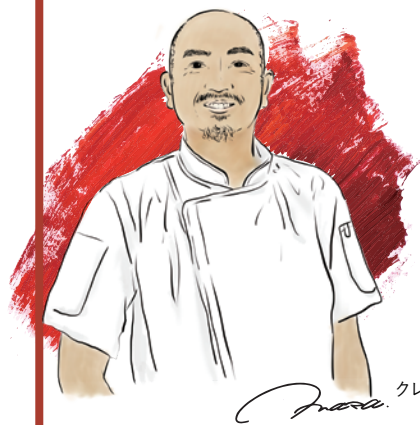


IT'S "Bocalicious"

= 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buffalomozzarella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。
パルサミコン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ロ、紫キャベツのピクルス
14

PAPAYA GAZPACHO
パパイヤのガスパッチョ
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

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ました
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プリプリの海老のアヒージョ
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
カボナータ
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

MELANZANE メランツァーネ
茄子とモッツアレラ、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

**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、貝類または卵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!



* 生または調理が不十分な肉、家禽、魚介類、貝類または卵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名様までご協力をお願いします。

ENTREE

FROM THE JOSPER

- * 🍷 ●

PORK CHOP ポークチョップ

10oz[約280g]のポークチョップ。グリルしたキャベツを添えて。

45
- * 🍷 ●

AUSTRALIAN LAMB CHOPS オーストラリアン・ラムチョップ

7oz[約200g]のラムチョップ。カボナータとレリッシュで。

49
- * 🍷 ●

AMERICAN WAGYU SIRLOIN アメリカン和牛サーロイン

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ーポテトと一緒にどうぞ

65



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

● 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！

ITALIAN

- 🍷

PORK CUTLET ポーク・カツレツ

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！

42
- 🍷

PAN-FRIED KING SALMON キングサーモンのボワレ

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

45

- 🍷 **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

BRUSSELS SPROUTS
芽キャベツ

ROSEMARY POTATOES
ローズマリーポテト

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** ビッツァ・カラブレーゼ

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
- 30

- DUXELLES PIZZA** デュクセル

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
- 30

- 🍷

MARGHERITA マルゲリータ

トマトソース・モッツアレラ・グラナパダーノ・バジル

25

- * 🍷

PIZZA BISMARCK ビスマルク

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

33

- 🍷

QUATTRO FORMAGGI クアトロ・フォルマッジ

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

29

- PROSCIUTTO AND ARUGULA** プロシュート&ルッコラ

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

29

- SALAMI AND JALAPEÑO** サラミ・ハラペーニョ

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

29

- 🍷

FUNGHI フンギ

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

29

PIZZA
TOPPINGS

- ZUCCHINI** 3
- EGGPLANT** 3
- FRESH JALAPEÑOS** 3

- CHERRY TOMATOES** 3
- EXTRA CHEESE** 5
- MOZZARELLA** 5

- SALAMI** 5
- PROSCIUTTO** 5

- TRUFFLE OIL** 5
- MUSHROOM MEDLEY** 5

-
- 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**

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！
- 44

- CRAB AND SPINACH CREAM**

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！
- 30

- 🍷

AGLIO OLIO E PEPERONCINO ペペロンチーノ

ガーリック・オリーブオイル・唐辛子・イタリアンパセリ

23

- CARBONARA WITH PORTABELLA FRITTO**

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
- 29

- 🍷

ARRABBIATA WITH SMOKED MOZZARELLA

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バゲティ

27

- VONGOLE WITH BRUSSELS SPROUTS**

{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
- 35

- BOLOGNESE** ボロネーゼ

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
- 31

- PESCATORE ROSSO**

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。
- 52

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

SEASONAL
SPECIAL

- LOBSTER RISOTTO** ロブスター・リゾット

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
- 52

- CALDOSO VERDE** カルドソ・ヴェルデ

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！
- 38

- 🍷

SEAFOOD PAELLA シーフード・パエリア

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！

42

- 🍷

CHICKEN & MIXED BEANS PAELLA

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

35

- PAELLA NEGRA** パエリア・ネグラ

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
- 35

- 🍷

RED KING CRAB & JUMBO SHRIMP PAELLA

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

58

- 🍷

CLAM CALDOSO 貝のカルドソ

貝の旨みがぎゅっとつまったスペイン風雑炊

42

- CHICKEN & MUSHROOM CALDOSO**

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！

35

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!



＊生または調理が不十分な肉、家禽、魚介類、貝類または卵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。