

Chef's SEASONAL CATCH UP!



from Kochi
PESCE CRUDO
 高知県 宿毛産 ペシェ・クルード
 宿毛から届く新鮮な魚を季節の野菜と合わせた、白ワインにぴったりの前菜！
 詳しくはスタッフまで。
1400 [税込1540]



from Tochigi
WATERCRESS SALAD
 with Goat Cheese & "Kawachi Bankan" Citrus
 栃木県産
 河内クレソンとシェーブルチーズ、河内晩柑のサラダ
 クレソンのほろ苦さ、シェーブルチーズのコク、
 河内晩柑の爽やかな酸味を合わせた初夏らしいサラダ。
850 [税込935]

from Chiba

CLAMS STEAMED IN SHERRY

千葉県産 地蛤のシェリー蒸し
 地蛤の旨みを、シェリーの香りでシンプルに。
 リゾットにも変更できます！

1400 [税込1540]

Risotto リゾット追加 + 500 [税込550]



from Hokkaido

SAUTÉED GREEN ASPARAGUS

with Soft-Boiled Egg & Parmigiano
 北海道産 極細グリーンアスパラのソテー
 半熟卵と熟成パルミジャーノ
 甘みの強い北海道産アスパラに濃厚な卵と
 パルミジャーノをたっぷりかけたシンプルなお皿

850 [税込935]

from Ibaraki

LOTUS ROOT FRITTO

with Yuzu Aioli Sauce
 茨城県産
 れんこん三兄弟のフリット
 青柚子アイオリソース
 カリッと揚げた食感の異なるれんこんに
 ゆずの香りを加えたガーリックマヨネーズソースで！

650 [税込715]



RIGOLETTO TAPAS

まずはここから！スパニッシュとイタリアンの美味しいとこどり。ワイワイ楽しめる小皿料理



TOMATO BRUSCHETTA

高知県産 おかざき農園のフルーツトマトのブルスケッタ +1PC **325** [税込358]
 銀座リゴレットのシグネチャー！トマトのマリネをガーリックトーストにのせて

2PC 650 [税込715]



FRIED SHIITAKE MUSHROOM

岩手県産 禅丸椎茸のフリット セゴビアソース
 肉厚な椎茸をサクッと揚げ、にんにくとスパイスを効かせたコクのあるソースで仕上げました。

900 [税込990]



OCTOPUS & CORIANDER CEVICHE

蛸とパクチーのセヴィーチェ
 相性抜群！さっぱりと仕上げたタコとパクチーのセヴィーチェ

950 [税込1045]



SPICY CHICKEN WINGS

スパイシー・チキンウィング
 スパイスが食欲をそそる一口サイズの骨付きチキン

8PC 650 [税込715]
12PC 950 [税込1045]



MARINATED SALMON

国産サーモンのマリネ
 こだわりの塩やハーブでマリネにしたサーモン。オリーブオイルでシンプルにどうぞ！

950 [税込1045]



FRIED POTATOES

熟成インカのめざめのパタタスブラバス
 甘みたっぷりのじゃがいもをカリッと揚げ、ピリ辛トマトソースで仕上げたスペイン定番料理

750 [税込825]



SHRIMP AJILLO

小海老のピリ辛アヒージョ
 プリプリの海老を熱々のピリ辛ガーリックオイルで。

S 650 [税込715]
R 950 [税込1045]



CALAMARI FRITTI

イカのセモリナフリット
 セモリナ粉をまぶしてカリッと揚げたイカのフリット

1150 [税込1265]



SWEET CARROT SALAD

北海道産 スイートキャロットのサラダ仕立て
 甘さが特徴のにんじんをシンプルにマリネしてサラダに！

750 [税込825]



ALIGOT

熟成メークインのアリゴ
 じゃが芋とたっぷりチーズのとろとろ滑らかなマッシュポテト

650 [税込715]

PICCOLO TAPAS

Mixed Nuts 無添加ミックスナッツ
350 [税込385]

Pickles 自家製ピクルス
350 [税込385]

Bread [Plain or Garlic] 濃いちべーカリーのパン
400 [税込440]

