

STARTERS



STRAWBERRY PINTXOS
WITH MASCARPONE & GORGONZOLA MOUSSE
苺のピンチョス
マスカルポーネとゴルゴンゾーラのムース
1PC 450 [税込495]



Recommended
CARPACCIO OF THE DAY
豊洲直送! 鮮魚のカルパッチョ
豊洲市場からバイヤーが買い付けた
新鮮な魚介のカルパッチョ
1500 [税込1650]



ITALIAN BURRATA & SEASONAL FRUIT CAPRESE
イタリア産ブッラータと
季節のフルーツのカプレーゼ
1800 [税込1980]



STRACCIATELLA WITH CAPONATA
ストラッチャテッラと
カポナータ
800 [税込880]

TAPAS

SPANISH

WHELK CEVICHE つぶ貝のセビーチェ **R 950** [税込1045]
爽やかな酸味と辛さがクセになるマリネ。

DEEP-FRIED CHICKPEAS WITH SPICE **S 650** [税込715]
ひよこ豆のスパイスフリット
食べ始めたら止まらない! 揚げたひよこ豆をスパイスに仕上げました

SHRIMP & CABBAGE AJILLO **S 650** [税込715]
海老と春キャベツのアヒージョ **R 950** [税込1045]

BAMBOO SHOOT, WHITEBAIT & GINGER AJILLO **S 650** [税込715]
筍とシラス、生姜のアヒージョ **R 950** [税込1045]

OKUKUJI EGG TORTILLA 奥久慈卵のトルティージャ **S 750** [税込825]
濃厚な奥久慈卵を使った、ふんわり食感のスペインの伝統的なオムレツ。

LAMB CHILINDRÓN ラム肉のチリンドロン **R 1000** [税込1100]
ラムと野菜を煮込んだ、スペイン・アラゴン地方の定番料理

EGGPLANT FLAMENCA EGG 茄子のフラメンカエッグ **R 950** [税込1045]
茄子を合わせたフラメンカエッグ。トマトの旨みとスパイスが食欲をそそります。

ZORSA -HERB & SPICE SAUTEED PORK **S 650** [税込715]
イベリコ豚と熟成メークインのソルサ **R 950** [税込1045]
イベリコ豚をハーブやスパイスを採み込んでソテーしました



- LEMON MARINATED SICILIAN OLIVES** シチリアグリーンオリーブのマリネ **400** [税込440]
ワインのお共に! レモンとハーブでさっぱり仕上げたシチリア産のオリーブ。
- HOMEMADE PICKLES** 有機野菜の自家製ピクルス **400** [税込440]
たっぷりの有機野菜をオリジナルレシピでピクルスに仕上げました
- SHIBUICHI BAKERY BREAD** 洗いちベーカリーのパン **450** [税込495]
渋谷にある洗いちベーカリーから届くパン
- SMOKED CHEESE & CARAMELIZED NUTS** スモークチーズとキャラメルナッツ **650** [税込715]

ITALIAN

NO.8 GIN MARINATED SALMON **R 950** [税込1045]
タスマニアサーモンのNO.8ジン・マリネ
自家製ジンでマリネしたオリジナルレシピのサーモンマリネ!

PICANTE CHICKEN WINGS **S 650** [税込715]
ピカンテ・チキンウィング **R 950** [税込1045]
オリジナルスパイスでマリネした揚げたてチキンウィング

PORK & FENNEL ITALIAN SAUSAGE 2PC **R 1000** [税込1100]
やまと豚とフェネルのイタリアン・ソーセージ **+1PC 500** [税込550]
フェネルをきかせ、ジューシーに焼き上げたソーセージ

TRIPPA - TOMATO STEWED TRIPE **S 650** [税込715]
トリッパのトマト煮込み **R 950** [税込1045]
イタリアの定番前菜。丁寧に仕込んだトリッパをトマトとやわらかく煮込みました。

