

Chef's
SEASONAL
CATCH UP!



from Kochi
PESCE CRUDO
高知県 宿毛産 ペシェ・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 Yamagata
MARINATED DANCING SHRIMP
with Cindy Sweet Tomatoes
山形県河北町産
シンデイスイートとダンシングシュリンプのマリネ
甘みの濃いミニトマト「シンデイスイート」を爽やかにマリネし、
ぷりっと香ばしく焼いた有頭海老を合わせました。
900 [税込990]



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 Yanagishashi
BRUSCHETTA
w/ White Peach & Ricotta Cheese
山梨県産 白桃とリコッタチーズの
ブルスケッタ
香ばしく焼き上げたマッサモレーに、
みずみずしい白桃とリコッタチーズを合わせ、
胡桃の食感をアクセントに。
2PC 900 [税込990]



from Kyoto
FIG, CHICORY &
TREVISO SALAD
京都府産
夏果いちじくとチコリ、トレビスのサラダ
バルサミコドレッシング
香ばしくキャラメリゼした旬のいちじくに、ほろ苦い
チコリとトレビスを合わせ、ゴルゴンゾーラの塩味と
胡桃の食感がアクセント。
1050 [税込1155]

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
北海道産 フルーツトマトのブルスケッタ
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
2PC 650 [税込715]
+1PC 325 [税込358]



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]
スパイシー・チキンウィング
12PC 950 [税込1045]
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]
小海老のピリ辛アヒージョ R 950 [税込1045]
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
じゃが芋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] 渋いちべーカリーのパン 400 [税込440]

CHAR-
CUTERIE

自家製シャルキトリート
厳選ハム・サラミ



Charcuterie Platter 3種 1450 [税込1595]
厳選！シャルキトリープラッター
4種 1850 [税込2035]
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] R 1600 [税込1760]
スロベニア産10ヶ月熟成 プロシュート

Chef's Cheese Platter R 1800 [税込1980]
チーズプラッター シェフ厳選！3種チーズの盛り合わせ

Chorizo Iberico De Bellota 650 [税込715] Mortadella 650 [税込715]
イベリコ・チョリソ・ベジョータ モルタデッラ

HOMEMADE
自家製シャルキトリート

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
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
1100 [税込1210]

Melon & Buffalo Mozzarella Caprese 1700 [税込1870]
静岡県産 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ロンドレッシングで

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

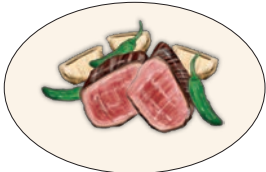
MAIN DISH



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。



“Shihoro-Kuroushi” Beef Ribeye Steak **200g 3600**
北海道産 士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
甘味が感じられる士幌黒牛のグリル

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。

NEAPOLITAN PIZZA

ナポリの老舗製粉会社カプート社の小麦粉「サッコロッシ」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ッツアは
外はカリッと！中はもちもちのコルチョーネ(ピッツアの縁)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]

Diavola ディアボラ **1650**
tomato sauce, harissa, chorizo, bacon, onion, garlic chips, [税込1815]
gouda, shredded mozzarella, red cheddar

Quattro Formaggi クアトロ・フォルマッジ **1750**
gorgonzola, mozzarella, raclette, parmesan [税込1925]

Mortadella & Watercress モルタデッラとクレソン **1750**
mortadella, watercress, gouda, shredded mozzarella, red cheddar, [税込1925]
parmesan, black pepper

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

Sei Funghi セイ・フンギ 6種茸のピアンコ **1750**
shiitake, abalone mushroom, cauliflowermushroom, mushroom, [税込1925]
eringi, shimeji, mixed cheese, mozzarella, garlic, black pepper

Cicinielli **1800**
w/ Padron Peppers, Summer Vegetables & Whitebait [税込1980]
埼玉県 十色ファームのパドロンと夏野菜、しらすのチチニエッリ
tomato sauce, oregano, whitebait, garlic, padron, eggplant, zucchini, cherry tomato

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 北海道産 フルーツマトのポモドーロ [税込1760]		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]
	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]		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一皿
 MAFALDINE マファルディーネ フリル状でソースが 絡む、ロングパスタ	<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 [税込3190] 目の前でフレッシュトリュフたっぷりとおかけします！	 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 Shiitake Mushroom, Whitebait & Shiso 1300 徳島県産 夏華椎茸としらす、大葉のペペロンチーノ [税込1430]
	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]		Cacio e Pepe with Pork Sausage & Gold Rush Corn 1300 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1430]
 CASARECCE カサレッチェ パスタの断面が S字になったパスタ	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]	 LUMACHE ルマーケ	Vongole [Rosso or Bianco] 1700 北海道産 ポンゴレ ロッソ or ビアンコ [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!*
Gold Rush Corn & Beef Cheek Paella
ゴールドラッシュと国産牛頬煮込みのパエリア
今が旬の甘み強いゴールドラッシュコーンと、
やわらかく煮込んだ国産牛頬肉のパエリア
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 Flying Squid
スルメイカのイカ墨パエリア
スルメイカの旨みを活かした、
香り豊かなイカ墨の絶品パエリア！
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

π WATER

πウォーター使用
π 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。