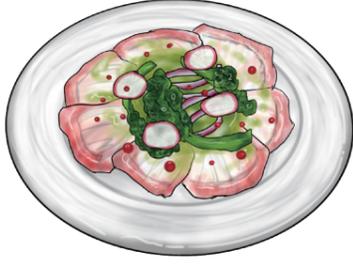


RECOMMENDED



RED SNAPPER
with SALSA VERDE
桜鯛のサルサベルデ
脂の乗った桜鯛にさっぱり酸味の
効いたソースと合わせて
1200 [税込1320]



AKAUSHI BEEF SCOTTATO
高知県産あかうしのスコット
極薄スライスにしたあかうしを皿ごとオープンに
入れて、瞬間的に火を入れました。
ふわふわの食感をお楽しみください!
1000 [税込1100]



SEASONAL FRUIT
& BURRATA CAPRESE
季節のフルーツと
ブurrataのカプレーゼ
濃厚なブurrataチーズに日向夏や
金柑、フルーツマトを合わせて
1300 [税込1430]



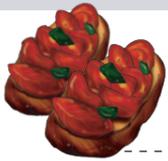
SEARED TUNA STEAK
天然マグロのレアステーキ
焦がしバターソース
肉厚で脂の乗った天然の
マグロを香ばしいソースで
150G 1500 [税込1650]

RIGOLETTO TAPAS

RIGOLETTO 定番の小皿料理 [タパス]。シーンに合わせて2つのサイズからお選びいただけます。

S SMALL・・・いろいろな料理を少しずつ楽しみたい時

R REGULAR・・・お料理ごとに合わせたシェフおすすめのボリューム



FRUIT TOMATO BRUSCHETTA 2PC 600 [税込660]
北海道産フルーツマトのブルスケッタ +1PC 300 [税込330]
甘いトマトのマリネをガーリックトーストに乗せて

MARINATED SMOKED SALMON S 600 [税込660]
スモークサーモンのマリネ R 900 [税込990]
燻製したサーモンをバルサミコで、さっぱりと仕上げました

OCTOPUS & BAMBOO SHOOT CEVICHE S 600 [税込660]
タコと筍のセビーチェ R 900 [税込990]
旬の筍にニンニクとアンチョビを効かせたピネグレットで仕上げたさっぱりマリネ

CHICKEN LIVER PATÉ 鶏の白レバーパテ S 600 [税込660]
丁寧に仕込んだ鶏白レバーのパテ。ワインとの相性が抜群です!

FRIED SHISHITO SWEET GREEN PEPPER S 600 [税込660]
ししとうのフリット
塩とオイルでシンプルに素揚げに。白ワインにぴったり!

PATE DE CAMPAGNE パテ・ド・カンパーニュ S 600 [税込660]
豚と鶏レバーの旨みを凝縮した田舎風パテ。

SQUID & CABBAGE PLANCHA S 600 [税込660]
スルメイカとキャベツのプランチャ R 900 [税込990]
スルメイカと甘いキャベツの熱々鉄板焼き!ジンジャーソースで。

CONFIT CHICKEN GIZZARD S 600 [税込660]
国産砂肝のコンフィ ガーリックソテー R 900 [税込990]
低温でじっくり煮込んだ、お酒と相性抜群!やみつき砂肝コンフィ

ANCHOVY SAUTEED BROCCOLI WITH BOTTARGA S 600 [税込660]
ブロッコリーのアンチョビソテー R 900 [税込990]
アンチョビでシンプルにソテーしたブロッコリーに上からカラシをたっぷり

SNOW CRAB CREAM CROQUETTES 2PC 600 [税込660]
ズワイ蟹のクリームコロケツ +1PC 300 [税込330]
濃厚アメリカンソースと合わせたクリーミーなカニクリームコロケツ!

SHRIMP AJILLO S 600 [税込660]
小海老のピリ辛アヒージョ R 900 [税込990]
プリプリの海老を熱々のピリ辛ガーリックオイルで

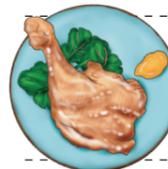
FIREFLY SQUID & BAMBOO SHOOT AJILLO R 900 [税込990]
ホタルイカと筍のアヒージョ
ふっくらした旬のホタルイカと相性の良い筍の熱々アヒージョ

FRIED EGGPLANT & WAGYU BOLOGNESE GRATIN R 900 [税込990]
揚げ茄子と和牛ボロネーゼのチーズグラタン
揚げ茄子に自家製の和牛ボロネーゼを合わせたチーズたっぷりグラタン

