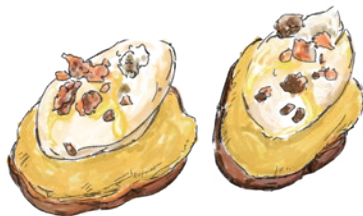


STARTERS



“ANNO” SWEET POTATO PINCHO
WITH MASCARPONE & GORGONZOLA
鹿児島県産 安納芋のピンチョス
マスカルポーネとゴルゴンゾーラ
1PC 450 [税込 495]



Recommended
CARPACCIO OF THE DAY
豊洲直送! 鮮魚のカルパッチョ
豊洲市場からバイヤーが買い付けた
新鮮な魚介のカルパッチョ
1600 [税込 1760]



ITALIAN BURRATA &
SEASONAL FRUIT CAPRESE
イタリア産ブッラータと
季節のフルーツのカプレーゼ
1800 [税込 1980]



RICOTTA & WHIPPED CREAM
WITH HONEY & MELBA TOAST
リコッタチーズと
北海道生クリームホイップ
ハチミツとメルバトースト添え
850 [税込 935]

TAPAS

SPANISH

WHELK CEVICHE つぶ貝のセビーチェ

爽やかな酸味と辛さがクセになるマリネ。

R 950 [税込 1045]

DEEP-FRIED CHICKPEAS WITH SPICE
ひよこ豆のスパイスフリット

食べ始めたら止まらない! 揚げたひよこ豆をスパイシーに仕上げました

S 650 [税込 715]

SHRIMP & MUSHROOM AJILLO
海老ときのこのアヒージョ

S 700 [税込 770]

R 950 [税込 1045]

WHITEBAIT, LOTUS ROOT & GINGER AJILLO
釜揚げしらすと美肌レンコン、生姜のアヒージョ

S 700 [税込 770]

R 950 [税込 1045]

OKUKUJI EGG TORTILLA 奥久慈卵のトルティージャ

濃厚な奥久慈卵を使った、ふんわり食感のスペインの伝統的なオムレツ。

S 750 [税込 825]

LAMB CHILINDRÓN ラム肉のチリンドロン

ラムと野菜を煮込んだ、スペイン・アラゴン地方の定番料理

R 1000 [税込 1100]

EGGPLANT FLAMENCA EGG 茄子のフラメンカエッグ

茄子を合わせたフラメンカエッグ。トマトの旨みとスパイシーさが食欲をそそります。

S 750 [税込 825]

ZORSA -HERB & SPICE SAUTEED PORK
イベリコ豚と熟成メークインのソルサ

イベリコ豚をハーブやスパイスを揉み込んでソテーしました

S 650 [税込 715]

R 950 [税込 1045]



ITALIAN

STRACCIATELLA WITH CAPONATA
ストラッチャテッラとカポナータ

クリーミーなストラッチャテッラと香味野菜のカポナータ

R 750 [税込 825]

NO.8 GIN MARINATED SALMON
タスマニアサーモンのNo.8ジン・マリネ

自家製ジンでマリネしたオリジナルレシピのサーモンマリネ!

R 950 [税込 1045]

PICANTE CHICKEN WINGS ピカンテ・チキンウィング

オリジナルスパイスでマリネした揚げたてチキンウィング

S 650 [税込 715]

R 950 [税込 1045]

DUCK MEATBALLS WITH LEEK SAUCE 2PC
自家製鴨のつくね ポワローネギのソース

鴨で作る自家製つくねに、太くて甘い西洋ネギのソース

R 1600 [税込 1760]

+1PC 800 [税込 880]



LOTUS ROOT HERB FRITTO WITH PECORINO & AIOLI
蓮根のハーブフリット、ペコリーノチーズとアイオリソース

S 650 [税込 715]

TRIPPA - TOMATO STEWED TRIPE トリッパのトマト煮込み

イタリアの定番前菜。丁寧に仕込んだトリッパをトマトとやわらかく煮込みました。

S 650 [税込 715]

