

PIZZA NAPOLETANA

自家製のピザ生地を1枚1枚丁寧に伸ばし、400度の窯で香ばしく焼き上げる自慢のナポリピッツァ。小麦の香りと味をお楽しみ下さい！

	marinara マリナーラ トマトソース・アンチョビ・にんにく・バジル・オレガノ tomato sauce, anchovy, garlic, basil, oregano	1400 [税込1540]
	margherita bufala 水牛モッツァレラのマルゲリータ・ブファラ トマトソース・水牛のモッツァレラチーズ・バジル tomato sauce, mozzarella bufala, basil	1750 [税込1925]
	diavola ディアボラ トマトソース・モッツァレラチーズ・ベーコン・チョリソー・アリッサ・オニオン tomato sauce, mozzarella, bacon, chorizo, harissa, onion	1800 [税込1980]
	prosciutto bismarck プロシュート・ビスマルク モッツァレラ・パルミジャーノ・卵・プロシュート mozzarella, parmigiano, egg, prosciutto	2200 [税込2420]
	 quattro formaggi クワトロ・フォルマッジ 水牛モッツァレラ・マスカルポーネ・パルミジャーノ・ゴルゴンゾーラ mozzarella bufala, mascarpone, parmigiano, gorgonzola	2200 [税込2420]
	anchovi pecorino アンチョビ・ペコリーノ トマトソース・セミドライトマト・ガーリック・オレガノ・アンチョビ・ペコリーノ tomato sauce, semi-dried tomatoes, garlic, oregano, anchovy, pecorino	1700 [税込1870]
	funghi フンギ デュクセルソース・モッツァレラ・パルミジャーノ・フレッシュマッシュルーム duxelles, mozzarella, parmigiano, fresh mushrooms	1800 [税込1980]

PASTA & RISOTTO

	SPAGHETTI スパゲティ	
	1.8mm、イタリア産最高品質の小麦粉100%で作るマンチーニ社の乾麺	
	carbonara with homemade bacon 自家製ベーコンのカルボナーラ	1450 [税込1595]
	vongole bianco ヴォンゴレ・ビアンコ	1500 [税込1650]
	rotisserie chicken & green onion aglio olio with soy sauce & sesame oil ロティサリーチキンの和風アリオ・オリーブ	1300 [税込1430]

	MEZZE MANICHE メッツェ・マニケ	
	イタリア語で「半袖」という意味の太い筒状のショートパスタ	

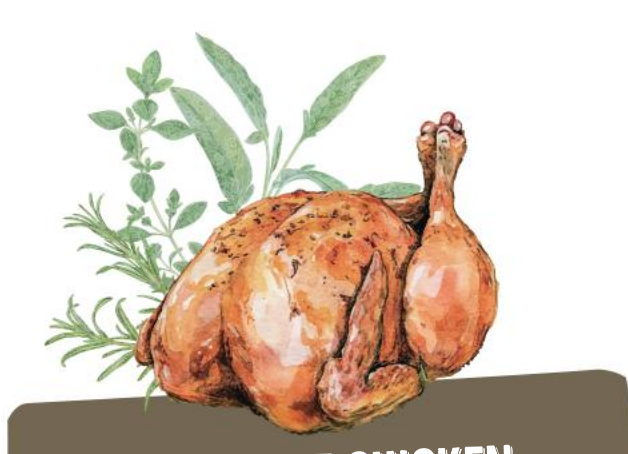
	amatriciana with pecorino cheese ペコリーノチーズのアマトリチャーナ	1400 [税込1540]
	homemade wagyu bolognese 自家製和牛ボロネーゼ	1800 [税込1980]

	MAFALDINE マッファルディーネ	
	両端がフリルようになった幅広のバスタ	
	rotisserie chicken & asparagus cacio e pepe ロティサリーチキンとアスパラガスのカチョ・エ・ペペ	1600 [税込1760]

	 RECOMMENDATION! truffle cream sauce fresh seasonal truffle shavings atop トリュフクリームソース フレッシュトリュフ仕上げ	2900 [税込3190]
--	--	------------------

	SALMON RAVIOLI サーモンのラビオリ	
	燻製をきかせたスモークサーモンのペーストを挟んだラビオリ	
	lemon cream sauce with salmon ravioli サーモンラビオリのレモンクリームソース	1800 [税込1980]

	RISOTTO リゾット	
	clams & zucchini risotto アサリとズッキーニのリゾット	1800 [税込1980]



