

STARTERS



APPLE COMPOTE PINCHO
WITH MASCARPONE & GORGONZOLA
林檎のコンポートのピンチョス
マスカルポーネとゴルゴンゾーラ
1PC 450 [税込 495]



Recommended
CARPACCIO OF THE DAY
豊洲直送! 鮮魚のカルパッチョ
豊洲市場からバイヤーが買い付けた
新鮮な魚介のカルパッチョ
1500 [税込 1650]



ITALIAN BURRATA & SEASONAL FRUIT CAPRESE
イタリア産ブッラータと
季節のフルーツのカプレーゼ
1800 [税込 1980]



RICOTTA & WHIPPED CREAM WITH HONEY
リコッタチーズと
北海道生クリームホイップ
ハチミツ添え
800 [税込 880]

TAPAS

SPANISH

WHELK CEVICHE つぶ貝のセビーチェ  **R 950** [税込 1045]
爽やかな酸味と辛さがクセになるマリネ。

DEEP-FRIED CHICKPEAS WITH SPICE **S 650** [税込 715]
ひよこ豆のスパイスフリット
食べ始めたら止まらない! 揚げたひよこ豆をスパイシーに仕上げました

SHRIMP & ZUCCHINI AJILLO  **S 650** [税込 715]
R 950 [税込 1045]
海老と青木農園いろいろズッキーニのアヒージョ

MANGANJI CHILI, BABY SQUID & LEMON AJILLO  **S 650** [税込 715]
R 950 [税込 1045]
万願寺唐辛子とミニ紋甲イカ、レモンのアヒージョ

OKUKUJI EGG TORTILLA 奥久慈卵のトルティージャ **S 750** [税込 825]
濃厚な奥久慈卵を使った、ふんわり食感のスペインの伝統的なオムレツ。

LAMB CHILINDRÓN ラム肉のチリンドロン **R 1000** [税込 1100]
ラムと野菜を煮込んだ、スペイン・アラゴン地方の定番料理

EGGPLANT FLAMENCA EGG 茄子のフラメンカエッグ  **S 750** [税込 825]
茄子を合わせたフラメンカエッグ。トマトの旨みとスパイシーさが食欲をそそります。

ZORSA -HERB & SPICE SAUTEED PORK **S 650** [税込 715]
イベリコ豚と熟成メークインのソルサ **R 950** [税込 1045]
イベリコ豚をハーブやスパイスを揉み込んでソテーしました



LEMON MARINATED SICILIAN OLIVES	シチリアグリーンオリーブのマリネ	ワインのお共に! レモンとハーブでさっぱり仕上げたシチリア産のオリーブ。	400 [税込 440]
HOMEMADE PICKLES	有機野菜の自家製ピクルス	たっぷりの有機野菜をオリジナルレシピでピクルスに仕上げました	400 [税込 440]
SHIBUICHI BAKERY BREAD	洗いちベーカリーのパン	渋谷にある洗いちベーカリーから届くパン	450 [税込 495]
SMOKED CHEESE & CARAMELIZED NUTS	スモークチーズとキャラメルナッツ		650 [税込 715]

ITALIAN

STRACCIATELLA WITH CAPONATA **R 750** [税込 825]
ストラッチャテッラとカポナータ
クリーミーなストラッチャテッラと香味野菜のカポナータ

NO.8 GIN MARINATED SALMON **R 950** [税込 1045]
タスマニアサーモンのNo.8ジン・マリネ
自家製ジンでマリネしたオリジナルレシピのサーモンマリネ!

PICANTE CHICKEN WINGS ピカンテ・チキンウイング **S 650** [税込 715]
R 950 [税込 1045]
オリジナルスパイスでマリネした揚げたてチキンウイング

PORK & FENNEL ITALIAN SAUSAGE 2PC **R 1000** [税込 1100]
やまと豚とフェネルのイタリアン・ソーセージ **+1PC 500** [税込 550]
フェネルをきかせ、ジューシーに焼き上げたソーセージ

LOTUS ROOT HERB FRITTO WITH PECORINO & AIOLI **S 650** [税込 715]
蓮根のハーブフリット、ペコリーノチーズとアイオリソース

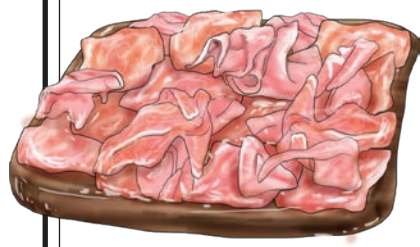
TRIPPA - TOMATO STEWED TRIPE トリッパのトマト煮込み **S 650** [税込 715]
R 950 [税込 1045]
イタリアの定番前菜。丁寧に仕込んだトリッパをトマトとやわらかく煮込みました。

PARMESAN GARLIC TOAST パルメザン・ガーリックトースト **S 650** [税込 715]
たっぷりのパルメザンチーズと一緒に焼き上げたガーリックトースト

SAUTEED BROCCOLI & WHITEBAIT WITH ANCHOVY **S 650** [税込 715]
釜揚げシラスとブロッコリーのアンチョビソテー **R 950** [税込 1045]
食感を残してソテーしたブロッコリーはクセになる1品