CHARCUTERIE

自家製シャルキトリート
 厳選ハム・サラミ



Charcuterie Platter

厳選！シャルキトリートプラッター
 色々な味が楽しめる！こだわりハムやサラミの盛り合わせ

3種 1450 [税込1595]
4種 1850 [税込2035]



Slovenian Prosciutto

スロベニア産10ヶ月熟成 プロシュート
 イタリアのお隣、スロベニアから届く
 しっとりとしたプロシュート！
 ふわふわの薄切りで切り立てをご用意いたします。

S 1000 [税込1100]
L 1600 [税込1760]

Chorizo Iberico De Bellota **650**
 イベリコ・チョリソ・ベジョータ [税込715]

Mortadella **650**
 モルタデッラ [税込715]

HOMEMADE

自家製シャルキトリート

Homemade Pâté De Campagne **750**
 パテ・ド・カンパーニュ [税込825]

Homemade Con Tan **900**
 コンタン 牛タンのハム [税込990]

Homemade Liver Pate **650**
 鶏白レバーパテ [税込715]

Homemade Roasted Beef **850**
 ローストビーフ [税込935]

FRESH SALAD



Romaine Salad with Pancetta & Parmigiano

自家製 白金豚パンチェッタと
 パルミジャーノのロメインサラダ

1100 [税込1210]

Strawberry & Buffalo Mozzarella Caprese **1500** [税込1650]
 とちおとめとブッフアラのカプレーゼ

Rucola Salad **900** [税込990]
 ルッコラサラダ シンプルにルッコラをシトンドレッシングで

Seasonal Vegetable Green Salad **S 750** [税込825] **R 1300** [税込1430]
 季節野菜のグリーンサラダ 自家製白味噌ドレッシング

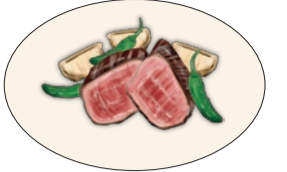
Chicory, Trevis & Gorgonzola Salad **1050** [税込1155]
 チコリとトレビス、ゴルゴンゾーラのサラダ

MAIN DISH



Chicken Confit w/ Salsa Romesco 2000
奥の都どりのコンフィ 焼きパプリカとナッツのロメスコソース [税込2200]

Akaushi Beef Steak 120g 2750 [税込3025]
高知県産 土佐和牛 あかうしのステーキ +60g +¥1400 [税込1540]
旨味とジューシーさを兼ね備えた高知県・土佐のあかうしを
シンプルに焼き上げました! スモーク塩とわさびを添えて。



Grilled Hakkinton Pork 2450
岩手県産 白金豚 肩ロース肉のグリル [税込2695]
旨味凝縮の脂身が特徴のジューシーな白金豚のシンプルなグリル。



“Shihoro-Kuroushi” Beef Ribeye Steak 200g 3600
北海道産 土幌黒牛リブロースのグリル [税込3960]
肉質は柔らかく、程よくサシの入った脂身には
甘味が感じられる土幌黒牛のグリル

NEAPOLITAN PIZZA

ナポリの老舗製粉会社カプート社の小麦粉「サッコロツ」を使い、ひとつひとつ丁寧に仕込んだ生地で焼き上げるリゴレットのピZZAは
外はカリッと! 中はもちもちのコルチョーネ(ピZZAの縁)と、一枚ペロッと食べられる軽い仕上がりが特徴です!

Margherita マルゲリータ 1650
tomato sauce, basil, mozzarella, parmesan [税込1815]

Prosciutto & Rucola Bismarck 1800
スロベニア産 プロシュートとルッコラのビスマルク [税込1980]
prosciutto, rucola, soft boiled egg, parmesan, gouda, shredded mozzarella,
red cheddar, black pepper

Diavola ディアボラ 1650
tomato sauce, harissa, chorizo, bacon, onion, garlic chips,
gouda, shredded mozzarella, red cheddar [税込1815]

Sei Funghi セイ・フンギ 6種茸のピアンコ 1750
shiitake, abalone mushroom, cauliflower mushroom, mushroom,
eringi, shimeji, mixed cheese, mozzarella, garlic, black pepper [税込1925]

Quattro Formaggi クアトロ・フォルマッジ 1750
gorgonzola, mozzarella, raclette, parmesan [税込1925]