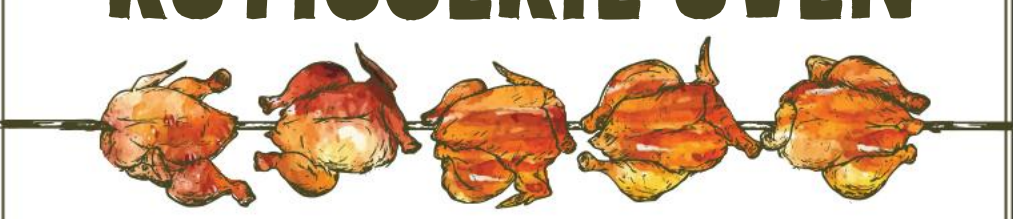
--- ROTISSERIE CHICKEN ---

名物！ジューシー・ロティサリーチキン
皮目は香ばしくパリッと、中はしっとりジューシーに焼き上げた
リゴレット自慢のロティサリーチキン！

HALF **1850** FULL **3300**
[税込2035] [税込3630]

FROM OUR

ROTISSERIE OVEN



日本最大級のロティサリーマシンで焼き上げるリゴレット名物！
回転をしながらゆっくりと焼き上げることで、外側はパリッと、
中はふっくらジューシーに焼き上がるのが特徴。



--- CRISPY PORK ---

皮付き黒豚のカリカリ焼き
中は肉汁がジュワッ、皮面はサクサクに
焼き上げたポークはピリ辛アリッサでさっぱりどうぞ！

HALF **1650** FULL **3000**
[税込1815] [税込3300]



ROSEMARY POTATOES
ロティサリー・ローズマリーポテト
ロティサリーチキンの旨みが
つまった外はカリカリ、中はホクホクのポテト！

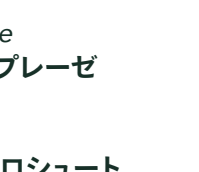
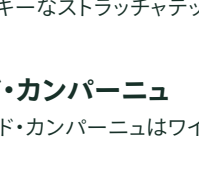
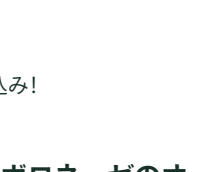
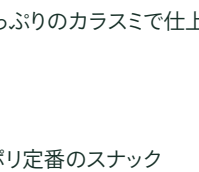
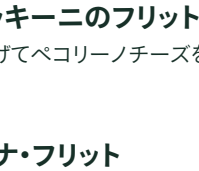
700
[税込770]



ROTISSERIE SAUSAGES
BUTIFFARA & HABANERO SAUSAGE
ロティサリー・ソーセージ
豚肉とハーブたっぷりジューシーで肉肉しい食感の
プティファラとハバネロを練り込んだピリ辛ソーセージ

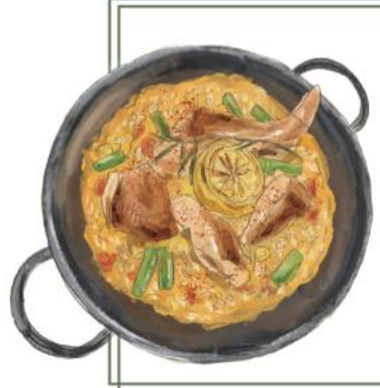
1800
[税込1980]

RIGOLETTO TAPAS

	fresh fish carpaccio 高知・宿毛産 鮮魚のカルパッチョ 宿毛から届く新鮮な魚介を季節のソースと カルパッチョに仕上げます！	1400 [税込1650]		burrata & fresh peach ブッラータチーズと山梨県産 白桃 とろりクリーミーなブッラータチーズを 甘味たっぷりの白桃と合わせました！	2400 [税込2640]		gambero rosso ガンベロ・ロッシ 新鮮な赤海老をレモンと 有機オリーブオイルで。	2PCS 1200 [税込3120]		galician octopus 蛸のカリシア風 柔らかな蛸とホクホクの芋を 合わせたカリシア風。	SMALL 1600 REGULAR 2800 [税込1760] [税込3080]
	fruit tomatoes & cantabrian anchovy フルー・ットマトとカンタブリア産アンチョビ フルー・ットマトのマリネと旨みたっぷりのアンチョビをのせたピンチョス	2PCS 650 [税込715]		prosciutto, stracciatella & raspberry on campagne プロシュートとストラッチャッテラ、木苺のキャンパニユ 甘酸っぱい木苺にプロシュートとミルクシーなストラッチャッテラを合わせました！	2PCS 650 [税込715]		pate de campagne パテ・ド・カンパニユ	650 [税込715]		slovenian prosciutto スロベニア産プロシュート	1000 [税込1100]
	garlic sauteed broccolis ブロッコリーのガーリックソテー	650 [税込715]		caponata 夏野菜のカボナータ	650 [税込715]		eggplant & bolognese gratin 茄子とボロネーゼのオープン焼き	650 [税込715]		 cheese souffle tortilla チーズスフレ・トルティージャ	950 [税込1045]
	zeppoline ゼッポリーネ	650 [税込715]		zucchini fritto 青木農園ズッキーニのフリット	650 [税込715]		shrimp ajillo 海老のアヒージョ	950 [税込1045]		shibuchi bakery bread [plain / garlic] 渋いちベーカリーのパン [プレーン/ガーリック]	500 [税込550]
	calamari fritti イカのセモリナ・フリット	950 [税込1045]		homemade pickles 自家製ピクルス	500 [税込550]		smoked mascarpone cheese mousse & caramelized nuts 燻製マスカルポーネムースとキャラメルナッツ	500 [税込550]			
	ワインとも相性抜群 MINI TAPAS										