AGED "MAY QUEEN" POTATO FRIES WITH TRUFFLE AIOLI **R 1000** [税込 1100]
熟成メークインの自家製フライドポテト トリュフアイオリソース
低温で長期熟成されたメークイン。ガーリック、マヨネーズ、トリュフのソースをたっぷりと!

charcuterie



Recommended
TREVELEZ JAMON TLEVEREZ 18 MONTHS
18ヶ月熟成 スペイン トレベレス産
ハモン・セラーノ
口いっぱい広がる芳醇な味と香りが絶品!
オーダーごとにふわふわの薄切りにしてご提供いたします。
S / 1100 L / 1700
[税込 1210] [税込 1870]

MORTADELLA	モルタデッラ	800 [税込 880]
SALAME	サラミ イタリア・ドライソーセージ	700 [税込 770]
PATE DE CAMPAGNE	パテ・ド・カンパーニュ しっかりと肉を感じられる自慢のパテ	800 [税込 880]

VEGETABLES

MIXED GREEN SALAD - SAIKYO MISO DRESSING **S / 800 L / 1200**
[税込 880] [税込 1320]
WITH SELVATICA ARUGULA & GREEN CURL LETTUCE
セルバチコとグリーンカールのミックスグリーンサラダ
西京味噌ドレッシング

PROSCIUTTO, MELON & FETA SALAD **S / 1100 L / 1600**
- ANCHOVY DRESSING [税込 1210] [税込 1760]
生ハムとメロン、フェタチーズのサラダ
アンチョビ・ドレッシング

LYONNAISE SALAD **1450**
[税込 1595]
WITH BACON & AGED "MAY QUEEN" POTATO - MUSTARD DRESSING
厚切りベーコンと熟成メークインのリヨネーズサラダ マスタードドレッシング



WE'RE ON INSTAGRAM
@RIGOLETTO_MARUNOUCHI



ALL NATURAL

NO MSG

化学調味料
不使用

ZERO
TRANS FAT
NON GMO

低温圧搾抽出法油
トランス脂肪酸ゼロ

NATURAL
SALT

自然製法の塩

ORGANIC
SUGAR

オーガニック
砂糖

π WATER

πウォーター
使用

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いません。
Please note that ¥550 a person will be added as a table charge after 5:00 p.m., and 10% late night charge after 10:00 p.m. 17時以降テーブルチャージ[席料]としてお一人様550円、22時以降深夜料金を10%頂戴しております。

MAIN DISH



ROASTED CHICKEN with ABSINTH BUTTER 2100
岩手県産 みちのく清流鶏のローストチキン
外をカリッと中はジューシーに仕上げたローストチキンを
アブサンを加えたハーブたっぷりのガーリック・バターソースで。

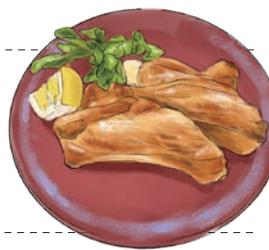


ROASTED KING SALMON 2450
ニュージーランド産 キングサーモンのロースト
脂のたっぷりのったキングサーモンを皮目はパリッと
身はふっくらジューシーに焼き上げました

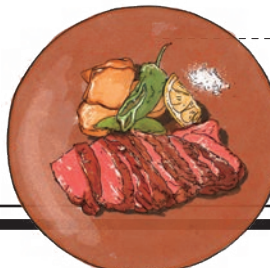


LAMB RUMP BROCHETTE 2300
オーストラリア産 ラムランプのブロシェット
パプリカ、クミン、コリアンダー等のモロッカンスパイスで
マリネしジューシーに焼き上げました。
自家製アリッサを添えて

GRILLED PORK SPARERIBS 2800
三重県産 松坂豚のスペアリブ
柔らかくジューシーな肉質と旨味のある脂のボークスペアリブを
香ばしくグリルしました！



GRILLED PORK with SEASONAL CITRUS 2350
岩手県産 白金豚のグリル 旬の柑橘を添えて
上質な脂、旨味と甘みを感じるしっとりとした肉質の白金豚。



SHIHORO KUROGE WAGYU RIB STEAK 3800
しほろくろうし 土幌黒牛のリブステーキ
北海道・土幌産の黒牛を使った、旨みあふれるリブステーキ

PIZZAS

BIANCO

QUATTRO FORMAGGI クアトロフォルマッジ 1800
gorgonzola, samsoe cheese, gouda, mozzarella
[税込 1980]

MACELLAIO マチェライオ 1850
mortadella, bacon, salame, mozzarella, garlic, parmesan, basil, french fries
[税込 2035]

BISMARCK with asparagus 2色のアスパラガスのビスマルク 2000
cream sauce, anchovy, green asparagus, white asparagus, mozzarella cheese, egg, prosciutto, Parmigiano-Reggiano, black pepper
[税込 2200]

TARTUFATA トリュフとゴルゴンゾーラのピッツァ “タルトゥファータ” 2200
tartufata (truffle & mushrooms paste), gorgonzola, mozzarella
[税込 2420]

