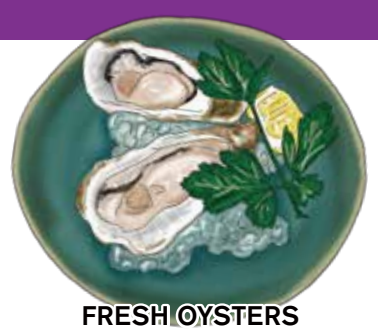
STARTERS

Fresh Starters



FRESH OYSTERS
[SEAWEED PONZU / FRESH LEMON]
フレッシュオイスター
シェフ厳選の牡蠣を自家製の
生海苔ポン酢かレモンで。
ASK

MARINATED TASMANIAN SALMON
タスマニア産 サーモンのマリネ
とろとろの極上サーモンのシンプルなマリネ。
ディルと柑橘のホイップとたっぷりハーブ
950 [税込1045]

FRESH CATCH CARPACCIO
鮮魚のカルパッチョ
その日に仕入れた新鮮な魚に合わせた
シェフオリジナルのソースで。
1650 [税込1815]

BUFALA & SEASONAL FRUITS CAPRESE
イタリア産 ブッファラと フルーツのカプレーゼ
とろーりクリーミーな水牛モッツァレラとバジル、
季節のフルーツを使った彩り鮮やかなカプレーゼ
2200 [税込2420]

JAMON SERRANO
18 MONTHS *-SPAIN*
18ヶ月熟成
スペイン産 ハモンセラーノ
SMALL **1200** [税込1320] / MEDIUM **1700** [税込1870]

CHARCUTERIE PLATTER
シャルキトリー・プラッター
厳選ハム・サラミの盛り合わせ。
SMALL **1950** [税込2145] / MEDIUM **2600** [税込2860]

CHEESE PLATTER
チーズ・プラッター
2400 [税込2640]

RIGOLETTO TAPAS

SHRIMP & SEMI-DRIED TOMATO BRUSCHETTA 1PC 450 [税込495]
小海老とセミドライトマトのブルスケッタ
バジルペーストに小海老のコンフィとドライトマト、
すだちのゼストを合わせたブルスケッタ

ESCALIVADA *Spanish Marinated Griled Vegetables* **650** [税込715]
産直野菜のエスカリバーダ
スペイン風焼き野菜のマリネ
焼き野菜をカボスを使ったヴィネガーでマリネ

PATE DE CAMPAGNE **650** [税込715]
パテ・ド・カンパーニュ

MINI ROMAINE & ROAST PORK TONNATO **900** [税込990]
ミニロメインとローストポークのトンナート
自家製ツナのソースにシャキシャキのミニロメインと
薄切りにした米澤豚ローストポークのサラダ仕立て

DEEP-FRIED CHICKPEAS WITH MOROCCAN SPICE **650** [税込715]
ひよこ豆のフリット
スモークしたひよこ豆を揚げてモロッコ風味のスパイスで。

GRILLED SQUID WITH ONION BALSAMIC SAUCE **1100** [税込1210]
鹿児島県産 小イカのプランチャ
オニオンバルサミコソース
鉄板で香ばしく焼き上げたイカにキャラメリゼした
オニオンとバルサミコの軽いソースを合わせました。

VEAL & PORCINI FRICANDÓ **1200** [税込1320]
仔牛とポルチーニのフリカンド
白ワインで仔牛と茸をじっくりと煮込んだカタルーニャの伝統料理。

CALLOS - SPANISH TRIPE STEW S **650** [税込715] R **950** [税込1045]
スペイン風モツ煮込み カジョス
丁寧に下処理をしてじっくりと煮込んだ、スペイン風モツ煮込み！

SPANISH GARLIC & BABY SARDINE AJILLO S **850** [税込935] R **1250** [税込1375]
スペイン産 にんにくとしらすのアヒージョ

SHRIMP & POTATO AJILLO S **750** [税込825] R **1150** [税込1265]
小海老と熟成きたあかりのアヒージョ

HOT SPICED CHICKEN WING 6PC- **650** [税込715]
ホット・チキンウィング

PULLED PORK & CHEESE QUESADILLA **750** [税込825]
プルドポークとチーズのケサディーヤ
ほろほろのプルドポークをチーズと一緒にトルティーヤで挟み焼きに！

Recommended

SPICY TORTILLA ROLL **650** [税込715]
スパイシー・トルティーヤロール
オリジナルスパイスでマリネしたチキンと、パラペーニョをたっぷり！

