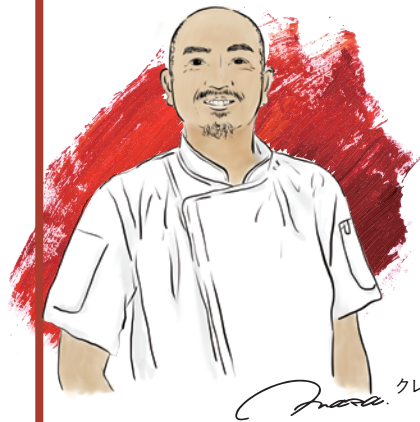


IT'S "Bocalicious"

= BOCA [SPANISH FOR MOUTH] + DELICIOUS! OUR SPANISH & ITALIAN STARTERS, MOUTHFUL OF DELICIOUSNESS!



MASA'S CAPRESE
シェフの特製カプレーゼ
濃厚なブッファローモッツァレラに、
甘み凝縮のセミドライトマト。
クレソンペーストの爽やかな香りが広がる一皿。
14

**KONA KANPACHI
CEVICHE**
コナカンパチのセヴィーチェ
焼き茄子と合わせたカンパチを柚子胡椒
ヴィネグレットで和風に仕上げたセヴィーチェ
14

CHICKEN PORCHETTA
チキン・ボルケッタ
春菊とバジルのジェノベーゼソースを塗り込み、
丸めて焼き上げたチキンのボルケッタ。
バルサミコソースとレモンオイルでどうぞ。
14

PIZZETTA
ピッツェッタ
小さなピッツァ"ピゼッタ"!
トマトソースベースにしらすやんにくを
たっぷりのせたマリナラに仕上げました
14

SPANISH

ITALIAN

TORTILLA トルティージャ
玉ねぎのコンフィとじゃがいものスペイン風オムレツ
ソプレッサータとプロシュートの旨味がたっぷり!
14

TACO PINCHO DE CERDO [4PCS]
ポーク"タコス"
スライスした大根をトルティーヤに見立てたポークタコス風。
チポトレマヨネーズとマイクロシラント、紫キャベツのピクルス
14

CROSTINI [6PCS]
クロスティーニ
プロシュートとパパイア、マスカルポーネチーズを
のせたクロスティーニ。マカダミアの花の蜂蜜で
14

CAPONATA
カポナータ
シチリア風の冷製野菜煮込み。茄子やズッキーニ、
パプリカ、芽キャベツなど野菜たっぷり!
H 9 F 14

PAPAYA GAZPACHO
パパイアのスパッチョ
アンダルシアの定番冷製スープをリゴスタイルで!
H 9 F 14

PADRON
パドロン
シンプルに素揚げにしたしし唐をこだわりの塩で
14

MELANZANE メランツァーネ
茄子とモッツァレラ、自家製ボロネーゼと
フレッシュハラペーニョを入れた熱々グラタン!
14

**CALAMARI FRITTI
WITH HOUSEMADE AIOLI**
カラマリ・フリット
サクサク、シンプルなイカのセモリナ粉フリット。
H 9 F 14

PATATAS BRAVAS
パタタス・ブラバス
外はカリッと中はホクホクに揚げたフライドポテトに
アイオリとスパイシーなブラバスソースをかけた
H 9 F 14

GAMBAS AL AJILLO
海老のアヒージョ
ピリ辛の唐辛子オイルで作るブリブリの海老のアヒージョ
14

**VERDURE FRITTE WITH
HOUSEMADE CHIPOTLE MAYO**
ズッキーニと茄子のフリット
ズッキーニと茄子のセモリナ粉フリット。
14

CLASSIC MINISTRONE
クラシック・ミネストローネ
イタリア定番の心温まるクラシックなミネストローネ
たっぷりの野菜のペーコンで。
H 9 F 14