PARMESAN GARLIC TOAST **S 650** [税込715]
パルメザン・ガーリックトースト
たっぷりのパルメザンチーズと一緒に焼き上げたガーリックトースト

SAUTEED BROCCOLI & WHITEBAIT WITH ANCHOVY **S 650** [税込715]
釜揚げシラスとブロッコリーのアンチョビソテー **R 950** [税込1045]
食感を残してソテーしたブロッコリーはクセになる1品

AGED "MAY QUEEN" POTATO FRITTO WITH ROSEMARY BUTTER **R 950** [税込1045]
熟成メークインのフリット ローズマリーバター
低温で長期熟成されたメークインは、甘みとコクが別格です!

charcuterie

Recommended

TERUEL JAMON SERRANO 18 MONTHS
18ヶ月熟成 スペイン テルエル産
ハモン・セラノ
口いっぱいに広がる芳醇な味と香りが絶品!
オーダーごとにふわふわの薄切りにしてご提供いたします。
S / 1100 L / 1700
[税込1210] [税込1870]



- MORTADELLA** モルタデッラ **800** [税込880]
- SALAME** サラミ イタリア・ドライソーセージ **700** [税込770]
- PATE DE CAMPAGNE** パテ・ド・カンパーニュ **800** [税込880]
しっかりと肉を感じられる自慢のパテ

VEGETABLES

MIXED GREEN SALAD - SAIKYO MISO DRESSING **S / 800 L / 1200**
WITH SELVATICA ARUGULA & GREEN CURL LETTUCE
セルバチコとグリーンカールのミックスグリーンサラダ
西京味噌ドレッシング [税込880] [税込1320]

PROSCIUTTO, APPLE & FETA SALAD **S / 1000 L / 1450**
- ANCHOVY DRESSING
生ハムと林檎、フェタチーズのサラダ
アンチョビ・ドレッシング [税込1100] [税込1595]

COBB SALAD COBB DRESSING **1450**
コブサラダ コブ・ドレッシング [税込1595]



WE'RE ON INSTAGRAM
@RIGOLETTO_MARUNOUCHI



ALL NATURAL

NO MSG

化学調味料
不使用

ZERO
TRANS FAT
NON GMO

低温圧搾抽出法油
トランス脂肪酸ゼロ

NATURAL
SALT

自然製法の塩

ORGANIC
SUGAR

オーガニック
砂糖

π WATER

ロウウォーター
使用

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 ¥550 a person will be added as a table charge after 5:00 p.m., and 10% late night charge after 10:00 p.m. 17時以降テーブルチャージ[席料]としてお一人様550円、22時以降深夜料金を10%頂戴しております。

MAIN DISH



ROASTED CHICKEN WITH ABSINTH BUTTER 2100
 岩手県産 みちのく清流鶏のローストチキン
 外をカリッと中はジューシーに仕上げたローストチキンを
 アブサンを加えたハーブたっぷりのガーリック・バターソースで。



ROASTED KING SALMON 2450
 ニューージーランド産 キングサーモンのロースト
 脂のたっぷりのったキングサーモンを皮目はパリッと
 身はふっくらジューシーに焼き上げました

LAMB RUMP BROCHETTE 2300
 オーストラリア産 ラムランプのプロシュエット
 パプリカ、クミン、コリアンダー等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した。
 自家製アリッサを添えて



GRILLED PORK SPARERIBS 2800
 三重県産 松坂豚のスペアリブ
 柔らかくジューシーな肉質と旨味のある脂のポークスペアリブを
 香ばしくグリルしました！



GRILLED PORK WITH SEASONAL CITRUS 2350
 岩手県産 白金豚のグリル 旬の柑橘を添えて
 上質な脂、旨味と甘みを感じるしっとりとした肉質の白金豚。



SHIHORO KUROGE WAGYU RIB STEAK 3800
 しほろくろうし 土幌黒牛のリップステーキ
 北海道・土幌産の黒牛を使った、旨みあふれるリップステーキ