JALAPENO FRITTO **650** [税込715]
ハラペーニョ・フリット
チーズを詰め込んだ、丸ごとのハラペーニョをサクサクの衣で。

AGED POTATO FRITES WITH TRUFFLE BUTTER **950**
熟成メークインのフリット トリュフバター

SEASONAL VEGETABLE CAPONATA **450** [税込495]
季節野菜のカポナータ

PICKLES **450** [税込495]
自家製ピクルス

MARINATED OLIVES **450** [税込495]
3種オリーブのマリネ

GARLIC TOAST **450** [税込495]
ガーリックトースト
ガーリック抜きも承ります。バタートーストまたはプレーントースト

BURGERS & SANDWICHES

The patty of "Rigoletto Burgers" is cooked to medium rare to taste the best.
Please feel free to let us know how you would like your patty done.
RIGOLETTOのバーガーは自家製のパテを**一番美味しく**召し上がれる**ミディアムレア[中がピンク色の状態]**で
仕上げています。焼き具合のご希望がございましたら、お気軽にお申し付け下さい。
※中心温度75°C、1分以上の加熱をしております。

RIGOLETTO BURGER **1600** [税込1760]
リゴレット・バーガー
100% BEEF PATTY, LETTUCE, TOMATO, GRILLED ONION,
THOUSAND ISLAND SAUCE, CHEDDAR CHEESE

THE DOUBLE BURGER **ザ・ダブルバーガー** **2150** [税込2365]
100% BEEF PATTY, LETTUCE, TOMATO, GRILLED ONION,
THOUSAND ISLAND SAUCE, CHEDDAR CHEESE

HOMEMADE BACON & MUSHROOM BURGER **1950** [税込2145]
自家製ベーコンのスモーキー・マッシュルームバーガー
100% BEEF PATTY, HOMEMADE BACON, LETTUCE, TOMATO, GRILLED ONION,
THOUSAND ISLAND SAUCE, SMOKED CHEESE, MUSHROOMS, BBQ SAUCE

FRIED CHICKEN BURGER **フライドチキンバーガー** **1550** [税込1705]
FRIED CHICKEN, EARLY RED, LETTUCE, CHIPOTLE SAUCE, TARTAR SAUCE

HOT & SPICY CHICKEN SANDWICH **ホット＆スパイシー チキンサンド** **1450** [税込1595]
FRIED CHICKEN, CHIPOTLE SAUCE, LETTUCE, ONION, CAJUN SPICE, JALAPENO

BLT SANDWICH **BLTサンド** **1350** [税込1485]
BACON, LETTUCE, TOMATO, TARTAR SAUCE, BBQ SAUCE

TOPPINGS ALL +¥150 [税込165]	CHEDDAR CHEESE チェダーチーズ	FRIED EGG フライドエッグ
	JALAPENO ハラペーニョ	BACON ベーコン
	PINEAPPLE パイナップル	

PIZZA

PIZZA ROSSA

MARINARA **マリナーラ** **1500** [税込1650]
TOMATO SAUCE, OREGANO, GARLIC, ANCHOVY, BASIL, DRIED TOMATO

DIAVOLA 'NDUJA **ディアボラ・ンドゥイヤ** **1700** [税込1870]
'NDUJA SAUCE,GARLIC, ONION, CHORIZO, SMOKED BACON, GRANA PADANO, FLAKED CHILLI

ROMANA **水牛モッツァレラのロマーナ** **1900** [税込2090]
TOMATO SAUCE, GARLIC, OREGANO, ANCHOVY, BASIL, MOZZARELLA BUFFARA, GRANA PADANO

MARGHERITA BUFALA **マルゲリータ・ブッファラ** **2200** [税込2420]
TOMATO SAUCE, MOZZARELLA BUFALA, BASIL, GRANA PADANO

PIZZA BIANCA

GENOVESE NAPOLETANA **和牛と飴色玉ねぎのジェノベーゼ・ナポレターナ** **1850** [税込2035]
SLOW COOKED BEEF & ONION SAUCE, GOUDA, BASIL

QUATTRO FORMAGGI **クアトロ・フォルマッジ** **1800** [税込1980]
GORGONZOLA PICCANTE, SCAMORZA AFFUMICATA, TALEGGIO, GOUDA, GRANA PADANO

BIANCA *w/ Picante Salami & Scamorza* **ピカンテサラミとスカモルツァのビアンカ** **1800** [税込1980]
GOUDA, PICCANTE SALAMI, ANCHOVY, SCAMORZA