Cicinielli w/ White Bait, Manganji Pepper & Jalapeño 1800
万願寺とうがらしとしらす, ハラペーニョのチチニエリ [税込1980]
whitebait, anchovy, manganji pepper, mixed cheese, jalapeño

Mortadella & Watercress モルタデッラとクレソン 1750
mortadella, watercress, gouda, shredded mozzarella, red cheddar,
parmesan, black pepper [税込1925]

PASTA

生パスタ・厳選した乾麺、グルテンフリーパスタなど、各種パスタをご用意しています。お好きなタイプの麺に変更することもできます。
※グルテンフリーパスタはアレルギー対応メニューではありません。

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

 LINGUINE リングイネ 中太・もちもち ロングパスタ	<i>Recommended!</i> Pomodoro with “Shio Tomato” 1600 大分県産 潮トマトのポモドーロ [税込1760]		 CHITARRA キタッラ 断面の四角い パスタ。	Homemade Guanciale Amatriciana 1650 自家製グアンチャーレのアマトリチャーナ [税込1815]
	Porcini Carbonara 1500 名古屋コーチン卵と イタリア産ボルチーニ茸のカルボナーラ [税込1650]			Sardinian Bottarga & Unsalted Butter 1700 サルデーニャ産 カラスミと濃厚バターのキタッラ [税込1870] 塩味のきいたカラスミに濃厚なバターを合わせたシンプルなお皿
 MAFALDINE マファルディーネ フリル状でソースが 絡む、ロングパスタ	<i>Recommended!</i> Mafaldine with Truffle Cream Sauce 2900 トリュフクリームソースのマファルディーネ [税込3190] 目の前でフレッシュトリュフたっぷりとおかけします!	 SPAGHETTI スパゲッティ 1.8mm イタリア産 最高品質 マンチーニ社製	Peperoncino with Watercress, Whitebait & Green Chili 1300 河内クレソンとしらす, 青唐辛子のペペロンチーノ [税込1430]	
	Genovese with Green Asparagus & Shrimp 1500 北海道産 グリーンアスパラと小海老のジェノベーゼ [税込1650]		Puttanesca with Colorful Tomatoes & Mushrooms 1300 カラフルトマトとマッシュルームのプッタネスカ [税込1430]	
 CASARECCE カサレッチェ パスタの断面が S字になったパスタ	Arrabbiata with Stracciatella 1300 ストラッチャテッラチーズのアラビアータ [税込1430]	 LUMACHE ルマーケ	Vongole [Rosso or Bianco] 1700 北海道産 ポンゴレ ロッソ or ピアンコ [税込1870]	
	Wagyu & Mozzarella Bolognese 1700 和牛とモッツァレラのボロネーゼ [税込1870]			

ARROZ

Recommended!
Japanese Beef & New Onion Paella
 新玉ねぎと国産牛バラ煮込みのパエリア
 グリルした新玉ねぎと国産牛の煮込み、
 甘みと旨みが広がるパエリア。
 2800 [税込3080]

Mixed Seafood Paella
 シーフードのパエリア
 ムール貝、アサリ、海老など具材たっぷり!
 米に旨味を吸わせたオリジナルパエリア
 2600 [税込2860]

Grilled Hakkinton Pork Paella
 岩手県産 白金豚 肩ロース肉のパエリア
 脂身が甘く、旨みがギュッと詰まった白金豚の
 パエリア。レモンを絞ってお召し上がりください!
 2550 [税込2805]

Squid Ink Paella with Firefly Squid
 兵庫県産 ホタルイカのイカ墨パエリア
 旬のブリッとしたホタルイカの旨みと
 イカ墨のコクを楽しめる、香り豊かなパエリア。
 2700 [税込2970]

ALL NATURAL

NO MSG

化学調味料不使用
No MSG on our natural
“UMAMI” dishes

LOW TRANS FAT

低温圧搾抽出法油
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

100% WATER

100%ウォーター使用
100% Water

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おりません。

Please note that ¥440 a person will be added as a table charge after 5:00 p.m. on weekdays / after 3:00 p.m. on weekends & holidays and 10% late night charge after 10:00 p.m.

平日17時以降/土日祝15時以降、テーブルチャージ(席料)としてお一人様440円、22時以降深夜料金を10%頂戴しております。