

STARTERS

Fresh Starters



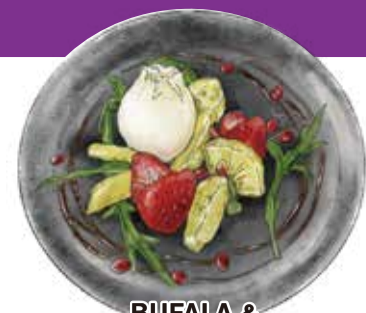
FRESH OYSTERS
[SEAWEED PONZU / FRESH LEMON]
フレッシュオイスター
シェフ厳選の牡蠣を自家製の生海苔ポン酢かレモンで。
ASK



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



JAMON SERRANO
18 MONTHS -SPAIN
18ヶ月熟成
スペイン産 ハモンセラノ
SMALL 1200 / MEDIUM 1700
[税込1320] [税込1870]



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
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!

1PC 600
[税込660]

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。
[税込935] [税込1375]

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。
[税込715]

MARINATED TASMANIAN SALMON
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。

950
[税込1045]

SHRIMP & POTATO AJILLO **S 750 R 1150**
小海老と熟成きたあかりのアヒージョ
[税込825] [税込1265]

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!
[税込825]

PATE DE CAMPAGNE
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!

650
[税込715]

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!
[税込715] [税込1045]

Recommended
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!
[税込715]

ASPARAGUS MILANESE
松浦農場 グリーンアスパラのグリル
半熟卵とバルミジャーノを合わせたミラネーゼ仕立てに

850
[税込935]

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
[税込825]

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。
[税込715]

SHRIMP FRITTI **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
[税込715]

HOT SPICED CHICKEN WING 6PC- **650**
ホット・チキンウィング
超おすすめ! ビールにぴったりのやみつきスパイスチキン!
[税込715]

Recommended
AGED "MAY QUEEN" PATATAS BRAVAS **800**
熟成メークインのパタタス・ブラバス
甘みとコクが増した熟成メークインをフリットに、アイオリとピリ辛のブラバスソース。
[税込880]

SEASONAL VEGETABLE CAPONATA **450**
季節野菜のカポナータ
[税込495]

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
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
[税込495]

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
100% BEEF PATTY, LETTUCE, TOMATO, GRILLED ONION, THOUSAND ISLAND SAUCE, CHEDDAR CHEESE
[税込1760]

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
100% BEEF PATTY, HOMEMADE BACON, LETTUCE, TOMATO, GRILLED ONION, THOUSAND ISLAND SAUCE, SMOKED CHEESE, MUSHROOMS, BBQ SAUCE
[税込2145]

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]

DIAVOLA 'NDUJA **ディアボラ・ンドゥイヤ** **1700**
'NDUJA SAUCE, GARLIC, ONION, CHORIZO, SMOKED BACON, GRANA PADANO, FLAKED CHILLI
[税込1870]

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]

MARGHERITA BUFALA **マルゲリータ・ブッファラ** **2200**
TOMATO SAUCE, MOZZARELLA BUFALA, BASIL, GRANA PADANO
[税込2420]

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

ORGANIC ROMAINE LETTUCE CAESAR SALAD
有機ロメインレタスのシーザーサラダ

PICCOLO / REGULAR
850 / 1300
[税込935] [税込1430]

GRILLED FISH SALAD

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。

1550
[税込1705]



MIXED VEGETABLES & WHEAT VEGAN SALAD
スペルト小麦・押し麦と20品目のヴィーガンサラダ

1450
[税込1595]

豆腐ドレッシング または バルサミコドレッシング

TANDOORI CHICKEN SALAD

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。

1550
[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リオオーリオ カラスミがけ [税込1540]



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 & LOTUS ROOT SAUCE 1600
京都鴨もも肉と新レンコンのラグーソース [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

CALDOZO

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 CALDOZO 2000
北海道産 アサリのカルドン [税込2200]
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

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 [税込2090]
イカ墨と魚介の旨味をとじこめたスープで仕上げたスペイン風のリゾット

PAELLA

パエリアパンで炊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炊き上げた、オマール海老の贅沢なパエージャ

YONEZAWA PORK & SWEET GREEN PEPPER PAELLA S 2100 L 3150
山形県産 米澤豚と万願寺唐辛子のパエージャ [税込2310] [税込3465]

THE GRILL

Recommended



CAB PRIME RIB ROAST STEAK 8500
CAB 認定プライムアンガスビーフ リブロース 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スを、
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®」



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プラチナポーク



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ュエット 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、
ジュースに焼き上げます。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、身はふっくらジュシーに焼き上げます。



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ア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

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 低温圧搾抽出油法 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
WATER 水 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.
テーブルチャージ(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。