BISMARCK *w/ Italian Porcini & Guanciale* **イタリア産 ポルチーニとグアンチャーレのビスマルク** **2600** [税込2860]
GOUDA, GUANCIALE, MUSHROOM, PORCINI, PARMIGIANO, EGG, TRUFFLE OIL

SALADS

ORGANIC ROMAINE LETTUCE CAESAR SALAD
有機ロメインレタスのシーザーサラダ
PICCOLO / REGULAR
850 / 1300
[税込935] [税込1430]

MIXED VEGETABLES & WHEAT VEGAN SALAD 1450 [税込1595]
スペルト小麦・押し麦と20品目のヴィーガンサラダ
豆腐ドレッシング または バルサミコドレッシング

GRILLED FISH SALAD 1550 [税込1705]
旬魚の香草焼き オリエンタルサラダ
バルサミコドレッシング８種類のハーブで香りをつけた魚を焼き上げ、さっぱりとしたドレッシングで。

TANDOORI CHICKEN SALAD 1550 [税込1705]
タンドリーチキンと10種野菜のサラダ
香ばしく焼き上げたタンドリーチキンをたっぷりの新鮮野菜とパルメジャンチーズ、すりおろし林檎のドレッシングで。

PASTA

SPAGHETTI スパゲッティ [1.8mm]
イタリア・自社栽培の小麦100%でつくるマンチーニ社のスパゲッティ

AGLIO OLIO *with Guanciale & Tenkeidake Mushroom* 1550 [税込1705]
グアンチャーレと天恵茸のアーリオオーリオ

VEGAN BOLOGNESE 1400 [税込1540]
ヴィーガンボロネーゼ 茄子のトマトソース

PICANTE ARRABBIATA *with amaebi shrimp* 1400 [税込1540]
激辛！鹿児島県産 姫甘海老のピカンテ・アラビアータ

POMODORO *with Sweet Tomatoes & Stracciatella* 1500 [税込1650]
フルーツトマトとストラッチャテッラのポモドーロ

RAVIOLI ラヴィオリ
生地でフィリングを包んだパスタ

TOMATO SAUCE *with Loch Duart Salmon & Mozzarella* 1900 [税込2090]
- PORCINI MUSHROOM RAVIOLI -
スコットランド産 ロック・デュアートサーモンと
モッツァレラのトマトソース ソレント風
- ポルチーニのラヴィオリ-

EZO VENISON RAGÙ *with Ricotta Cheese* 1900 [税込2090]
北海道産 蝦夷鹿のラグーとリコッタチーズ
-サルシッチャのラヴィオリ-

BIGOLI ビーゴリ
コシのある極太・もちもち麺！ソースともよく絡みます

SWORDFISH & RUCCOLA LEMON BUTTER SAUCE 1600 [税込1760]
メカジキとルッコラのレモンバターソース

CACIO E PEPE *with H.M. Lamb Salsiccia & Semi-dried Tomatoes* 1500 [税込1650]
自家製ラムサルシッチャと
セミドライトマトのカチョエペペ

ARITA BEEF BOLOGNESE 1900 [税込2090]
有田牛の手切りボロネーゼ

LUMACHE ルマーケ
貝殻のようにくるっと巻いたマンチーニ社製のショートパスタ

GORGONZOLA & WALNUT CREAM SAUCE 1400 [税込1540]
ゴルゴンゾーラと胡桃のクリームソース

KYOTO DUCK & LOTUS ROOT SAUCE 1600 [税込1760]
京都鴨もも肉と新レンコンのラグーソース

GLUTEN FREE — GLUTEN FREE FETTUCCINE AVAILABLE FOR SUBSTITUTION.
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。

ARROZ

CALDOSO
魚介の旨みがギュッと詰まった出汁で作る、スペイン風のスープ雑炊

CHICKEN & MUSHROOMS ARROZ CALDOSO 2300 [税込2530]
徳島県産 熟成阿波尾鶏とマッシュルームのカルドソ
低温熟成することで旨味たっぷりの地鶏を魚介の出汁で煮出したスペイン風の雑煮

MELOSO
旨みの効いたスープで作るスペイン風のリゾット
アロス・カルドソよりもスープが少なくとろみのある仕上がり

SQUID BLACK INK ARROZ MELOSO 2000 [税込2200]
アイルランド産 ムール貝とイカ墨のアロス・メロッソ
イカ墨と魚介の旨味をとじこめたスープで仕上げたスペイン風のリゾット