PIZZAS

BIANCO

QUATTRO FORMAGGI クアトロフォルマッジ 1800
 gorgonzola, samsoe cheese, gouda, mozzarella [税込 1980]

MACELLAIO マチェライオ 1850
 mortadella, bacon, salame, mozzarella, garlic, parmesan, basil, french fries [税込 2035]

BISMARCK with asparagus 2色のアスパラガスのビスマルク 2000
 cream sauce, anchovy, green asparagus, white asparagus, mozzarella cheese, egg, prosciutto, Parmigiano-Reggiano, black pepper [税込 2200]

TARTUFATA トリュフとゴルゴンゾーラのピッツァ “タルトゥファータ” 2200
 tartufata (truffle & mushrooms paste), gorgonzola, mozzarella [税込 2420]

ROSSO

BOCCONCINI MARGHERITA ボッコンチーニ・マルゲリータ 1800
 mozzarella bocconcini, tomato sauce, basil [税込 1980]

MARINARA マリナーラ 1800
 tomato sauce, oregano, basil, tomato, garlic [税込 1980]

DIAVOLA ディアボラ 1850
 tomato sauce, 'nduja, chicken, salame, mozzarella, parmesan [税込 2035]

CALABRESE with Bamboo Shoot & Seasonal Onion 1850
 筍と新玉ねぎのカラプレーゼ
 'Nduja, tomato sauce, peperoncino piccolo, basil, spicy salami, grilled seasonal onion, mozzarella cheese, bamboo shoot, sliced garlic, Parmigiano-Reggiano, black pepper [税込 2035]

ARROZ

Paella スペインの代表的な米料理。専用の鍋“バエリアパン”で
 米をうまみたっぷりの具材と炊き上げます。



HAKKINTON PORK & PORCINI PAELLA 2650
 白金豚とポルチーニ茸のパエージャ [税込 2915]

PAELLA DE MARISCOS 2750
 たっぶり魚介のパエージャ・デ・マリスコス [税込 3025]

Risotto チーズのkokが際立つ、濃厚でなめらかなリゾット。

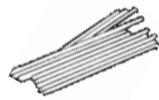
PARMESAN RISOTTO WITH GIROLLE MUSHROOMS AND SEARD TALEGGIO 2000
 ジロール茸と炙りタレツジョのパルメザンリゾット [税込 2200]

Meloso とろみのある食感に仕上げるスペインの伝統的なリゾット風米料理。
ARROZ MELOSO OF SQUID BLACK INK 2400
 イカ墨のアロス・メロソ [税込 2640]

PASTA

SPAGHETTI

[スパゲティ・1.8mm]
 イタリア産最高品質
 マンチーニ社製



PESTO GENOVESE WITH BABY SCALLOPS 小柱のジェノベーゼ 1350 [税込 1485]

SAKURAEBI SHRIMP & CABBAGE PASTA WITH ROSEMARY BUTTER SAUCE 桜海老と春キャベツローズマリーバターソース 1450 [税込 1595]

PEPERONCINO with WHITEBAIT, BROCCOLINI & BOTTARGA シラスとブロッコリーニのペペロンチーノ カラスミがけ 1400 [税込 1540]

OYSTER & HIRATAKE AGLIO E OLIO WITH YUZU PEPPER 牡蠣と霜降り平茸、柚子胡椒のアーリオオーリオ 1450 [税込 1595]

LINGUINE

[リングイネ]
 中太・もちもちロングパスタ



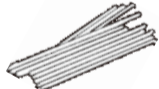
ARRABBIATA あらごし有機トマトのアラビアータ 1200 [税込 1320]

CARBONARA 奥久慈卵とホワイトマッシュルームのカルボナーラ 1450 [税込 1595]

BEEF TONGUE RAGOUT & RED WINE TOMATO SAUCE 牛タンのラグー 赤ワインとトマトのソース 1900 [税込 2090]

CHITARRA

[キタッラ]
 断面が四角のロングパスタ



GUANCIALE & PECORINO AMATRICIANA グアンチャーレとペコリーノチーズのアマトリチャーナ 1450 [税込 1595]