R 950 [税込 1045]

PARMESAN GARLIC TOAST パルメザン・ガーリックトースト

たっぷりのパルメザンチーズと一緒に焼き上げたガーリックトースト

S 650 [税込 715]

SAUTEED BROCCOLI & WHITEBAIT WITH ANCHOVY
釜揚げシラスとブロッコリーのアンチョビソテー

食感を残してソテーしたブロッコリーはクセになる1品

S 650 [税込 715]

R 950 [税込 1045]

AGED “MAY QUEEN” POTATO FRIES WITH TRUFFLE AIOLI
熟成メークインの自家製フライドポテト トリュフアイオリソース

低温で長期熟成されたメークイン。ガーリック、マヨネーズ、トリュフのソースをたっぷり!

R 1000 [税込 1100]

LEMON MARINATED SICILIAN OLIVES

シチリアグリーンオリーブのマリネ

ワインのお共に! レモンとハーブでさっぱり仕上げたシチリア産のオリーブ。

400 [税込 440]

HOMEMADE PICKLES

有機野菜の自家製ピクルス

たっぷりの有機野菜をオリジナルレシピでピクルスに仕上げました

400 [税込 440]

SHIBUICHI BAKERY BREAD

洗いちベーカリーのパン

渋谷にある洗いちベーカリーから届くパン

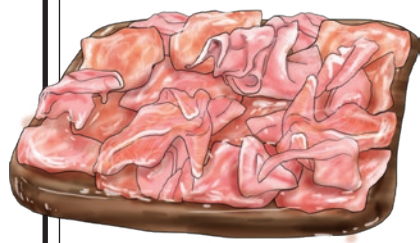
450 [税込 495]

SMOKED CHEESE & CARAMELIZED NUTS

スモークチーズとキャラメルナッツ

650 [税込 715]

charcuterie



Recommended

TREVELEZ JAMON TLEVEREZ 18 MONTHS

18ヶ月熟成 スペイン トレベレス産
ハモン・セラーノ

口いっぱい広がる芳醇な味と香りが絶品!
オーダーごとにふわふわの薄切りにしてご提供いたします。

S / 1100 L / 1700

[税込 1210] [税込 1870]

MORTADELLA

モルタデッラ

800

[税込 880]

SALAME

サラミ

イタリア・ドライソーセージ

700

[税込 770]

PATE DE CAMPAGNE

パテ・ド・カンパーニュ

800

[税込 880]

しっかりと肉を感じられる自慢のパテ

VEGETABLES

MIXED GREEN SALAD - SAIKYO MISO DRESSING
WITH SELVATICA ARUGULA & GREEN CURL LETTUCE

セルバチコとグリーンカールのミックスグリーンサラダ 西京味噌ドレッシング

S / 800 L / 1200

[税込 880]

[税込 1320]

PROSCIUTTO & PEAR SALAD
- ANCHOVY DRESSING

生ハムと洋梨のサラダ アンチョビ・ドレッシング

S / 1100 L / 1600

[税込 1210]

[税込 1760]

MUSHROOM, WATERCRESS & PECORINO CHEESE SALAD
- HONEY MUSTARD DRESSING

マッシュルームとクレソン、ペコリーノチーズのサラダ ハニーマスタードドレッシング

1450

[税込 1595]

If you have any food allergies, please scan the QR code to view the menu.
アレルギーをお持ちの方は、QRコードからメニューをご確認ください



WE'RE ON INSTAGRAM
@RIGOLETTO_MARUNOUCHI



ALL NATURAL

NO MSG

化学調味料
不使用

ZERO
TRANS FAT
NON GMO

低温圧搾抽出油
トランス脂肪酸ゼロ

NATURAL
SALT

自然製法の塩

ORGANIC
SUGAR

オーガニック
砂糖

π WATER

πウォーター
使用

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いません。

Please note that ¥550 a person will be added as a table charge after 5:00 p.m., and 10% late night charge after 10:00 p.m. 17時以降テーブルチャージ[席料]としてお一人様550円、22時以降深夜料金を10%頂戴しております。

