

PIZZA NAPOLETANA

自家製のピザ生地を1枚1枚丁寧に伸ばし、400度の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** 1400 [税込1540]
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
- margherita bufala** 1750 [税込1925]
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
- diavola** 1800 [税込1980]
ディアボラ
トマトソース・モッツァレラチーズ・ペコン・チョリソー・アリッサ・オニオン
tomato sauce, mozzarella, bacon, chorizo, harissa, onion
- prosciutto bismarck** 2200 [税込2420]
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
- quattro formaggi** 2200 [税込2420]
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
- anchovi pecorino** 1700 [税込1870]
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
- funghi** 1800 [税込1980]
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

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** 1450 [税込1595]
自家製ベーコンのカルボナーラ
- vongole bianco** 1500 [税込1650]
ヴォンゴレ・ピアンコ
- rotisserie chicken & green onion aglio olio with soy sauce & sesame oil** 1300 [税込1430]
ロティサリーチキンの和風アリオ・オリーブ
- LINGUINE** リングイネ
モチモチ食感の中太生麺!
- pescatore rosso** 2200 [税込2420]
鬼手長海老のペスカトーレ・ロッソ
- mozzarella & eggplant arabiata** 1500 [税込1650]
モッツァレラチーズと茄子のアラビアータ

MEZZE MANICHE

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** 1400 [税込1540]
ペコリーノチーズのアマトリッチャーナ
- homemade wagyu bolognese** 1800 [税込1980]
自家製和牛ボローネーゼ

MAFALDINE

両端がフリルようになった幅広のバスタ

- rotisserie chicken & asparagus cacio e pepe** 1600 [税込1760]
ロティサリーチキンとアスパラガスのカチョ・エ・ペペ
- RECOMMENDATIONS!**
truffle cream sauce fresh seasonal truffle shavings atop 2900 [税込3190]
トリュフクリームソース フレッシュトリュフ仕上げ
- SALMON RAVIOLI** サーモンのラビオリ
燻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** 1800 [税込1980]
サーモンラビオリのレモンクリームソース



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、中はしっと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
宮古島クインシーメロン
とろりクリームなブッラータチーズを
甘味たっぷりのクインシー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** カンパリア産アンチョビのブリオッシュ 2PCS 650 [税込715]
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!
- mozzarella bufala & fruit tomato caprese** 1200 [税込1320]
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
- pate de campagne** パテ・ド・カンパーニュ 650 [税込715]
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。
- slovenian prosciutto** スロベニア産プロシュート 1000 [税込1100]
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!
- garlic sauteed broccolis** ブロッコリーのガーリックソテー 650 [税込715]
ブロッコリーのガーリックソテーをたっぷりのカラシミで仕上げます!
- oyster gratin** 牡蠣のグラタン 950 [税込1045]
牡蠣と熱々クリームなベシャメルソースをたっぷり使った特製グラタン
- zeppoline** ゼッポリーネ 650 [税込715]
青のりを練り込んだ生地を揚げたナポリ定番のスイーツ
- cheese souffle tortilla** チーズスフレ・トルティージャ 950 [税込1045]
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。
- rosemary potatoes** ロティサリー・ローズマリー・ポテト 650 [税込715]
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!
- TOPPINGS** prosciutto プロシュート +330 / truffle トリュフ +550
- spicy fried chicken** スパイシー・チキンウィング 6pc 650 10pc 950 [税込715] [税込1045]
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!
- shrimp ajillo** 海老のアヒージョ 950 [税込1045]
ふりふ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!
- calamari fritti** イカのセモリナ・フリット 950 [税込1045]
セモリナ粉でカラッと揚げたイカのフリット!
- callos** スペイン風モツ煮 "カジョス" 950 [税込1045]
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]

- 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] 洗いちベーカリーのパン [プレーン/ガーリック] 500 [税込550]

- 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
ホワイトハルルサミコ・ドレッシング
1500 [税込1650]
- seasonal vegetables bagna cauda** 季節野菜のバーニャカウダ
熱々!濃厚クリームなアンチョビソース
1800 [税込1980]

PAELLA **RECOMMENDATIONS!**
rotisserie chicken valenciana 2800 [税込3080]
ロティサリーチキンのヴァレンシアーナ
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 [税込2640]
白金豚のハーブグリル
肉質柔らかく脂身に旨味がある岩手・白金豚はハーブとも相性抜群!
"mountain pepper steak" with shihoro kuroushi beef 3200 [税込3520]
土幌黒牛のグリル
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]
苺とパンナコッタのパフェ
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 800 [税込880]
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
- classic tiramisu** クラシック・ティラミス 750 [税込825]
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
- apple pie with vanilla ice cream** アップルパイ バニラアイス添え 850 [税込935]
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。
- ice cream** アイスクリーム 500 [税込550]
vanilla / strawberry / chocolate / pistachio
バニラ / 苺 / チョコレート / ピスタチオ