

Chef's SEASONAL CATCH UP!



from Kochi
PESCE CRUDO
 高知県 宿毛産 ペシエ・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
ROASTED YOUNG CORN
 with Genovese Sauce
 千葉県産 皮付きヤングコーンのロースト
 バジルと胡桃のジェノバソース
 皮付きのヤングコーンを香ばしく焼き上げ、
 バジルと胡桃のジェノバソースで仕上げました。
800 [税込880]

from Hokkaido
SAUTÉED WHITE ASPARAGUS
 Piedmont Style
 北海道産 ホワイトアスパラのソテー
 ピエモンテ風
 甘みが強く瑞々しいホワイトアスパラを
 卵とチーズのピエモンテ風に仕上げました。
1500 [税込1650]



from Kanagawa
ZUCCHINI FRITTO
 with Yogurt Sauce
 神奈川県産
 青木農園 ズッキーニのフリット
 ヨーグルトソース
 旬のズッキーニを軽やかなフリットに仕上げ
 酸味の効いたヨーグルトソースをたっぷり!
850 [税込935]

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 **2PC 650** [税込715]
 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



FRIED SHIITAKE MUSHROOM **900** [税込990]
 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。



OCTOPUS & CORIANDER CEVICHE **950** [税込1045]
 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



SPICY CHICKEN WINGS **8PC 650** [税込715]
12PC 950 [税込1045]
 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



MARINATED SALMON **950** [税込1045]
 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!



FRIED POTATOES **750** [税込825]
 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



SHRIMP AJILLO **S 650** [税込715]
R 950 [税込1045]
 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。



CALAMARI FRITTI **1150** [税込1265]
 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



SWEET CARROT SALAD **750** [税込825]
 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!



ALIGOT **650** [税込715]
 熟成メークインのアリゴ
 ジャガイモとたっぷりチーズのとろとろ滑らかなマッシュポテト

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と
 厳選ハム・サラミ



Charcuterie Platter **3種 1450** [税込1595]
4種 1850 [税込2035]
 厳選! シャルキトリブレッター
 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



Slovenian Prosciutto **S 1000** [税込1100]
L 1600 [税込1760]
 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。

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

Mortadella **650** [税込715]
 モルタデッラ

HOMEMADE 自家製シャルキトリ

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

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

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

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

FRESH SALAD



Romaine Salad with Pancetta & Parmigiano **1100** [税込1210]
 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

Earl's Melon & Buffalo Mozzarella Caprese **1700** [税込1870]
 熊本県産 塩アールスメロン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

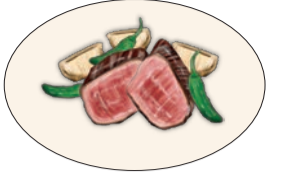
Chicory, Trevis & Gorgonzola Salad **1050** [税込1155]
 チコリとトレビス、ゴルゴンゾーラのサラダ

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 Fruit Tomatoes 1600 おかぎき農園 フルーツトマトのポモドーロ [税込1760]	 Carbonara with House-Smoked Bacon 1500 自家製スモークベーコンのカルボナーラ [税込1650]	 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]
	<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 目の前でフレッシュトリュフたっぷりとおかけします! [税込3190]			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
 CASARECCE カサレッチェ パスタの断面が S字になったパスタ	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]	 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]	
	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]		Cacio e Pepe with Pork Sausage & Gold Rush Corn 1500 白金豚のサルシッチャとゴールドラッシュのカチョエペペ [税込1650]	
		 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。