーネ [税込3190]
目の前でフレッシュトリュフたっぷりとおかけします!

Genovese with Baby Shrimp & Lotus Root 1500
小エビと蓮根のジェノベーゼ [税込1650]

LUMACHE ルマーケ
貝殻のようにくると
巻いたパスタ

Creamy Tomato Sauce with Minced Duck & Chestnut 1600
鴨ひき肉とイタリア産 栗のトマトクリームソース [税込1760]

Wagyu & Mozzarella Bolognese 1700
和牛とモッツァレラのボロネーゼ [税込1870]



Genovese with Baby Shrimp & Lotus Root 1500
小エビと蓮根のジェノベーゼ [税込1650]

Grilled Chicken & Eggplant Arrabiata 1400
鶏もも肉のグリルと茄子のアラビアータ [税込1540]

ARROZ



Recommended!
Japanese Beef & New Onion Paella
新玉ねぎと国産牛バラ煮込みのパエリア
グリルした新玉ねぎと国産牛の煮込み、
甘みと旨みが広がるパエリア。
2800 [税込3080]



Mixed Seafood Paella
シーフードのパエリア
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
2600 [税込2860]



Grilled Hakkinton Pork Paella
岩手県産 白金豚 肩ロース肉のパエリア
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!
2550 [税込2805]



Squid Ink Paella with Firefly Squid
兵庫県産 ホタルイカのイカ墨パエリア
旬のブリッとしたホタルイカの旨みと
イカ墨のコクを楽しめる、香り豊かなパエリア。
2700 [税込2970]

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

100% WATER

100%ウォーター使用
100% 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おりません。

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。