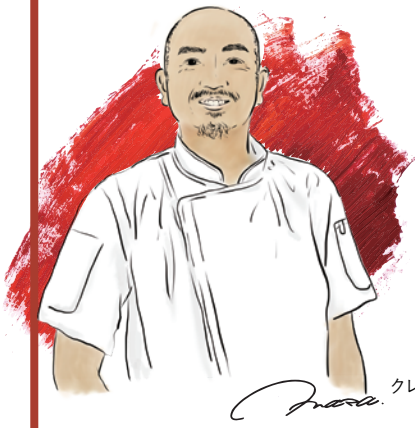


# IT'S "Bocalicious"

= BOCA [SPANISH FOR MOUTH] + DELICIOUS! OUR SPANISH & ITALIAN STARTERS, MOUTHFUL OF DELICIOUSNESS!



## MASA'S CAPRESE

シェフの特製カプレーゼ  
濃厚なbuffalomozzarellaに、  
甘み凝縮のセミドライトマト。  
クレソンペーストの爽やかな香りが広がる一品。

14



## CRAB COLESLAW PINCHOS [4PCS]

ブルークラブのコールスローピンチョス  
ブルークラブの旨みと野菜の食感、  
さっぱりした酸味の一品

14



## GRILLED PORK BELLY PINCHOS [4PCS]

豚バラのグリルピンチョス  
香ばしく焼いた豚バラに、黒糖のkokと甘み。  
ネギの香りとピリッとした辛味がアクセント

14



## AMERICAN WAGYU BROCHETTE

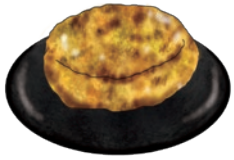
アメリカン和牛のプロシュート  
旨みの強い和牛フラップミートを  
香ばしく焼き上げ、チミチュリでさっぱりと

14



## SPANISH

## ITALIAN



### TORTILLA トルティージャ

玉ねぎのコンフィとじゃがいものスペイン風オムレツ  
ソプレッサータとプロシュートの旨味がたっぷり!

14



### TACO PINCHO DE CERDO [4PCS] ポーク"タコス"

スライスした大根をトルティーヤに見立てたポークタコス風。  
チポトレマヨネーズとマイクロシラント、紫キャベツのピクルス

14



### CROSTINI [6PCS] クロスティーニ

プロシュートとパパイア、マスカルポーネチーズを  
のせたクロスティーニ。マカダミアの花の蜂蜜で

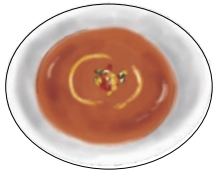
14



### CAPONATA カポナータ

シチリア風の冷製野菜煮込み。茄子やズッキーニ、  
パプリカ、芽キャベツなど野菜たっぷり!

H 9 F 14



### PAPAYA GAZPACHO パパイアのガスパッチョ

アンダルシアの定番冷製スープをリゴスタイルで!

H 9 F 14



### PADRON パドロン

シンプルに素揚げにしたしし唐をこだわりの塩で

14



### MELANZANE メランツァーネ

茄子とモzzarella、自家製ポロネーゼと  
フレッシュハラペーニョを入れた熱々グラタン!