SALADS

	grilled chicken caesar salad ロティサリーチキンのシーザーサラダ 自家製シーザードレッシング	SMALL 800 REGULAR 1400 [税込880] [税込1540]		grilled shrimp & avocado salad グリルシュリンプとアボカドのサラダ 淡路島玉ねぎのオニオンドレッシング	SMALL 950 REGULAR 1600 [税込1045] [税込1760]		rucola salad with orange and prosciutto オレンジとプロシュート、ルッコラサラダ ホワイトバルサミコ・ドレッシング	1500 [税込1650]		seasonal vegetables bagna cauda 季節野菜のバーニャカウダ 熱々！濃厚クリーミーなアンチョビソース	1800 [税込1980]
--	--	--	---	--	---	---	--	------------------	---	--	------------------



PAELLA  **RECOMMENDATION!**

rotisserie chicken valenciana 2800 [税込3080]
ロティサリーチキンのヴァレンシアーナ
ロティサリーマシンで焼き上げたジューシーなチキンを
白インゲン豆やパプリカと合わせ、旨みたっぷりの
チキンブロードで炊き上げたバレンシア風バエリア！
平日は15時からのご提供 / serving after 3pm on weekdays



MAIN DISH

herb grilled hakkinton pork 2400 [税込2640]
白金豚のハーブグリル
肉質柔らかで脂身に甘味がある岩手・白金豚はハーブとも相性抜群！

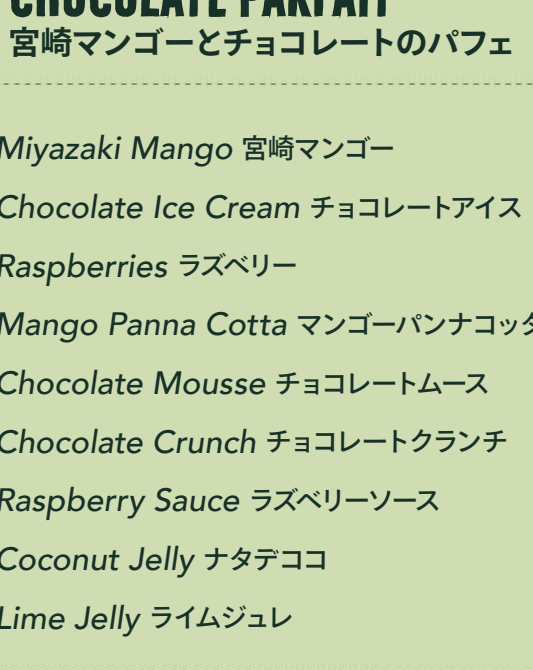
"mountain pepper steak" with shihoro kuroushi beef 3200 [税込3520]
土幌黒牛のグリル
柔らかくほどよくサシの入った土幌黒牛にタスマニア島胡椒をたっぷり！

DESSERT MENU

	FRENCH TOAST WITH WHIPPED BUTTER フレンチトースト ホイップバターとメーブルシロップ 熱々トロトロでジュワッと口の中でとろける "飲むフレンチトースト"！ホイップバターと たっぷりのメーブルシロップでどうぞ。	1550 [税込1705]
---	---	------------------

	FRENCH TOAST WITH AMERICAN CHERRIES アメリカンチェリーと マスカルポーネムースの フレンチトースト	2200 [税込2420]
---	---	------------------

	MANGO & CHOCOLATE PARFAIT 宮崎マンゴーとチョコレートのパフェ	1650 [税込1815]
---	---	------------------

	Miyazaki Mango 宮崎マンゴー	
	Chocolate Ice Cream チョコレートアイス	
	Raspberries ラズベリー	
	Mango Panna Cotta マンゴーパンナコッタ	
	Chocolate Mousse チョコレートムース	
	Chocolate Crunch チョコレートクランチ	
	Raspberry Sauce ラズベリーソース	
	Coconut Jelly ナタデココ	
	Lime Jelly ライムジュレ	

	ricotta cheese cake リコッタ・チーズケーキ リコッタチーズをたっぷり使った 軽い仕上がりチーズケーキ	800 [税込880]		classic tiramisu クラシック・ティラミス エスプレッソとマスカルポーネでつくる 口溶け滑らかなクラシックティラミス	750 [税込825]
---	---	----------------	---	--	----------------

	rich pistachio pudding 濃厚ピスタチオプリン 濃厚・ナッティーな 自家製ピスタチオプリン	800 [税込880]		ice cream アイスクリーム vanilla / strawberry / chocolate / pistachio バニラ / 苺 / チョコレート / ピスタチオ	500 [税込550]
---	--	----------------	---	--	----------------