



### COLD APPETIZER

**TACO PINCHO DE CERDO**  
daikon radish and itoshima pork tacos  
タコ・ピンチョ・デ・セルド

ハワイ本店の看板メニュー!  
大根トルティーヤと糸島豚の新感覚・タコス。

2pc **650** [税込750]

### COLD APPETIZER

**PAPAYA & MASCARPONE CROSTINI** with wilelaiki honey

パパイヤとマスカルポーネのクロスティーニ

プロシュートとパパイヤの甘さが相性抜群のひとくち前菜。  
仕上げにハワイの希少な蜂蜜「ウイレライキハニー」をかけて。

2pc **550** [税込605]



ハワイ本店の人気No.1メニュー!

### COLD SOUP

**PAPAYA & TOMATO GAZPACHO**  
パパイヤと潮トマトのガスパチョ

やさしい甘味のパパイヤと、  
海風を浴びて育ったミネラルたっぷりのトマトの冷製スープ。

**750** [税込825]



### HOT APPETIZER

**GALICIAN OCTOPUS**  
with arrabiata sauce

真蛸のガリシア風 アラビアータソース

やわらかく煮込んだ真蛸を、ホクホクのじゃが芋とともに。  
シンプルながら奥深い味わいのシグネチャーメニュー。

**1100** [税込1210]



### DETROIT PIZZA

**PINEAPPLE & PULLED PORK DETROIT PIZZA**

パイナップルとプルドポークのデトロイトピザ  
焼きパイナップルと、スパイスを効かせたプルドポークを合わせた、  
食べ応え抜群のデトロイトスタイルピザ!

**2800** [税込3080]

### PASTA

**WAGYU BOLOGNESE**  
和牛ボロネーゼ

6時間じっくり煮込んで、和牛の旨みを  
凝縮した濃厚・ボロネーゼソースの Pasta。  
マスカルポーネソースを添えて。

**1900** [税込2090]



*Main Dish*  
**AMERICAN WAGYU STEAK**

アメリカン和牛のステーキ

炭焼きオープン「ジョスパー」で、  
香ばしく焼き上げたアメリカン和牛。  
外はカリッと、中はジューシーに仕上げました。

250g **5800** [税込6380]

SNSで話題!  
#飲める  
フレンチトースト



# FRENCH TOAST WITH MANGO & LILIKOI SAUCE

飲めるフレンチトースト  
マンゴー & フレッシュリリコイソース  
ふわとろ食感の生地に、ホイップバター、マンゴー、  
甘酸っぱいパッションフルーツソースを合わせた  
限定フレンチトースト  
2000 [税込2200]



WEB SITE



ハワイ・カパフル通り「Rigo」の人気メニューを、福岡で。

「Rigo SPANISH ITALIAN」は、ハワイ・ホノルルのカパフル通りに位置するレストラン。

2020年にHale 'Aina Award 2020 BEST NEW RESTAURANT GOLDを受賞。

スペイン料理とイタリア料理をベースに、ハワイの食材やカルチャーを取り入れた独自のスタイルが特徴で、  
カジュアルでありながら本格的な料理を楽しむレストランとして地元の人々や観光客から親しまれています。

