

Rigoletto DINNER COURSE

シェフおすすめのメニューをテーブルでシェアするディナーコース

STANDARD COURSE

¥4000

[お1人様/税込み 4400]

リゴレット定番の人気メニューを揃えたスタンダードコース！

APPETIZERS

TODAY'S CARPACCIO

豊洲直送！鮮魚のカルパッチョ

TREVELEZ JAMÓN SERRANO 18 MONTHS

スペイン トレベレス産 18か月熟成 ハモンセラノ

RICOTTA & WHIPPED CREAM WITH HONEY & MELBA TOAST

リコッタチーズと北海道生クリームของホイップ

SHIRMP & MUSHROOM AJILLO WITH SHIBUICHI BAKERY BREAD

海老ときのこのアヒージョ 渋いちベーカリーのブルパン

TRIPPA - TOMATO STEWED TRIPE

トリッパのトマト煮込み



PIZZA

BOCCONCHINI MARGHERITA

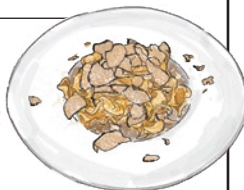
ボッコンチーニ・マルゲリータ

PASTA

TRUFFLE CREAM SAUCE - MAFALDINE

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！



DESSERT

DOLCE MISTO

3種のデザート盛り合わせ

PREMIUM COURSE

¥5000

[お1人様/税込み 5500]

パスタorパエージャが選べる、豪華食材を使った贅沢コース

APPETIZERS

TODAY'S CARPACCIO

豊洲直送！鮮魚のカルパッチョ

CHARCUTERIE PLATE

JAMÓN SERRANO / SALAMI / MORTADELLA

シャルキトリープレート ハモンセラノ/サラミ/モルタデッラ

RICOTTA & WHIPPED CREAM WITH HONEY & MELBA TOAST

リコッタチーズと北海道生クリームのホイップ

SHIRMP & MUSHROOM AJILLO WITH SHIBUICHI BAKERY BREAD

海老ときのこのアヒージョ 渋いちベーカリーのブルパン

TRIPPA - TOMATO STEWED TRIPE

トリッパのトマト煮込み



PIZZA

BOCCONCHINI MARGHERITA

ボッコンチーニ・マルゲリータ

PASTA or PAELLA 1つをお選びください。

TRUFFLE CREAM SAUCE - MAFALDINE

マファルディーネのトリュフクリームソース

PAELLA DE MARISCOS

たっぷり魚介のパエージャ・デ・マリスコス

MAIN

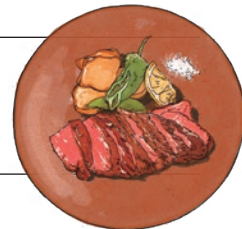
SHIHO RO KUROGE WAGYU RIB STEAK

士幌黒牛のリブステーキ

DESSERT

DOLCE MISTO

3種のデザート盛り合わせ



The Course Order need to order up to 6 people. コースのご予約は6名様より承ります。



RIGOLETTO WINE AND BAR リゴレット ワイン アンド バー

〒100-6507 東京都千代田区丸の内1-5-1 新丸の内ビル7F丸の内ハウス

TEL 03-6270-0520 WEB rigoletto.winebar@huge.co.jp