14



### CALAMARI FRITTI WITH HOUSEMADE AIOLI カラマリ・フリット

サクサク、シンプルなイカのセモリナ粉フリット。

H 9 F 14



### PATATAS BRAVAS パタタス・ブラバス

外はカリッと中はホクホクに揚げたフライドポテトに  
アイオリとスパイシーなブラバスソースをかけた

H 9 F 14



### GAMBAS AL AJILLO 海老のアヒージョ

ピリ辛の唐辛子オイルで作るブリブリの海老のアヒージョ

14



### VERDURE FRITTE WITH HOUSEMADE CHIPOTLE MAYO

ズッキーニと茄子のフリット  
ズッキーニと茄子のセモリナ粉フリット。

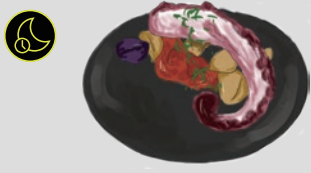
14



### CLASSIC MINESTRONE クラシック・ミネストローネ

イタリア定番の心温まるクラシックなミネストローネ  
たっぷりの野菜のペーコンで。

H 9 F 14



### PULPO ブルボ

柔らかくグリルにした蛸にジャガイモとオリーブ、  
ピリ辛のアラビアータソースを添えて

14



### VONGOLE "ボンゴレ"

シーアスパラガスとチェリートマトと一緒に  
シェリーで蒸しあげたマニラクラム

14

## RAW BAR

*Rigo Seafood Platter*

フレッシュオイスター、キングクラブ、  
スノークラブ、ジャンボシュリンプが乗った  
リゴ特製のシーフードプラッター

120



### OYSTERS minimum order 4pc

SEASONAL PICK MP  
季節のフレッシュオイスター  
ホースラディッシュとシェリーワインベネガー

### JUMBO SHRIMP

3PC JUMBO SHRIMP 24  
ジャンボシュリンプ  
アリッサカクテルソース・バター・レモン

### KING CRAB

BOILED 9OZ KING CRAB MP  
ボイル・キングクラブ  
アリッサカクテルソース・バター・レモン

### SNOW CRAB

BOILED 8OZ SNOW CRAB 28  
ボイル・スノークラブ  
アリッサカクテルソース・バター・レモン

- 生または調理が不十分な肉、家禽、魚介類、貝類、卵、または殺菌されていない牛乳は食中毒のリスクを高める可能性があります。

## COLD CUTS

## SALAD

### HAM PLATTER - ITALY 36

ハムプラッター

MORTADELLA モルタデッラ

COPPA コッパ

PROSCIUTTO COTTO プロシュート・コット

SALAMI PICCANTE CALABRESE

サラミ・ピカンテ・カプレーゼ

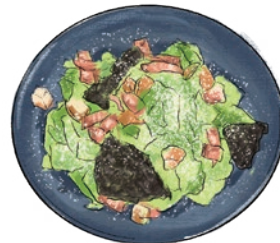
EACH 2.5OZ / 12

TARALLI イタリアの硬焼きパン "タラーリ"

DRIED CRANBERRY ドライクランベリー

OLIVES オリーブ

SEMI-DRIED TOMATO セミドライトマト



### RIGO CAESAR SALAD H 14 F 19

リゴ・シーザーサラダ  
ロメインレタスをクリーミーな自家製シーザードレッシングで!  
クルトンとペーコン、コテージチーズ。仕上げに黒胡麻のチュイルを!

Add GRILLED CHICKEN +5

### PROSCIUTTO & KALE SALAD H 14 F 19

プロシュートとケールのサラダ  
プロシュートやパパイア、ピーズ、ミントをふんだんに使ったサラダ。  
コリアンダー・ヴィネグレットどうぞ!

### from Bread Shop Kaimuki GARLIC PARMESAN BREAD 8

ガーリック・パルメザンブレッド  
焼ききた熱々! ガーリックとパルメザンをふんだんに使ったパン  
前菜やサラダ、スープと一緒にどうぞ!



GLUTEN FREE  
PLEASE NOTE: WE CANNOT  
GUARANTEE 100% PREVENTION OF  
CROSS CONTAMINATION.



JOSPOER OVEN ITEM  
ONLY SERVED AFTER 4.30PM

- 生または調理が不十分な肉、家禽、魚介類、貝類、卵、または殺菌されていない牛乳は食中毒のリスクを高める可能性があります

- 6名様以上のお客様には18%のチップをお願いしております。

- スプリットチェックは1テーブルにつき6名様まででのご協力をお願いします。

# ENTREE



## FROM THE JOSPER

- PORK CHOP** ポークチョップ 45  
10oz[約280g]のポークチョップ。グリルしたキャベツを添えて。
- AUSTRALIAN LAMB CHOPS** オーストラリアン・ラムチョップ 49  
7oz[約200g]のラムチョップ。カボナータとレリッシュで。
- AMERICAN WAGYU SIRLOIN** アメリカン和牛サーロイン 57  
9oz[約250g]のアメリカン和牛サーロインのグリル。グリルしたトマトとカリカリのローズマリーポテトと一緒にどうぞ