SAUSAGE PLANCHA 2PC 600 [税込660]
ソーセージのプランチャ +1PC 300 [税込330]
フランス産の豚肉のジューシーなソーセージ

SPICY CHICKEN WINGS 8PC 600 [税込660]
スパイシー・チキンウィング 12PC 900 [税込990]
スパイスが食欲そそる一口サイズのチキン

TOMATO TRIPE STEW R 900 [税込990]
トリッパと白インゲン豆のトマト煮込み
じっくり柔らかく煮込んだトリッパのトマト煮



CHICKEN CONFIT S 600 [税込660]
若鶏もも肉のコンフィ
外はカリッと中はしっとりとしたコンフィ

FRIED POTATOES [GARLIC OR BLACK PEPPERS] S 600 [税込660]
インカのめざめのフライドポテト [ガーリック or ブラックペッパー]

MASHED POTATOES 濃厚マッシュポテト S 600 [税込660]
しっとり滑らかなマッシュポテト。メインディッシュの付け合わせにも。

PICCOLO TAPAS

MIXED NUTS 300
無添加ミックスナッツ [税込330]

OLIVE STUFATO 300
オリーブ・ストウファート [税込330]

PICKLES 300
自家製ピクルス [税込330]

BREAD [PLAIN OR GARLIC] 350
濃いちべーカーリーのパン [税込385]
[プレーン or ガーリック]

FRESH SALAD / CHARCUTERIE

GREEN SALAD	13品目春野菜のグリーンサラダ 菜の花やアスパラなどの春野菜を自家製白味噌ドレッシングで	S 700 [税込770] L 1200 [税込1320]
ROASTED BEEF & KALE CAESAR SALAD	ローストビーフとケールのシーザーサラダ 自家製ローストビーフにケールを合わせ仕上げに温泉卵を乗せたシーザーサラダ	1300 [税込1430]
GRILLED FISH SALAD	豊洲直送グリルフィッシュサラダ 鮮魚のグリルをバルサミコドレッシングで	1300 [税込1430]



PROSCIUTTO DI PARMA 24 MONTHS
24ヶ月熟成! ふわふわ・切り立て
プロシュート・ディ・パルマ
伝統的な製法でゆっくりと丁寧に熟成されたパルマ産の
プロシュート。口いっぱいに広がる芳醇な味と香りが絶品!
S 900 [税込990] L 1500 [税込1650]



CHARCUTERIE PLATTER 3種 1200 [税込1320]
厳選! シャルキトリープラッター 4種 1800 [税込1980]
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

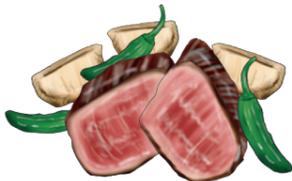
MAIN DISH & ARROZ

SANGEN PORK COTOLETTA 1800
 鹿児島県産 黒豚のコトレッタ フレッシュトマトとバジルのケッカソース [税込1980]
 脂の甘味も感じられるポークカツレツ! さっぱりサルサどうぞ!



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
2000 [税込2200]

AKAUSHI BEEF STEAK
 高知県産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! トリュフ塩とわさびを添えて。
120G 2400 [税込2640] [+60G +¥1200 [税込1320]]



TOMATO STEWED PORK RIBS 2000
 松阪ポークのスペアリブ [税込2200]
 柔らかくトマトソースで煮込んだスペアリブにたっぷりチーズをかけて

SQUID INK FIDEUA
 イカ墨のフィデウワ
 イカ墨の出汁をたっぷり吸わせた
 一度食べたら病みつきのパスタパエリア!
1800 [税込1980]



