

R TAPAS

・SPANISH・

BOQUERONES ボケロネス

スペインバルの定番！イワシの酢漬け

SARDINE & RED BELL PEPPER CIGARS

イワシとパプリカのシガース

バリバリの皮に包んで揚げました！アイオリソースが相性抜群！



PIPERADE -TOMATO STEWED CHORIZO & VEGGIES

ピペラード

自家製チョリソーと彩り豊かな野菜のトマト煮込み辛味がクセになる1品

BROCCOLI PLANCHA WITH ANCHOVY & GARLIC

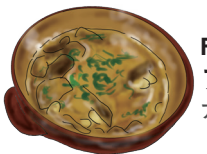
ブロッコリーのアンチョビ・ガーリックプランチャ

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

SHRIMP & MUSHROOM AJILLO

小海老とマッシュルームのアヒージョ

海老の旨味を存分に楽しめる熱々のアヒージョ



FABADA -SPANISH BEAN STEW WITH BEEF & PORK

ファバーダ

アストゥリアス地方の郷土料理、肉の旨味たっぷりの自慢の煮込み

BUTIFFARA SAUSAGE ブティファラ・ソーセージ

カタルーニャ地方伝統の旨味たっぷりのソーセージ

CEUTA -SEAFOOD & VEGETABLE GRATIN

セウタ

魚介と野菜の旨味たっぷりの煮込みにチーズをたっぷりかけて焼き上げました！

ZORSA -HERB & SPICE SAUTEED PORK

イベリコ豚とインカの目覚めのソルサ

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



FABES CON ALMEJAS -CLAMS & NAVY BEANS STEW

ファバス・コン・アルメハス

アストゥリアス地方の郷土料理、アサリの旨味を白インゲン豆にたっぷり吸わせた旨味たっぷりのスープ仕立て

S 600 [税込 660]

S 600 [税込 660]

S 600 [税込 660]

R 900 [税込 990]

S 600 [税込 660]

R 900 [税込 990]

S 600 [税込 660]

R 900 [税込 990]

S 600 [税込 660]

R 900 [税込 990]

S 600 [税込 660]

S 600 [税込 660]

R 900 [税込 990]

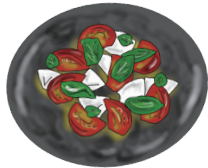
S 600 [税込 660]

R 900 [税込 990]

S 600 [税込 660]

R 900 [税込 990]

・ITALIAN・



MOZZARELLA & FRUIT TOMATO CAPRESE

おかざき農園フルーツマトと

蔵王モッツアレラのカプレーゼ

NO.8 GIN MARINATED SALMON

キングサーモンの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！



BRIE CHEESE & POTATO FRICO

ブリーチーズとじゃがいものフリコ

表面は"カリッと"中は"トロっと"濃厚なブリーチーズと合わせました

BRUSSELS SPROUTS FRITTO

芽キャベツのフリット

芽キャベツを丸ごと香ばしいフリットに、仕上げにパルミジャーノをたっぷりと

VERMOUTH SAUTEED WHELK & CABBAGE

ツブ貝と春キャベツのベルモット・バターソテー

コリコリのツブ貝をアブサンのリキュールを加えたハーブガーリックバターでソテーしました！



MANGIA E BEVI

マンジャ・エ・ベーヴィ

シチリア島の州都パレルモの郷土料理。自家製パンチェッタで巻いた深谷ネギを1本丸ごと焼き上げました。

PICANTE CHICKEN WINGS

ピカンテ・チキンウイング

オリジナルスパイスでマリネした揚げたてチキンウイング

SEMOLINA BATTERED SQUID & ZUCCHINI

ヤリイカとズッキーニのセモリナ・フリット

香り高いセモリナ粉で素材の味を生かしシンプルにフリットにしました。

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

R 900 [税込 990]

R 900 [税込 990]

R 900 [税込 990]

S 600 [税込 660]

S 600 [税込 660]

R 900 [税込 990]

R 900 [税込 990]

S 600 [税込 660]

R 900 [税込 990]

S 600 [税込 660]

R 900 [税込 990]

S 600 [税込 660]

LEMON MARINATED SICILIAN OLIVES

HOMEMADE PICKLES

SHIBUICHI BAKERY BREAD

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。

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

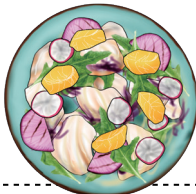
渋いちベーカリーのパン 渋谷にある渋いちベーカリーから届くパン

300 [税込 330]