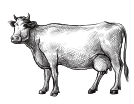
PAELLA
パエリアパンで炊き上げるパエリアはおこげがポイント！
旨みをたっぷり吸ったお米と香ばしいおこげをお楽しみください

LOBSTER PAELLA S 2900 [税込3190] L 4200 [税込4620]
カナダ産 オマール海老のパエージャ
牛肉、鶏肉、海老でとった出汁で炊き上げた、オマール海老の贅沢なパエージャ

YONEZAWA PORK & SWEET GREEN PEPPER PAELLA S 2100 [税込2310] L 3150 [税込3465]
山形県産 米澤豚と万願寺唐辛子のパエージャ

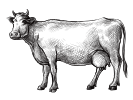
THE GRILL

Recommended



CERTIFIED ANGUS BEEF® RIB ROAST STEAK 8500 [税込9350]
認定アンガスビーフ™ リブロース 300g
旨みと柔らかさを兼ね備えた認定アンガスビーフ™のリブロースを、
シンプルにステーキでお楽しみください。

厳選されたアンガス牛の中でも、わずか約3割しか認定されない、
10項目の厳しい基準をクリアした希少な「認定アンガスビーフ」



"ARITA KUROUSHI" BEEF FLAP MEAT STEAK 3800 [税込4180]
宮城県産 有田黒牛 カイノミ 200g
あっさりとした脂身と赤身本来の旨味が強い希少な黒毛和牛

GRILLED CHICKEN BREAST 1700 [税込1870]
桜姫鶏胸肉
マルドンの塩とレモンを絞ってさっぱりと

GRILLED IWATE OKUNO-MIYAKODORI CHICKEN 1750 [税込1925]
岩手県産 奥の都どり
旬の柑橘を使った塩を添えてシンプルにどうぞ。

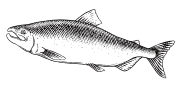
IWATE OKUNO-MIYAKODORI FRIED CHICKEN 1750 [税込1925]
岩手県産 奥の都どりのフライド・チキン
衣はカリッと身はジューシーに揚げた自慢のフライドチキン！

■ ORIGINAL オリジナル ■ SPICY MAO 激辛スパイシーマオ

GRILLED HAKKINTON PORK 2300 [税込2530]
岩手県産 白金豚
肉質は柔らかく、キメ細かな脂の乗りが特徴のプラチナポーク

MATSUZAKA PORK TOMAHAWK STEAK 3200 [税込3520]
三重県産 松坂豚のトマホークステーキ 350g
とろける甘みと旨味が広がる松坂ブランドポークの
骨付きロースを香ばしくグリルに

LAMB RUMP MEXICAN SKEWER WITH HOMEMADE HARISSA 2350 [税込2585]
オーストラリア産 ラムランプのブロシェット 250g
パプリカ、クミン、コリアンダーなど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す。自家製アリッサを添えて



TUNA CUTLET 2200 [税込2420]
宮城県 気仙沼産 メカジキのコートレッタ
日本一を誇る気仙沼のメカジキをパン粉をまとわせてカツレツに、
トマトとカポス香るケッカソースをかけて仕上げます。

GRILLED ROCH DUART SALMON 2450 [税込2695]
スコットランド産 ロック・デュアートサーモン
"ラベル・ルージュ認定"！手付かずの大自然の中で育ち、アトランティック
サーモン本来の味を追求した特別なサーモン。皮目はパリッと、
身はふっくらジューシーに焼き上げます。

SIDE DISHES

SICILIAN-STYLE POTATO SALAD WITH CAPER 650 [税込715]
キタアカリとケーパーのシチリア風ポテトサラダ

GARLIC BUTTERED MUSHROOMS 650 [税込715]
キノコのガーリックバター・ソテー

FRENCH FRIES 650 [税込715]
フレンチフライ

MIXED GREEN SALAD 650 [税込715]
グリーンサラダ

テーブルチャージ[席料]として土日祝日の11:00-15:00までお一人様220円、平日17時以降/土日祝15時以降、お一人様440円頂戴しております。
Please note that following will be added as a table charge: ¥220 a person on weekend & holidays between 11:00-17:00 / ¥440 a person on after 5:00 p.m. on weekdays & after 3:00 p.m. on weekends & holidays.

ALL NATURAL *All carefully cooked with Natural ingredients. No Processed ingredients anywhere.* 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。

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*

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
If you have any food allergies, please scan the QR code to view the menu.