NEAPOLITAN PIZZA

10インチピZZアはハーフ&ハーフに出来ます

イタリアのカシバニャ産の小麦粉[カプート・サッコロツ・リンフォルツァ]100%使用。香りが良く、外はカリッと中はもちもちの仕上がりに。

MARGHERITA	マルゲリータ basil, mozzarella cheese, parmesan cheese, tomato sauce	6 inch 10 inch 1200 / 1700 [税込1320] [税込1870]
DIAVOLA	ディアボラ tomato sauce, chorizo, bacon, onion, garlic, harissa, parmesan cheese	1200 / 1700 [税込1320] [税込1870]
QUATTRO FORMAGGI	クアトロ・フォルマッジ gorgonzola, mozzarella, raclette, parmesan	1200 / 1700 [税込1320] [税込1870]
MARINARA w/ SAKURA SHRIMP & BAMBOO SHOOT	桜海老と筍のマリナーラ tomato sauce, anchovy, sakura shrimp, bamboo shoot, oregano, garlic	1400 / 1900 [税込1430] [税込1980]
MORTADELLA & RUCCOLA BISMARCK	モルタデッラとルッコラのビスマルク mortadella, rucicola, soft-boiled egg, mixed cheese, parmesan cheese, black pepper	1300 / 1800 [税込1430] [税込1980]
ORTOLANA w/ ROASTED BEEF	ローストビーフと有機野菜のオルトラーナ grilled vegetables, miso mayonaise, mixed cheese, roasted beef	1300 / 1800 [税込1430] [税込1980]
BOLOGNESE w/ BURRATA CHEESE	丸ごとブッラータのボロネーゼピZZア bolognese sauce, mixed cheese, burrata cheese	1300 / 1800 [税込1430] [税込1980]

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えることもできますのでお気軽にお申し付けください。

LINGUINE [リングイネ] 中太・もちもちロングパスタ	CREAMY MUSHROOM AND PROSCIUTTO PORCINI CARBONARA SEA URCHIN TOMATO CREAM SAUCE PESCATORE [ROSSO or BIANCO]	生ハムとマッシュルームのクリームソース イタリア産ポルチーニ茸のカルボナーラ 雲丹[うに]のトマトクリームソース 贅沢! 魚介たっぷりペスカトーレ ロッソorビアンコ	1100 [税込1210] 1400 [税込1540] 1400 [税込1540] 1800 [税込2080]
ORECCHIETTE [オレキエッテ] 窪んだ形状が ソースとよく絡むショートパスタ	SNAPPER & BROCCOLI PEPEROCINI	真鯛とブロッコリーのペペロンチーニ プーリア風	1200 [税込1320]
TROFIE [トロフィエ] もちもち食感の 手打ちショートパスタ	SMOKED CHICKEN & EGGPLANT ARRABIATA GENOVESE WITH BABY SHRIMP & AVOCADO	スモークチキンとナスのアラビアータ 小海老とアボカドのジェノバ風バジリソース	1200 [税込1320] 1200 [税込1320]
SPAGHETTI [スパゲティ・1.7mm] イタリア産・最高品質タンマ社製	WHITEBAIT, SEAWEED & JALAPEÑO PEPERONCINI PUTTANESCA BIANCO WITH TUNA SAKURA SHRIMP & BAMBOO SHOOT AGLIO OLIO	釜揚げしらすと生海苔・ハラペーニョのペペロンチーノ 天然マグロとトマトのプッタネスカビアンコ 桜海老と筍のアーリオオーリオ カラスミかけ	1100 [税込1210] 1200 [税込1320] 1400 [税込1540]
RIGATONI [リガトーニ] ソースが絡む筋が 入っているためのショートパスタ	PORK & TURNIP BUTTER SAUCE PASTA WAGYU & MOZZARELLA BOLOGNESE	三元豚とカブのバターソース 和牛とモッツァレラのボロネーゼ	1300 [税込1430] 1300 [税込1430]
CHITARRA [キタッラ] ・最高品質マンチーニ社製 四角い断面が特徴	FIREFLY SQUID & CABBAGE AGLIO OLIO	兵庫県産ホタルイカと春キャベツのアーリオオーリオ	1300 [税込1430]

TOPPING	BACON	ベーコン	110	SQUID	スルメイカ	330
	BROCCOLI	ブロッコリー	110	PROSCIUTTO	生ハム	330
	SOFT BOILED EGG	温泉卵	110	SEA URCHIN	ウニ	550
	MOZZARELLA	モッツァレラ	330	SAKURA SHRIMP	桜海老	550
	SHRIMP	小海老	330	PORCINI	ポルチーニ茸	550

GLUTEN FREE PENNE
 グルテンフリーペンネ
 Gluten Free Penne (Rummo) Available for Substitution. Please Ask Us!
 すべてのパスタをグルテンフリーのペンネ[ルンモ社製]に変更できます。



WE'RE ON INSTAGRAM! @RIGOLETTO_GINZA

おすすめメニューなど随時紹介しています!



ALL NATURAL

NO MSG

化学調味料不使用
No MSG on our natural
"UMAMI" dishes

ZERO TRANS FAT
NON GMO

低温圧搾抽出油
トランス脂肪酸ゼロ
ZERO Trans Fat 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

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。All carefully cooked with Natural ingredients. No Processed ingredients anywhere.

We kindly ask you for an additional ¥385 / person as a table charge after 5:00 p.m., and 10% late night charge after 10:00 p.m.
 17時以降コベルト[席料]をお一人様385円、22時以降深夜料金を10%頂戴しております。