PULPO ブルボ **14**
柔らかくグリルにした蛸にジャガイモとオリーブ、
ピリ辛のアラビアータソースを添えて

VONGOLE "ボンゴレ" **14**
シーアスパラガスとチェリートマトと一緒に
シェリーで蒸しあげたマニラクラム

RAW BAR

Rigo Seafood Platter
フレッシュオイスター、キングクラブ、
スノークラブ、ジャンボシュリンプが乗った
リゴ特製のシーフードプラッター
120

OYSTERS minimum order 4pc
SEASONAL PICK **MP**
季節のフレッシュオイスター
ホースラディッシュとシェリーワインベネガー
JUMBO SHRIMP
3PC JUMBO SHRIMP **24**
ジャンボシュリンプ
アリッサカクテルソース・バター・レモン

KING CRAB
BOILED 9OZ KING CRAB **MP**
ボイル・キングクラブ
アリッサカクテルソース・バター・レモン
SNOW CRAB
BOILED 8OZ SNOW CRAB **28**
ボイル・スノークラブ
アリッサカクテルソース・バター・レモン

- 生または調理が不十分な肉、家禽、魚介類、貝類、卵、または殺菌されていない牛乳は食中毒のリスクを高める可能性があります。

COLD CUTS

SALAD

HAM PLATTER **36**
ハムプラッター
MORTADELLA モルタデッラ
COPPA コッパ
PROSCIUTTO COTTO プロシュート・コット
JAMON SERRANO ハモン・セラーノ
TARALLI イタリアの硬焼きパン "タラーリ"
DRIED CRANBERRY ドライ克蘭ベリー
OLIVES オリーブ
SEMI-DRIED TOMATO セミドライトマト



JAMON SERRANO **H 15 F 21**
ハモン・セラーノ
JAMON BELLOTA **H 26 F 42**
ハモン・ベジョータ

RIGO CAESAR SALAD **H 14 F 19**
リゴ・シーザーサラダ
ロメインレタスをクリーミーな自家製シーザードレッシングで!
クルトンとベーコン、コテージチーズ。仕上げに黒胡麻のチュイルを!
Add GRILLED CHICKEN +5

PROSCIUTTO & KALE SALAD **H 14 F 19**
プロシュートとケールのサラダ
プロシュートやパパイア、ピーズ、ミントをふんだんに使ったサラダ。
コリアンダーヴィネグレットでどうぞ!

from Bread Shop Kaimuki
GARLIC PARMESAN BREAD **8**
ガーリック・パルメザンブレッド
焼ききた熱々! ガーリックとパルメザンをふんだんに使ったパン
前菜やサラダ、スープと一緒にどうぞ!



GLUTEN FREE
PLEASE NOTE: WE CANNOT
GUARANTEE 100% PREVENTION OF
CROSS CONTAMINATION.



JOSPER OVEN ITEM
ONLY SERVED AFTER 4.30PM

- 生または調理が不十分な肉、家禽、魚介類、貝類、卵、または殺菌されていない牛乳は食中毒のリスクを高める可能性があります。
- 6名様以上のお客様には18%のチップをお願いしております。
- スプリットチェックは1テーブルにつき6名様まででご協力をお願いします。