PESCATORE BIANCO ペスカトーレ・ピアンコ 1900 [税込 2090]

TROTTOLE

[トロットレ]
 “コマ”という意味の渦巻状のパスタ



EGGPLANT & KUROGE WAGYU BOLOGNESE 揚げ茄子と黒毛和牛のボロネーゼ 1550 [税込 1705]

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

RAVIOLI

[ラヴィオリ]
 ポルチーニのラヴィオリ



PORK RAGOUT & CREAMY PORCINI SAUCE 白金豚のラグー ポルチーニ・クリームソース 1850 [税込 2035]

BASIL CREAM SAUCE WITH SALMON, PISTACHIO & GRILLED CAMEMBERT サーモンと焼きカマンベール、ピスタチオのバジルクリームソース 1850 [税込 2035]

GNOCCHI

[さつま芋のニョッキ]
 もちっとした食感のニョッキ



GORGONZOLA & WALNUT CREAM SAUCE ゴルゴンゾーラと胡桃のクリームソース 1450 [税込 1595]

BACON ベーコン 150 [税込 165]
MOZZARELLA モッツアレラ 200 [税込 220]

SHRIMP 小海老 200 [税込 220]
PROSCIUTTO 生ハム 300 [税込 330]



GLUTEN-FREE FETTUCINE グルテンフリー・玄米粉フェットチーネ
 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。

DESSERT

CLASSIC TIRAMISU クラシック・ティラミス 700 [税込 770]

CHOCOLATE TERRINE ショコラテリーヌ 800 [税込 880]

PREMIUM JERSEY MILK MATCHA SOFT SERVE ジャージー牛乳抹茶・ソフトクリーム 750 [税込 825]

BASQUE BURNT CHEESE CAKE バスクチーズケーキ 750 [税込 825]

JAPANESE CHESTNUT MONT BLANC TART 和菓のモンブランタルト 800 [税込 880]

tapas

SPANISH

SHRIMP & CABBAGE AJILLO
海老と春キャベツのアヒージョ

S 650 [税込 715]
R 950 [税込 1045]

DEEP-FRIED CHICKPEAS WITH SPICE
ひよこ豆のスパイスフリット

S 650 [税込 715]

食べ始めたら止まらない!揚げたひよこ豆をスパイシーに仕上げました

LEMON MARINATED SICILIAN OLIVES
シチリアグリーンオリーブのマリネ
400 [税込 440]

HOMEMADE PICKLES
有機野菜の自家製ピクルス
400 [税込 440]

SHIBUICHI BAKERY BREAD
渋いちベーカリーのパン
450 [税込 495]

SMOKED CHEESE & CARAMELIZED NUTS
スモークチーズとキャラメルナッツ
650 [税込 715]

ITALIAN



SAUTEED BROCCOLI & WHITEBAIT WITH ANCHOVY
釜揚げシラスとブロッコリーのアンチョビソテー
食感を残してソテーしたブロッコリーはクセになる1品

S 650 [税込 715]
R 950 [税込 1045]

PICANTE CHICKEN WINGS ピカンテ・チキンウイング
オリジナルサイズでマリネした揚げたてチキンウイング

S 650 [税込 715]
R 950 [税込 1045]

AGED "MAY QUEEN" POTATO FRITTO WITH ROSEMARY BUTTER
熟成メークインのフリット ローズマリーバター
低温で長期熟成されたメークインは、甘みとコクが別格です!

