

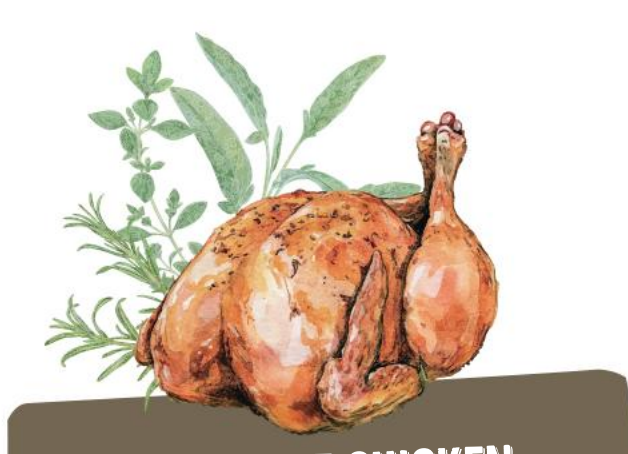
PIZZA NAPOLETANA

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zzarellaのマルゲリータ・ブファラ トマトソース・水牛のモzzarella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zzarella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zzarella・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zzarella・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zzarella・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]
	LINGUINE リングイネ	
	モチモチ食感の中太生麺！	
	pescatore rosso 鬼手長海老のペスカトーレ・ロッソ	2200 [税込2420]
	mozzarella & eggplant arabbiata モzzarellaチーズと茄子のアラビアータ	1500 [税込1650]
	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]



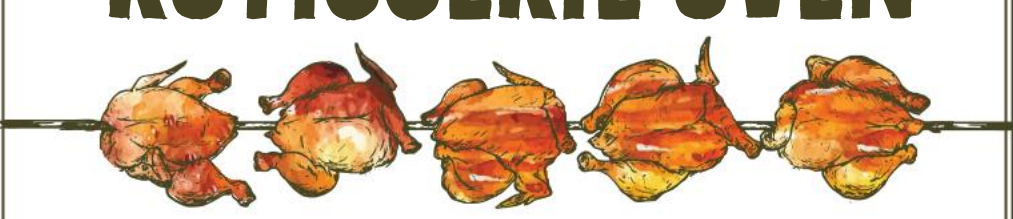
--- ROTISSERIE CHICKEN ---

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

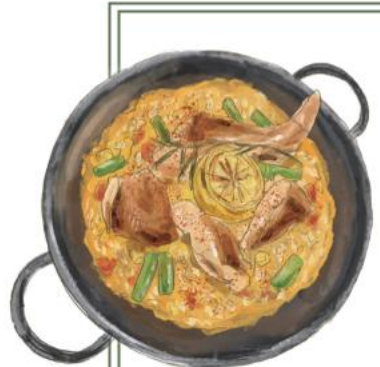
1800
[税込1980]

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・ロッソ 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 フルーツマトとカンタブリア産アンチョビ フルーツ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]		mozzarella bufala & fruit tomato caprese 水牛モzzarellaとフルーツマトのカプレーゼ イタリアの定番前菜！相性抜群のコンビネーション	1200 [税込1320]		slovenian prosciutto スロベニア産プロシュート 注文ごとに切り立てで提供する薄切りふわふわの生ハム！	1000 [税込1100]
	prosciutto, stracciatella & raspberry on campagne プロシュートとストラッチャッテラ、木苺のキャンバーニュ 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]		caponata 夏野菜のカポナータ 柑橘ビネガーをきかせた、夏野菜の冷製マト煮込み！	650 [税込715]		eggplant & bolognese gratin 茄子とボロネーゼのオープン焼き 燻製チーズとハラペーニョで焼き上げた熱々グラタン！	650 [税込715]
	pate de campagne パテ・ド・カンバーニュ シェフが丁寧に仕込んだ自慢のパテ・ド・カンバーニュはワインにぴったりの一品。	650 [税込715]		 cheese souffle tortilla チーズスフレ・トルティージャ 奥久慈鶏卵(おくじちなん)を使った、熱々ふわふわのスペイン風オムレツ。	950 [税込1045]	TOPPINGS prosciutto プロシュート +330 / truffle トリュフ +550		
	garlic sauteed broccolis ブロッコリーのガーリックソテー ブロッコリーのガーリックソテーをたっぷりのカラシミで仕上げます！	650 [税込715]		shrimp ajillo 海老のアヒージョ ぶりぶりの海老をガーリックがきいた熱々のオイル煮。パンと一緒にどうぞ！	950 [税込1045]		shibuichi 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]
	zeppoline ゼッポリーネ 青のりを練り込んだ生地を揚げたナゴリ定番のスナック	650 [税込715]						
	zucchini fritto 青木農園ズッキーニのフリット みずみずしいズッキーニをさくっり揚げたペコリーノチーズをたっぷりかけました	650 [税込715]						
	calamari fritti イカのセモリナ・フリット セモリナ粉でカラッと揚げたイカのフリット！	950 [税込1045]						
ワインとも相性抜群 MINI TAPAS		marinated olives オリーブのマリネ	500 [税込550]	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]

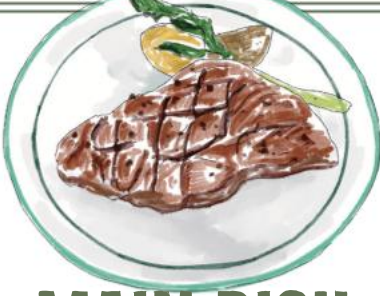
SALADS

			
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
肉質柔らかく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と！

DESSERT MENU



FRENCH TOAST
WITH WHIPPED BUTTER
1550
[税込1705]

フレンチトースト ホイップバターとメープルシロップ
熱々ト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
たっぷりのメープルシロップでどうぞ。



White Peach
FRENCH TOAST
WITH EARL GREY CHANTILLY
2200
[税込2420]

**白桃とアールグレイ
ムースのフレンチトースト**



White Peach
FRENCH TOAST
WITH EARL GREY CHANTILLY
2200
[税込2420]

**白桃とアールグレイ
ムースのフレンチトースト**

WHITE PEACH & EARL GREY PARFAIT
白桃とアールグレイのパフェ

1700
[税込1870]

White Peach 白桃
Vanilla Ice Cream バニラアイスクリーム
Earl Grey Chantilly アールグレイシャンティー
White Peach Granité 白桃のグラニテ
Earl Grey Panna Cotta アールグレイ・パンナコッタ
Yogurt Mousse ヨーグルトムース
Crumbles シュトロイゼル
Pink Grapefruit Jelly ピンクグレープフルーツ・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]



blueberry pie
ブルーベリーパイ
さっぱりとしたマスカルポーネ
ムースを添えて。
850
[税込935]



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]



RIGOLETTO
ROTISSERIE AND WINE