全てのアイテムはハワイのキアヴェウッドでグリルに！  
食材にあわせて右記のウッドチップで燻製しています

- ヒッコリー
- メスキート

スモークとグリルを同時に行えるスペイン製の炭火オープン"ジョスパー"  
高温調理を短時間でを行うことで素材の旨みやジューシーさを最大限に引き出せるのはジョスパー・オープンならでは！

## ITALIAN

- PORK CUTLET** ポーク・カツレツ 38  
マッシュルームとレモンの焦がしバターソースで仕上げます！
- PAN-FRIED KING SALMON** キングサーモンのボワレ 42  
香ばしく焼き上げたキングサーモンに、カリフラワービュレとディルの爽やかなソース



**SIDE DISHES ALL \$9**  
ジョスパーでグリルしたサイドディッシュ

- ASPARAGUS** アスパラガス
- GRILLED CABBAGE** キャベツ
- BRUSSELS SPROUTS** 芽キャベツ
- ROSEMARY POTATOES** ローズマリーポテト

# WOOD FIRED PIZZAS

NEAPOLITAN STYLE PIZZA BAKED IN STEFANO FERARRA BRICK OVEN, HAND-MADE AND SHIPPED ALL THE WAY FROM NAPLES, ITALY!

SEASONAL SPECIAL

- MORTADELLA PISTACHIO PIZZA** 28  
モルタデッラとピスタチオのピッツァ  
ピスタチオソース・モッツアレラ・チェリートマト・グラナパダーノ

- DUXELLES PIZZA** デュクセル 28  
マッシュルームデュクセルクリーム・マッシュルーム・ミックスチーズ・モッツアレラ、  
グラナパダーノ・生ハム・ボルチーニパウダー

- MARGHERITA** マルゲリータ 25  
トマトソース・モッツアレラ・グラナパダーノ・バジル

- PIZZA BISMARCK** ビスマルク 33  
パンチェッタ・ポートベロマッシュルーム・トリュフオイル・卵・ミックスチーズ・グラナパダーノ

- QUATTRO FORMAGGI** クアトロ・フォルマッジ 29  
ゴルゴンゾーラ・モッツアレラ・チェダー・ペコリーノロマーノ

- PROSCIUTTO AND ARUGULA** プロシュート&ルッコラ 29  
プロシュート・ルッコラ・サンドライトマト・ブラックオリーブ・ミックスチーズ・グラナパダーノ

- SALAMI AND JALAPEÑO** サラミ・ハラペーニョ 29  
トマトソース・サラミ・ハラペーニョ・グラナパダーノ・ミックスチーズ

- FUNGHI** フンギ 29  
マッシュルーム・ポートベロ・エリンギ・舞茸・ミックスチーズ・カッテージチーズ・グラナパダーノ

PIZZA TOPPINGS	ZUCCHINI	3	CHERRY TOMATOES	3	SALAMI	5	TRUFFLE OIL	5
	EGGPLANT	3	EXTRA CHEESE	5	PROSCIUTTO	5	MUSHROOM MEDLEY	5
	FRESH JALAPEÑOS	3	MOZZARELLA	5				

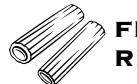
# PASTAS



SPAGHETTI



FRESH SPAGHETTI



FRESH RIGATONI



GLUTEN FREE SPAGHETTI

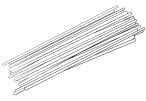
PLEASE NOTE: GLUTEN FREE OPTIONS ARE AVAILABLE, HOWEVER WE CANNOT GUARANTEE 100% PREVENTION OF CROSS CONTAMINATION.

