

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

w/ Cindy Sweet Tomatoes

山形県河北町産
シンディ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「シンディスイート」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 Kanagawa

ROASTED BUTTERNUT SQUASH

w/ Ricotta & Homemade Dukkah Spice

神奈川県三浦市産
青木農園 バターナッツのローストと
リコッタチーズ 自家製デュカスパ
甘みのあるバターナッツを香ばしくローストし、
ナッツやスパイスを合わせたデュカと
リコッタチーズで仕上げました。

850 [税込935]



from Yanabashi

BRUSCHETTA

w/ Shine Muscat & Asiago Cream Cheese

山梨県産 シャインマスカットと
アジアゴクリームチーズのブルスケッタ
瑞々しいシャインマスカットに、オリーブと
ケーパー、コクのあるアジアゴクリームチーズ

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

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。

900 [税込990]



OCTOPUS & CORIANDER CEVICHE

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

950 [税込1045]



SPICY CHICKEN WINGS

スパイシー・チキンウィング

スパイスが食欲をそそる一口サイズの骨付きチキン

8PC 650 [税込715]

12PC 950 [税込1045]



MARINATED SALMON

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！

950 [税込1045]



FRIED POTATOES

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

750 [税込825]



SHRIMP AJILLO

小海老のピリ辛アヒージョ

プリプリの海老を熱々のピリ辛ガーリックオイルで。

S 650 [税込715]

R 950 [税込1045]



CALAMARI FRITTI

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

1150 [税込1265]



SWEET CARROT SALAD

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！

750 [税込825]



ALIGOT

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

650 [税込715]

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] 渋いちベーカリーのパン

400 [税込440]

CHAR- CUTERIE

自家製シャルキトリーと
厳選ハム・サラミ



Charcuterie Platter

厳選！シャルキトリーブラッター

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

3種 1450 [税込1595]

4種 1850 [税込2035]

Slovenian Prosciutto

スロベニア産10ヶ月熟成 プロシュート

S 1000 [税込1100] R 1600 [税込1760]

Chef's Cheese Platter

チーズブラッター シェフ厳選！3種チーズの盛り合わせ

R 1800 [税込1980]

Salsiccia Piccante Cotta

サルシッチャ・ピカンテ・コッタ

650

[税込715]

Mortadella

モルタデッラ

650

[税込715]

HOMEMADE

自家製シャルキトリー

Homemade Pâté De Campagne

パテ・ド・カンパーニュ

750

[税込825]

Homemade Con Tan

コンタン 牛タンのハム

900

[税込990]

Homemade Liver Pate

鶏白レバーパテ

650

[税込715]

Homemade Roasted Beef

ローストビーフ

850

[税込935]

FRESH SALAD



Romaine Salad

w/ Pancetta & Parmigiano

自家製 白豚豚パンチェッタと
パルミジャーノのロメインサラダ

1100 [税込1210]

Shine Muscat & Buffalo Mozzarella Caprese

山梨県産 シャインマスカットとブッファラのカプレーゼ

1700 [税込1870]

Rucola Salad

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

900 [税込990]

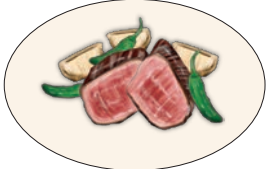
Seasonal Vegetable Green Salad

季節野菜のグリーンサラダ 自家製白味噌ドレッシング

S 750 [税込825]

R 1300 [税込1430]

MAIN DISH

	Chicken Confit <i>w/ Salsa Romesco</i> 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	2000 [税込2200]
	Grilled Hakkinton Pork 岩手県産 白金豚 肩ロース肉のグリル 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。	2450 [税込2695]
	Akaushi Beef Steak 高知県産 土佐和牛 あかうしのステーキ 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。	120g 2750 [税込3025] +60g +¥ 1400 [税込1540]
	“Shihoro-Kuroushi” Beef Ribeye Steak 北海道産 士幌黒牛リブロースのグリル 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	200g 3600 [税込3960]

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ZZアは
外はカリッと！中はもちもちのコルチョーネ(ピZZ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 tomato sauce, basil, mozzarella, parmesan	1650 [税込1815]	Prosciutto & Rucola Bismarck スロベニア産 プロシュートとルッコラのビスマルク prosciutto, rucola, soft boiled egg, parmesan, gouda, shredded mozzarella, red cheddar, black pepper	1800 [税込1980]
Diavola ディアボラ tomato sauce, harissa, chorizo, bacon, onion, garlic chips, gouda, shredded mozzarella, red cheddar	1650 [税込1815]	Sei Funghi セイ・フンギ 6種茸のピアンコ shiitake, abalone mushroom, cauliflowermushroom, mushroom, eringi, shimeji, mixed cheese, mozzarella, garlic, black pepper	1750 [税込1925]
Quattro Formaggi クアトロ・フォルマッジ gorgonzola, mozzarella, raclette, parmesan	1750 [税込1925]	Cicinielli w/ Manganji Pepper & Whitebait 京都府 渋谷農園 万願寺とうがらしとしらすのチチニエッリ tomato sauce, oregano, whitebait, garlic, manganji pepper, cherry tomatoes, anchovy	1800 [税込1980]
Mortadella & Watercress モルタデッラとクレソン mortadella, watercress, gouda, shredded mozzarella, red cheddar, parmesan, black pepper	1750 [税込1925]		

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 w/ Fruit Tomatoes 北海道産 フルーツマトのポモドーロ 1600 [税込1760]	 Carbonara w/ House-Smoked Bacon 自家製スモークベーコンのカルボナーラ 1500 [税込1650]	 CHITARRA キタッラ 断面の四角い パスタ。	Homemade Guanciale Amatriciana 自家製グアンチャーレのアマトリチャーナ 1650 [税込1815]
 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 w/ Truffle Cream Sauce トリュフクリームソースのマファルディーネ 目の前でフレッシュトリュフたっぷりとおかけします！ 2900 [税込3190]		 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	Sardinian Bottarga & Unsalted Butter サルデーニャ産 カラスミと濃厚バターのキタッラ 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 1700 [税込1870]
 CASARECCE カサレッチェ パスタの断面が S字になったパスタ	Genovese w/ Lotus Root & Shrimp 茨城県産 美肌れんこんと小エビのジェノベーゼ 1500 [税込1650]		 LUMACHE ルマーケ	Peperoncino w/ Shiitake Mushroom, Whitebait & Shiso 岩手県産 禅丸椎茸としらす、大葉のペペロンチーノ 1300 [税込1430]
	Arrabbiata w/ Stracciatella ストラッチャテッラチーズのアラビアータ 1300 [税込1430]			Cacio e Pepe w/ Salsiccia & Grilled Eggplant 白金豚のサルシッチャと焼きナスのカチョエペペ 1500 [税込1650]
				Vongole [Rosso or Bianco] 北海道産 ポンゴレ ロッソ or ビアンコ 1700 [税込1870]
				Wagyu & Mozzarella Bolognese 和牛とモッツァレラのボロネーゼ 1700 [税込1870]

ARROZ

 <i>Recommended!</i> Maitake & Braised Lamb Shoulder Paella 静岡県産天竜舞茸とラム肩ロース煮込みのパエリア 香り豊かな天竜舞茸と、 やわらかく煮込んだラム肩ロースのパエリア 2800 [税込3080]	 Mixed Seafood Paella シーフード・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バエリア 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 w/ 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。