ROSSO

BOCCONCINI MARGHERITA ボッコンチーニ・マルゲリータ 1800
mozzarella bocconcini, tomato sauce, basil
[税込 1980]

MARINARA マリナーラ 1800
tomato sauce, oregano, basil, tomato, garlic
[税込 1980]

DIAVOLA ディアボラ 1850
tomato sauce, 'nduja, chicken, salame, mozzarella, parmesan
[税込 2035]

SEAFOOD GENOVESE シーフードジェノベーゼ 1850
shrimp, scallop, squid, mozzarella, garlic, tomato, evo oil, parmesan, lemon
[税込 2035]

ARROZ

Paella

スペインの代表的な米料理。専用の鍋“パエリアパン”で
米をうまみたっぷりの具材と炊き上げます。



HAKKINTON PORK & PORCINI PAELLA 2650
白金豚とポルチーニ茸のパエージャ
[税込 2915]

PAELLA DE MARISCOS 2750
たっぷり魚介のパエージャ・デ・マリスコス
[税込 3025]

Risotto

チーズのkokが際立つ、濃厚でなめらかなリゾット。

PARMESAN RISOTTO 2000
with GIROLLE MUSHROOMS & SEARD TALEGGIO
ジロール茸と炙りタレggioのパルメザンリゾット
[税込 2200]

Meloso

とろみのある食感に仕上げるスペインの伝統的なリゾット風米料理。

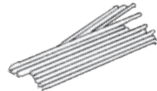
ARROZ MELOSO OF SQUID BLACK INK 2400
イカ墨のアロス・メロソ
[税込 2640]

PASTA

SPAGHETTI

【スパゲティ・1.8mm】

イタリア産最高品質
マンチーニ社製



PESTO GENOVESE with BABY SCALLOPS

小柱のジェノベーゼ

1350 [税込 1485]

HERB SALSICCIA & BROCCOLINI
with BUTTER SAUCE

ハーブサルシッチャとブロッコリーニのバターソース

1450 [税込 1595]

PEPERONCINO with WHITEBAIT,
MANGANJI CHILI & BOTTARGA

シラスと万願寺唐辛子のペペロンチーノ カラスミがけ

1400 [税込 1540]

AGLIO E OLIO
with PROSCIUTTO & FRUIT TOMATO

生ハムとフルーツトマトのアリオオーリオ

1450 [税込 1595]

LINGUINE

【リングイネ】

中太・もちもちロングパスタ



ARRABBIATA

あらごし有機トマトのアラビアータ

1200 [税込 1320]

CARBONARA

奥久慈卵と厚切りベーコンのカルボナーラ

1450 [税込 1595]

BEEF TONGUE RAGOUT &
RED WINE TOMATO SAUCE

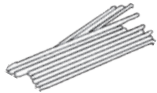
牛タンのラグー 赤ワインとトマトのソース

1900 [税込 2090]

CHITARRA

【キタッラ】

断面が四角のロングパスタ



GUANCIALE & PECORINO AMATRICIANA

グアンチャーレとペコリーノチーズのアマトリチャーナ

1450 [税込 1595]

PESCATORE BIANCO

ペスカトーレ・ビアンコ

1900 [税込 2090]

TROTTOLE

【トロットレ】

“コマ”という意味の渦巻状のパスタ



EGGPLANT & KUROGE WAGYU BOLOGNESE

揚げ茄子と黒毛和牛のボロネーゼ

1550 [税込 1705]

TOMATO CREAM SAUCE with SCAMPI

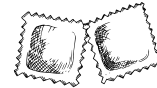
鬼手長海老のトマトクリームソース

1900 [税込 2090]

RAVIOLI

【ラヴィオリ】

ポルチーニのラヴィオリ



PORK RAGOUT & CREAMY PORCINI SAUCE

白金豚のラグー ポルチーニ・クリームソース

1850 [税込 2035]

BASIL CREAM SAUCE with SALMON,
PISTACHIO & GRILLED CAMEMBERT

サーモンと焼きカマンベール、
ピスタチオのバジルクリームソース

1850 [税込 2035]

GNOCCHI

【さつま芋のニョッキ】

もちっとした食感のニョッキ



GORGONZOLA & WALNUT CREAM SAUCE ゴルゴンゾーラと胡桃のクリームソース

1450 [税込 1595]

BACON

ベーコン

150 [税込 165]

MOZZARELLA

モッツアレラ

200 [税込 220]

SHRIMP

小海老

200 [税込 220]

PROSCIUTTO

生ハム

300 [税込 330]



GLUTEN-FREE FETTUCINE

グルテンフリー・玄米粉フェットチーネ
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。

DESSERT

CLASSIC TIRAMISU

クラシック・ティラミス

700

[税込 770]

PASSION FRUIT FONDANT CHOCOLAT

パッションフオンダンショコラ

800

[税込 880]

MANGO SOFT SERVE

マンゴーソフトクリーム

750

[税込 825]

BASQUE BURNT CHEESE CAKE

バスクチーズケーキ

750

[税込 825]

JBLUEBERRY PIE

ブルーベリーパイ

750

[税込 825]