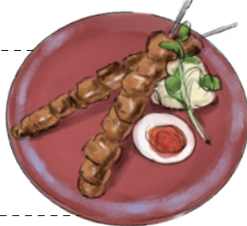
MAIN DISH



ROASTED CHICKEN with ABSINTH BUTTER
岩手県産 みちのく清流鶏のローストチキン
外をカリッと中はジューシーに仕上げたローストチキンを
アブサンを加えたハーブたっぷりのガーリック・バターソースで。

2200

[税込2420]



LAMB RUMP BROCHETTE
オーストラリア産 ラムランプのプロシエット
パプリカ、クミン、コリアンダー等のモロッカンスパイスで
マリネしジューシーに焼き上げました。
自家製アリッサを添えて

2400

[税込2640]



GRILLED PORK with SEASONAL CITRUS
岩手県産 白金豚のグリル 旬の柑橘を添えて
上質な脂、旨味と甘みを感じるしっとりとした肉質の白金豚。

2450

[税込2695]



ROASTED KING SALMON
ニュージーランド産 キングサーモンのロースト
脂のたっぷりのったキングサーモンを皮目はパリッと
身はふっくらジューシーに焼き上げました

2450

[税込2695]



GRILLED PORK SPARERIBS
三重県産 松坂豚のスペアリブ
柔らかくジューシーな肉質と旨味のある脂のポークスペアリブを
香ばしくグリルしました！

2800

[税込3080]



SHIHO RO KUROGE WAGYU RIB STEAK
しほろくろし
士幌黒牛のリブステーキ
北海道・士幌産の黒牛を使った、旨みあふれるリブステーキ

3800

[税込4180]

PIZZAS

BIANCO

QUATTRO FORMAGGI クアトロフォルマッジ
gorgonzola, samsoe cheese, gouda, mozzarella

1900

[税込2090]

MACELLAIO マチェライオ
mortadella, bacon, salame, mozzarella, garlic, parmesan, basil, french fries

1850

[税込2035]

TARTUFATA トリュフとゴルゴンゾーラのピッツァ “タルトゥファータ”
tartufata (truffle & mushrooms paste), gorgonzola, mozzarella

2200

[税込2420]

SEAFOOD GENOVESE シーフードジェノベーゼ
shrimp, scallop, squid, mozzarella, garlic, tomato, evo oil, parmesan, lemon

1850

[税込2035]

ROSSO

BOCCONCINI MARGHERITA ボッコンチーニ・マルゲリータ
mozzarella bocconcini, tomato sauce, basil

1900

[税込2090]

MARINARA マリナーラ
tomato sauce, oregano, basil, tomato, garlic

1800

[税込1980]

DIAVOLA ディアボラ
tomato sauce, 'nduja, chicken, salame, mozzarella, parmesan

1900

[税込2090]

BISMARCK with prosciutto & selvatica arugula
生ハムとセルバチコのビスマルク
tomato sauce, garlic, mozzarella, egg, prosciutto, wild arugula, parmigiano, black pepper

2000

[税込2200]

ARROZ

Paella

スペインの代表的な米料理。専用の鍋“パエリアパン”で
米をうまみたっぷりの具材と炊き上げます。



HAKKINTON PORK & PORCINI PAELLA
白金豚とポルチーニ茸のパエージャ

2650

[税込2915]

PAELLA DE MARISCOS
たっぷり魚介のパエージャ・デ・マリスコス

2750

[税込3025]

Risotto

チーズのコクが際立つ、濃厚でなめらかなリゾット。

PARMESAN RISOTTO
with GIROLLE MUSHROOMS & SEARD TALEGGIO
ジロール茸と炙りタレグジョのパルメザンリゾット

2000

[税込2200]