R 950 [税込 1045]

OUR FAVORITES



Recommended

TERUEL JAMON SERRANO 18 MONTHS
18ヶ月熟成 スペイン テルエル産ハモン・セラノ
口いっぱいに広がる芳醇な味と香りが絶品!
オーダーごとにふわふわの薄切りにしてご提供いたします。

S / 1100 L / 1700
[税込 1210] [税込 1870]

SHIHORO KUROGE WAGYU RIB STEAK
土幌黒牛のリブステーキ

3800
[税込 4180]

北海道・土幌産の黒牛を使った、旨みあふれるリブステーキ。



ITALIAN BURRATA & SEASONAL FRUIT CAPRESE
イタリア産ブルラータと季節のフルーツのカプレーゼ

1800
[税込 1980]

VEGETABLES

MIXED GREEN SALAD - SAIKYO MISO DRESSING
WITH SELVATICA ARUGULA & GREEN CURL LETTUC
セルパチコとグリーンカールのミックスグリーンサラダ
西京味噌ドレッシング

S / 800 L / 1200
[税込 880] [税込 1320]

PROSCIUTTO, APPLE & FETA SALAD - ANCHOVY DRESSING
生ハムと林檎、フェタチーズのサラダ アンチョビ・ドレッシング

S / 1000 L / 1450
[税込 1100] [税込 1595]

PIZZAS

BIANCO

QUATTRO FORMAGGI クアトロフォルマッジ
gorgonzola, samsoe cheese, gouda, mozzarella

1800
[税込 1980]

BISMARCK with asparagus 2色のアスパラガスのビスマルク
cream sauce, anchovy, green asparagus, white asparagus, mozzarella cheese, egg,
prosciutto, Parmigiano-Reggiano, black pepper

2000
[税込 2200]

ROSSO

BOCCONCINI MARGHERITA ボッコンチーニ・マルゲリータ
mozzarella bocconcini, tomato sauce, basil

1800
[税込 1980]

DIAVOLA ディアボラ
tomato sauce, 'nduja, saleme, chicken, mozzarella, parmesan

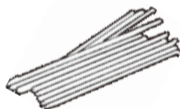
1850
[税込 2035]

PASTA

SPAGHETTI

[スパゲティ・1.8mm]

イタリア産最高品質
マンチーニ社製



SAKURAEBI SHRIMP & CABBAGE PASTA
WITH ROSEMARY BUTTER SAUCE

桜海老と春キャベツローズマリーバターソース

1450 [税込 1595]

PEPERONCINO with WHITEBAIT
BROCCOLINI & BOTTARGA

シラスとブロッコリーニのペペロンチーノ カラスミがけ

1400 [税込 1540]

OYSTER & MAITAKE AGLIO E OLIO
WITH YUZU PEPPER

牡蠣と霜降り平茸、柚子胡椒のアーリオオーリオ

1450 [税込 1595]

LINGUINE

[リングイネ]

中太・もちもちロングパスタ



ARRABBIATA

あらごし有機トマトのアラビアータ

1200 [税込 1320]

CARBONARA

奥久慈卵とホワイトマッシュルームのカルボナーラ

1450 [税込 1595]

TROTTOLE

[トロットレ]

"コマ"という意味の渦巻状のパスタ



EGGPLANT & KUROGE WAGYU BOLOGNESE 揚げ茄子と黒毛和牛のボロネーゼ

1550 [税込 1705]

TOMATO CREAM SAUCE WITH SCAMPI 鬼手長海老のトマトクリームソース

1900 [税込 2090]

BACON ベーコン 150 [税込 165]
MOZZARELLA モッツアレラ 200 [税込 220]

SHRIMP 小海老 200 [税込 220]
PROSCIUTTO 生ハム 300 [税込 330]



GLUTEN-FREE FETTUCINE グルテンフリー・玄米粉フェットチーネ
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。

DESSERT



CLASSIC TIRAMISU
クラシック・ティラミス

700
[税込 770]



CHOCOLATE TERRINE
ショコラテリーヌ

800
[税込 880]



PREMIUM JERSEY MILK
MATCHA SOFT SERVE
ジャージー牛乳 抹茶・ソフトクリーム

750
[税込 825]



BASQUE BURNT CHEESE CAKE
バスクチーズケーキ

750
[税込 825]



JAPANESE CHESTNUT
MONT BLANC TART
和栗のモンブランタルト

850
[税込 935]