ENTREE

FROM THE JOSPER		ITALIAN	
			
 ● PORK CHOP ポークチョップ 45	10oz[約280g]のポークチョップ。グリルしたキャベツを添えて。	 ● PORK CUTLET ポーク・カツレツ 42	マッシュルームとレモンの焦がしバターソースで仕上げます！
 ● AUSTRALIAN LAMB CHOPS オーストラリアン・ラムチョップ 49	7oz[約200g]のラムチョップ。カボナータとレリッシュで。	 ● PAN-FRIED KING SALMON キングサーモンのボワレ 45	香ばしく焼き上げたキングサーモンに、カリフラワービュレとディルの爽やかなソース
 ● AMERICAN WAGYU SIRLOIN アメリカン和牛サーロイン 65	9oz[約250g]のアメリカン和牛サーロインのグリル。グリルしたトマトとカリカリのローズマリポテトと一緒にどうぞ	 ● SIDE DISHES ALL \$9 ジョスパーでグリルしたサイドディッシュ	
		ASPARAGUS アスパラガス	GRILLED CABBAGE キャベツ
全てのアイテムはハワイのキアヴェウッドでグリルに！ 食材にあわせて右記のウッドチップで燻製しています		BRUSSELS SPROUTS 芽キャベツ	ROSEMARY POTATOES ローズマリーポテト
ヒッコリー メスキート		スモークとグリルを同時に行えるスペイン製の炭火オープン"ジョスパー" 高温調理を短時間で行うことで素材の旨みやジューシーさを最大限に引き出せるのはジョスパー・オープンならではの！	

WOOD FIRED PIZZAS

NEAPOLITAN STYLE PIZZA BAKED IN STEFANO FERARRA BRICK OVEN, HAND-MADE AND SHIPPED ALL THE WAY FROM NAPLES, ITALY!

SEASONAL
SPECIAL

PIZZA CALABRESE

ピッツァ・カラブレーゼ

28

トマトソース・自家製チョリソー・スパイシーサラミ・ミックスチーズ・茄子
グラナパダーノ・ガーリックチップス

DUXELLES PIZZA

デュクセル

28

マッシュルームデュクセルクリーム・マッシュルーム・ミックスチーズ・モッツアレラ、
グラナパダーノ・生ハム・ボルチーニパウダー

MARGHERITA

マルゲリータ

25

トマトソース・モッツアレラ・グラナパダーノ・バジル

QUATTRO FORMAGGI

クアトロ・フォルマッジ

29

ゴルゴンゾーラ・モッツアレラ・チェダー・ペコリーノロマーノ

SALAMI AND JALAPEÑO

サラミ・ハラペーニョ

29

トマトソース・サラミ・ハラペーニョ・グラナパダーノ・ミックスチーズ

PIZZA BISMARK

ビスマルク

33

パンチェッタ・ポートベロマッシュルーム・トリュフオイル・卵・ミックスチーズ・グラナパダーノ

PROSCIUTTO AND ARUGULA

プロシュート&ルッコラ

29

プロシュート・ルッコラ・サンドライトマト・ブラックオリーブ・ミックスチーズ・グラナパダーノ

FUNGHI

フンギ

29

マッシュルーム・ポートベロ・エリンギ・舞茸・ミックスチーズ・カッテージチーズ・グラナパダーノ

PIZZA TOPPINGS	ZUCCHINI	3	CHERRY TOMATOES	3	SALAMI	5	TRUFFLE OIL	5
	EGGPLANT	3	EXTRA CHEESE	5	PROSCIUTTO	5	MUSHROOM MEDLEY	5
	FRESH JALAPEÑOS	3	MOZZARELLA	5				

