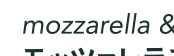


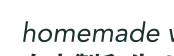
PIZZA NAPOLETANA

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・プファラ 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	1500 [税込1650]
	vongole bianco ヴォンゴレ・ヒアンコ	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ールリオ・オーリオ	1450 [税込1595]
	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・ロッシ	2200 [税込2420]
	mozzarella & eggplant arrabbiata モッツァレラチーズと茄子のアラビアータ	1500 [税込1650]

	MEZZE MANICHE メツェ・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ッチャーナ	1500 [税込1650]
	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パスタ
	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]



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。



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ブ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]



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]

	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1320]		galician octopus 蛸のガリシア風 柔らかな蛸とホクホクの芋を合わせたガリシア風。	SMALL 1600 REGULAR 2800 [税込1760] [税込3080]
---	---	---------------	---	---	---------------	---	--	--------------------	---	---	--

	fruit tomatoes & almatore anchovy bruschetta フルーツトマトとアルマトーレアンチョビのブルスケッタ フルーツ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 700 [税込770]		prosciutto, stracciatella & raspberry on campagne プロシュートとストラッチャッテラ、木苺のカンパーニュ 甘酸っぱい木苺にプロシュートとミルキーなストラッチャッテラを合わせました！	2PCS 700 [税込770]		pate de campagne パテ・ド・カンパーニュ シェフが丁寧に仕込んだ自慢のパテ・ド・カンパーニュはワインにぴったりの一皿。	650 [税込715]		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]		zeppoline ゼップリーネ 青のりを練り込んだ生地を揚げたナポリ定番のスナック	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け揚げて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]		mozzarella bufala & fruit tomato caprese 水牛モッツァレラとフルーツトマトのカプレーゼ 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て提供する薄切りふわふわの生ハム！	1000 [税込1100]		caponata 夏野菜のカポナータ 柑橘ビネガーをきかせた、夏野菜の冷製トマト煮込み！	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]		 cheese souffle tortilla チーズスフレ・トルティージャ 奥久慈鶏卵(おくじらん)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																																			
	shrimp ajillo 海老のアヒージョ ふ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] 渋いちべーカリーのパン [プレーン/ガーリック]	500 [税込550]																														

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]
-----------	-------------------	-------------------------------------	----------------	------------------------------------	----------------	--	----------------

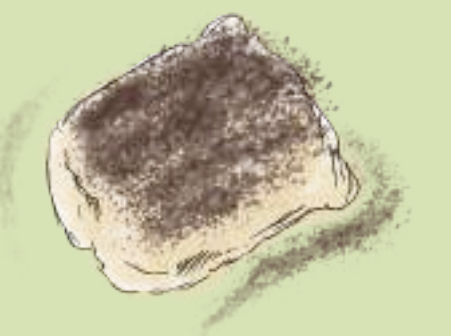
	grilled chicken caesar salad ロティサリーチキンのシーザーサラダ 自家製シーザードレッシング SMALL 900 REGULAR 1500 [税込990] [税込1650]		grilled shrimp & avocado salad グリルシュリンプとアボカドのサラダ 淡路島玉ねぎのオニオンドレッシング SMALL 1050 REGULAR 1700 [税込1155] [税込1870]		rucola salad with orange and prosciutto オレンジとプロシュート、ルッコラサラダ ホワイトバルサミコ・ドレッシング 1500 [税込1650]		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 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	2800 [税込3080]		herb grilled hakkinton pork 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！	2400 [税込2640]		"mountain pepper steak" with shihoro kuroushi beef 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！	3200 [税込3520]
---	---	------------------	---	---	------------------	---	--	------------------

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“飲めるフレンチトースト”！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。	1550 [税込1705]		White Peach FRENCH TOAST WITH EARL GREY CHANTILLY 白桃とアールグレイムースのフレンチトースト	2200 [税込2420]
---	---	------------------	---	--	------------------

	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