Meloso

とろみのある食感に仕上げるスペインの伝統的なリゾット風米料理。

ARROZ MELOSO OF SQUID BLACK INK
イカ墨のアロス・メロソ

2400

[税込2640]

PASTA

MAFALDINE

【マファルディーネ】
リボン状でソースが絡む、
もちもちパスタ



TRUFFLE CREAM SAUCE

Recommended

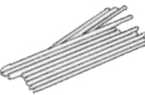
マファルディーネのトリュフクリームソース
たっぷりのバルミジャーノ・レッジャーノとフレッシュトリュフを！

2900

[税込3190]

SPAGHETTI

【スパゲティ・1.8mm】
イタリア産最高品質
マンチーニ社製



PESTO GENOVESE with baby scallops

HERB SALSICCIA & SAVOY CABBAGE with butter sauce

YUZU PEPERONCINO with whitebait & kujo leek

SOY-BUTTER SAUCE with salmon & mushroom

小柱のジェノベーゼ

ハーブサルシッチャとちりめんキャベツのバターソース

シラスと九条ネギ、柚子のペペロンチーノ

秋鮭とキノコの醤油バターソース

1350

[税込1485]

1450

[税込1595]

1450

[税込1595]

1500

[税込1650]

LINGUINE

【リングイネ】
中太・もちもちロングパスタ



ARRABBIATA

CARBONARA

BEEF TONGUE RAGOUT & RED WINE TOMATO SAUCE

あらごし有機トマトのアラビアータ

奥久慈卵と厚切りベーコンのカルボナーラ

牛タンofラグー 赤ワインとトマトのソース

1200

[税込1320]

1450

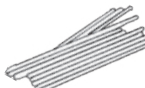
[税込1595]

1900

[税込2090]

CHITARRA

【キタッラ】
断面が四角のロングパスタ



GUANCIALE & PECORINO AMATRICIANA

PESCATORE BIANCO

グアンチャーレとペコリーノチーズのアマトリチャーナ

ペスカトーレ・ピアンコ

1450

[税込1595]

1900

[税込2090]

TROTTOLE

【トロットレ】
“コマ”という意味の渦巻状のパスタ



EGGPLANT & KUROGE WAGYU BOLOGNESE

TOMATO CREAM SAUCE with scampi

揚げ茄子と黒毛和牛のボロネーゼ

鬼手長海老のトマトクリームソース

1550

[税込1705]

1900

[税込2090]

RAVIOLI

【ラヴィオリ】
ポルチーニのラヴィオリ



PORK RAGOUT & CREAMY PORCINI SAUCE

BASIL CREAM SAUCE
with salmon, pistachio & grilled camembert

白金豚のラグー ポルチーニ・クリームソース

サーモンと焼きカマンベール、ピスタチオのバジルクリームソース

1900

[税込2090]

1900

[税込2090]

GNOCCHI

【さつま芋のニョッキ】
もちっとした食感のニョッキ



GORGONZOLA & WALNUT CREAM SAUCE

ゴルゴンゾーラと胡桃のクリームソース

1450

[税込1595]

BACON

ベーコン

150

[税込165]

MOZZARELLA

モッツアレラ

200

[税込220]

SHRIMP

小海老

300

[税込330]

PROSCIUTTO

生ハム

300

[税込330]



GLUTEN-FREE FETTUCINE

グルテンフリー・玄米粉フェットチーネ
すべてのパスタをグルテンフリーのフェットチーネに変更できます。

DESSERT

CLASSIC TIRAMISU
クラシック・ティラミス

700

[税込770]

JAPANESE CHESTNUT MONT BLANC
和栗の茶巾モンブラン

850

[税込935]

MANGO SOFT SERVE
マンゴーソフトクリーム

750

[税込825]

BASQUE BURNT CHEESE CAKE
バスクチーズケーキ

750

[税込825]

PRALINE BANANA TART
プラリネバナナタルト

750

[税込825]