PASTAS



SPAGHETTI



FRESH SPAGHETTI



FRESH RIGATONI



GLUTEN FREE SPAGHETTI

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

ALL PASTAS ARE COOKED AL DENTE (FIRM TO THE BITE). IF YOU WOULD LIKE SOFTER NOODLES PLEASE ASK YOUR SERVER

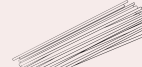
SEASONAL SPECIAL



LOBSTER CHEDDAR CREAM RIGATONI 42

ロブスターのチェダークリームソース

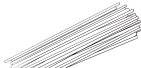
ぷりぷりのロブスターを濃厚なチェダーチーズとトマトのソースで！



CRAB AND SPINACH CREAM 28

ワタリ蟹のスピナッチクリームソース

ほうれん草たっぷりのクリームソースに旨みたっぷりのワタリ蟹！



AGLIO OLIO E PEPERONCINO ペペロンチーノ 23

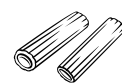
ガーリック・オリーブオイル・唐辛子・イタリアンパセリ



ARRABBIATA WITH SMOKED MOZZARELLA 27

燻製モッツアレラのアラビアータ

トマトソース・唐辛子・サンドライトマト・燻製モッツアレラ・ガーリック
オリーブオイル・唐辛子を練り込んだスパゲティ



BOLOGNESE ボロネーゼ 31

自家製ボロネーゼ・マスカルポーネヨーグルトソース・グラナパダーノ



CARBONARA WITH PORTABELLA FRITTO 29

カルボナーラ ポートベロフリットのせ

パンチェッタ・玉ねぎ・生クリーム・卵黄・黒胡椒・ガーリック
オリーブオイル・ポートベロ茸のフリット



VONGOLE WITH BRUSSELS SPROUTS 35

[BIANCO OR ROSSO]
芽キャベツとアサリのボンゴレ [ビアンコ または ロッソ]

マニラクラム・芽キャベツ・ガーリック・オリーブオイル・バター・イタリアンパセリ



PESCATORE ROSSO 52

ペスカトーレ・ロッソ

キングクラブやカウアイシュリンプなどたっぷり魚介をトマトソースで。

PASTA TOPPINGS

EGGPLANT 3

CHERRY TOMATOES 3

BASIL 3

BRUSSELS SPROUTS 3

MUSHROOM MEDLEY 5

PANCETTA 5

CALAMARI 5

PROSCIUTTO 5

BABY SHRIMP 5

KAUAI SHRIMP 1Pc 3

JUMBO SHRIMP 1Pc 7.5

KING CRAB 4.5oz MP

MANILLA CLAMS 5Pc 10

MOZZARELLA 5

CHICKEN 5

RICE

	LOBSTER RISOTTO ロブスター・リゾット 52	CALDOSO VERDE カルドソ・ヴェルデ 36
	ブリブリのロブスターテールを濃厚なトマトソースと合わせた特製リゾット	貝の旨みが詰まったカルドソをたっぷりのほうれん草と合わせました！
	 SEAFOOD PAELLA シーフード・パエリア 42	 CHICKEN & MIXED BEANS PAELLA 35
	マニラクラム、カウアイシュリンプとイカの魚介の旨味たっぷり！	鶏肉とミックスビーンズのパエリア 鶏出汁で炊き上げた鶏肉と豆のパエリア
	PAELLA NEGRA パエリア・ネグラ 35	 RED KING CRAB & JUMBO SHRIMP PAELLA 58
	イカ墨の特製パエリア！仕上げにアイオリソースをかけました	キングクラブとジャンボシュリンプのパエリア キングクラブやカウアイシュリンプなどをふんだんに使い魚介出汁で炊き上げたパエリア
	 CLAM CALDOSO 貝のカルドソ 42	CHICKEN & MUSHROOM CALDOSO 35
	貝の旨味がぎゅっとつまったスペイン風雑炊	鶏肉ときのこのカルドソ 鶏肉ときのこをふんだんに使いチキン出汁で仕上げました！
パエリアとアロスカルドソは提供まで約30分お時間をいただいております。ご注文はお早めどうぞ！		

- TO SUPPORT AND KEEP OUR HARD WORKING KITCHEN CREW, WE HAVE IMPLEMENTED A 3% SERVICE FEE THAT WILL GO DIRECTLY TO OUR BACK OF THE HOUSE TEAM. MAHALO!



VEGETARIAN



GLUTEN FREE
PLEASE NOTE : WE CANNOT
GUARANTEE 100% PREVENTION OF
CROSS CONTAMINATION.



JOSPER OVEN ITEM
ONLY SERVED AFTER 4.30PM

- 生または調理が不十分な肉、家禽、魚介類、貝類、卵、または殺菌されていない牛乳は食中毒のリスクを高める可能性があります。
- 6名様以上のお客様には18%のチップをお願いしております。
- スプリットチェックは1テーブルにつき6名様まででご協力をお願いします。