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 Nagasaki

SWEET POTATO GNOCCHI
w/ Gorgonzola Sauce
長崎県五島産
安納芋のニョッキ ゴルゴンゾーラソース
甘みの強い安納芋のニョッキに、ゴルゴンゾーラのコクと
プロシュートの塩味、ローズマリーの香りを合わせました。
900 [税990]



from Kanagawa

ROASTED BUTTERNUT SQUASH
w/ Ricotta & Homemade Dukkah Spice
神奈川三浦市産
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
アジアー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、コクのあるアジアーゴクリームチーズ
2PC 900 [税込 990]



from Ibaraki

LOTUS ROOT FRITTO
w/ Yuzu Aioli
茨城県産 レンコンのフリット
黄柚子アイオリソース
食感の良いレンコンをサクッとフリットに。
黄柚子の爽やかな香りを効かせた
アイオリソースを添えました。
850 [税込 935]

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 2PC **650**[税込 715] / +1PC **325**[税込 358]
北海道産 フルーツト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



OCTOPUS & CORIANDER CEVICHE **950**[税込1045]
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



MARINATED SALMON **950**[税込1045]
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！



SWEET CARROT SALAD **750**[税込 825]
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！



SHRIMP AJILLO S **650**[税込 715] / R **950**[税込 1045]
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。



FRIED SHIITAKE MUSHROOM **900**[税込 990]
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。



SPICY CHICKEN WINGS 8PC **650**[税込 715] / 12PC **950**[税込 1045]
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



FRIED POTATOES **750**[税込 825]
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



CALAMARI FRITTI **1150**[税込1265]
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

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！シャルキトリープラッター
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 S **1000**[税込1100] R **1600**[税込1760]
スロベニア産10ヶ月熟成 プロシュート

Chef's Cheese Platter R **1800**[税込1980]
チーズプラッター シェフ厳選！3種チーズの盛り合わせ

Salsiccia Piccante Cotta **650** [税込715]
サルシッチャ・ピカンテ・コッタ

Mortadella **650** [税込715]
モルタデッラ

HOMEMADE
自家製シャルキトリー

Homemade Pâté De Campagne **750** [税込825]
パテ・ド・カンパーニュ

Homemade Con Tan **900** [税込990]
コンタン 牛タンのハム

Homemade Liver Pate **650** [税込715]
鶏白レバーパテ

Homemade Roasted Beef **850** [税込935]
ローストビーフ

FRESH SALAD



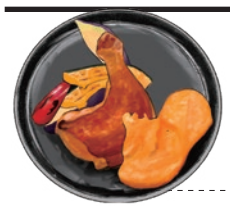
Recommended!
Pear, Chicory & Radicchio Salad
w/ Balsamic Dressing
山梨県産 洋梨とチコリ、トレビスのサラダ
バルサミコドレッシング
1050[税込 1155]

Shine Muscat & Buffalo Mozzarella Caprese **1700**[税込 1870]
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

Rucola Salad **900**[税込 990]
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

Seasonal Vegetable Green Salad S **750**[税込825] R **1300**[税込1430]
季節野菜のグリーンサラダ 自家製白味噌ドレッシング

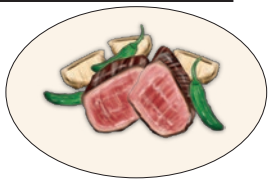
MAIN DISH



Chicken Confit *w/ Salsa Romesco* **2000**
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 [税込2200]

Grilled Hakkinton Pork **2450**
岩手県産 白金豚 肩ロース肉のグリル [税込2695]
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。

Akaushi Beef Steak 120g **2750** [税込3025]
高知県産 土佐和牛 あかうしのステーキ +60g +¥1400 [税込1540]
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。





"Shihoro-Kuroushi" Beef Ribeye Steak 200g **3600**
北海道産 士幌黒牛リブロースのグリル [税込3960]
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

NEAPOLITAN PIZZA

ナポリの老舗製粉会社カプート社の小麦粉「サッコロッソ」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ッツァは
外はカリッと！中はもちもちのコルチョーネ(ピッツァの縁)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 **1650** [税込1815]
tomato sauce, basil, mozzarella, parmesan

Diavola ディアボラ **1650** [税込1815]
tomato sauce, harissa, chorizo, bacon, onion, garlic chips, gouda, shredded mozzarella, red cheddar

Quattro Formaggi クアトロ・フォルマッジ **1750** [税込1925]
gorgonzola, mozzarella, raclette, parmesan

Mortadella & Watercress モルタデッラとクレソン **1750** [税込1925]
mortadella, watercress, gouda, shredded mozzarella, red cheddar, parmesan, black pepper

Prosciutto & Rucola Bismarck **1800** [税込1980]
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

Sei Funghi セイ・フンギ 6種茸のピアンコ **1750** [税込1925]
shiitake, abalone mushroom, cauliflowermushroom, mushroom, eringi, shimeji, mixed cheese, mozzarella, garlic, black pepper

Cicinielli w/ Manganji Pepper & Whitebait **1800** [税込1980]
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

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



Recommended!
Pomodoro w/ Fruit Tomatoes **1600** [税込 1760]
北海道産 フルーツトマトのポモドーロ

Carbonara w/ House-Smoked Bacon **1500** [税込1650]
自家製スモークベーコンのカルボナーラ

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

Recommended!
Mafaldine w/ Truffle Cream Sauce **2900** [税込3190]
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！

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 **1500** [税込1650]
茨城県産 美肌れんこんと小エビのジェノベーゼ

Arrabbiata w/ Stracciatella **1300** [税込1430]
ストラッチャテッラチーズのアラビアータ

CHITARRA キタッラ
断面の四角いパスタ。

Homemade Guanciale Amatriciana **1650** [税込1815]
自家製グアンチャーレのアマトリチャーナ

Sardinian Bottarga & Unsalted Butter **1700** [税込 1870]
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

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

Peperoncino w/ Shiitake Mushroom, Whitebait & Shiso **1300** [税込1430]
岩手県産 禅丸椎茸としらす、大葉のペペロンチーノ

Cacio e Pepe w/ Salsiccia & Grilled Eggplant **1500** [税込 1650]
白金豚のサルシッチャと焼きナスのカチョエペペ

Vongole [Rosso or Bianco] **1700** [税込1870]
北海道産 ボンゴレ ロッソ or ビアンコ

LUMACHE ルマーケ

Wagyu & Mozzarella Bolognese **1700** [税込1870]
和牛とモッツァレラのボロネーゼ

ARROZ



Recommended!
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パエリア
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]

If you have any food allergies, please can 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

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
πWATER πウォーター使用 πWater

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。