ALL PASTAS ARE COOKED AL DENTE (FIRM TO THE BITE). IF YOU WOULD LIKE SOFTER NOODLES PLEASE ASK YOUR SERVER

SEASONAL SPECIAL

- PESCATORE ROSSO** 45  
ペスカトーレ・ロツソ  
キングクラブやカウアイシュリンプなどたっぷり魚介をトマトソースで。

- SQUID INK SPAGHETTI WITH UNI** 42  
イカ墨の Pasta 雲丹のせ  
食べやすく仕上げたイカ墨とトマトのソースに雲丹をトッピング！



- AGLIO OLIO E PEPERONCINO** ペペロンチーノ 23  
ガーリック・オリーブオイル・唐辛子・イタリアンパセリ



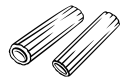
- CARBONARA WITH PORTABELLA FRITTO** 29  
カルボナーラ ポートベロフリットのせ  
パンチェッタ・玉ねぎ・生クリーム・卵黄・黒胡椒・ガーリック  
オリーブオイル・ポートベロ茸のフリット



- ARRABBIATA WITH SMOKED MOZZARELLA** 27  
燻製モッツアレラのアラビアータ  
トマトソース・唐辛子・サンドライトマト・燻製モッツアレラ・ガーリック  
オリーブオイル・唐辛子を練り込んだスパゲティ



- VONGOLE WITH BRUSSELS SPROUTS [BIANCO OR ROSSO]** 35  
芽キャベツとアサリのボンゴレ [ピアンコ または ロツソ]  
マニラクラム・芽キャベツ・ガーリック・オリーブオイル・バター・イタリアンパセリ



- BOLOGNESE** ボロネーゼ 31  
自家製ボロネーゼ・マスカルポーネヨーグルトソース・グラナパダーノ

PASTA TOPPINGS	EGGPLANT	3	MUSHROOM MEDLEY	5	BABY SHRIMP	5	MANILLA CLAMS 5PC	10
	CHERRY TOMATOES	3	PANCETTA	5	KAUAI SHRIMP 1PC	3	MOZZARELLA	5
	BASIL	3	CALAMARI	5	JUMBO SHRIMP 1PC	7.5	CHICKEN	5
	BRUSSELS SPROUTS	3	PROSCIUTTO	5	KING CRAB 4.5oz	MP		

# RICE

SEASONAL SPECIAL

- LOBSTER RISOTTO** ロブスター・リゾット 42  
プリプリのロブスターテールを濃厚なトマトソースと合わせた特製リゾット

- RED KING CRAB & JUMBO SHRIMP PAELLA** 52  
キングクラブとジャンボシュリンプのパエリア  
キングクラブやカウアイシュリンプなどをふんだんに使い魚介出汁で炊き上げたパエリア

- SEAFOOD PAELLA** シーフード・パエリア 42  
マニラクラム、カウアイシュリンプとイカの魚介の旨味たっぷり！

- CHICKEN & MIXED BEANS PAELLA** 35  
鶏肉とミックスビーンズのパエリア  
鶏出汁で炊き上げた鶏肉と豆のパエリア

- PAELLA NEGRA** パエリア・ネグラ 35  
イカ墨の特製パエリア！仕上げにアイオリソースをかけました

- CLAM CALDOSO** 貝のカルドソ 42  
貝の旨味がぎゅっとつまったスペイン風雑炊

- CHICKEN & MUSHROOM CALDOSO** 35  
鶏肉ときのこのカルドソ  
鶏肉ときのこをふんだんに使いチキン出汁で仕上げました！

パエリアとアロスカルドソは提供まで約30分お時間をいただいております。ご注文はお早めどうぞ！

- TO SUPPORT AND KEEP OUR HARD WORKING KITCHEN CREW, WE HAVE IMPLEMENTED A 3% SERVICE FEE THAT WILL GO DIRECTLY TO OUR BACK OF THE HOUSE TEAM. MAHALO!



GLUTEN FREE  
PLEASE NOTE: WE CANNOT  
GUARANTEE 100% PREVENTION OF  
CROSS CONTAMINATION.



JOSPER OVEN ITEM  
ONLY SERVED AFTER 4.30PM

- 生または調理が不十分な肉、家禽、魚介類、貝類、卵、または殺菌されていない牛乳は食中毒のリスクを高める可能性があります  
- 6名様以上のお客様には18%のチップをお願いしております。  
- スプリットチェックは1テーブルにつき6名様までで協力をお願いします。