300 [税込 330]

400 [税込 440]

OUR FAVORITES



Recommended

CARPACCIO OF THE DAY

豊洲直送！本日のカルパッチョ

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

1200

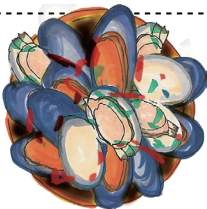
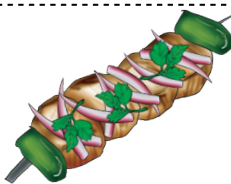
[税込 1320]

SWORDFISH & SWEET

GREEN PEPPER SKEWER 800

メカジキと万願寺唐辛子のプロチェッタ

焦がしニンニクのバルサミコソース



WINE STEAMED CLAMS

ムール貝とあさりのトレビアーノ蒸し

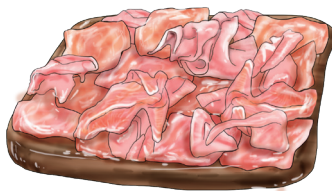
[ピアンコ or ロッソ]

白ワインで豪快に蒸し上げることで、貝の旨味をダイレクトに味わえます。

1200

[税込 1320]

CHARCUTERIE



Recommended

PROSCIUTTO DI PARMA 24 MONTHS

24ヶ月熟成！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 L / 1500

[税込 990]

[税込 1650]

PATE DE CAMPAGNE

パテ・ド・カンパーニュしっかりと肉を感じられる自慢のパテ

600

[税込 660]

WHITE LIVER MOUSSE

白レバーのムース 鶏レバーの滑らかなムース

600

[税込 660]

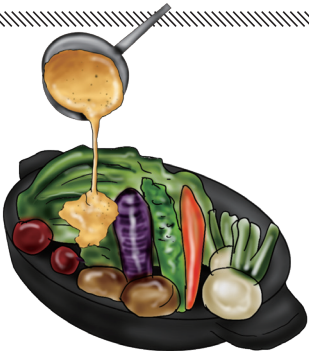
SALAME

サラミ イタリア・ドライソーセージ

600

[税込 660]

VEGETABLES



Recommended

SEASONAL VEGETABLE WITH

SCAMORZA CHEESE SAUCE

旬野菜のフォンデュータ

ダッチオーブンで焼き上げた季節の野菜に熱々の自家製スカモルツァチーズのオリジナルチーズソースを目の前でかけて仕上げます！

1900

CAESAR SALAD -CHEESE ANCHOVY MAYO

リゴレットシーザーサラダ チーズアンチョビ・マヨネーズ

S / 550 L / 850

[税込 605]

[税込 935]

ROASTED BEEF & NUTS SALAD -LEMON OREGANO DRESSING

ローストビーフとナッツのサラダ レモン・オレガノドレッシング

S / 900 L / 1200

[税込 990]

[税込 1320]

TANDOORI SOY MEAT VEGAN SALAD -APPLE HONEY DRESSING

タンドリー大豆ミートと20種野菜のヴィーガンサラダ アップルハニー・ドレッシング

L / 1000

[税込 1100]



WE'RE ON INSTAGRAM
@RIGOLETTO_MARUNOUCHI



ALL NATURAL

NO MSG

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

ZERO TRANS FAT
NON GMO

低温圧搾抽出法油
トランス脂肪酸ゼロ
ZERO Trans Fat Oil

ORGANIC SUGAR

オーガニック砂糖
Organic Sugar

NATURAL SALT

自然製法の塩
Natural Salt

All Carefully Cooked with Natural Ingredients. No Processed Ingredients Anywhere. We kindly ask you for an additional ¥350 / person as a table charge after 5:00 p.m., and 10% late night charge after 10:00 p.m.

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。17時以降、コベルト[席料]をお一人様350円、22時以降、深夜料金を10%頂戴しております。

MAIN DISH



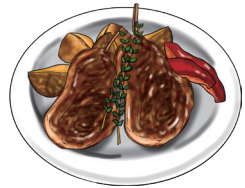
ROASTED CHICKEN WITH ABSINTH BUTTER
大山鶏のローストチキン
アブサンガーリック・ハーブバター
外をカリッと中はジューシーに仕上げたローストチキンをアブサンを加えたハーブたっぷりのガーリック・バターソースで。

1800
[税込 1980]



SEASONAL VEGETABLE WITH SCAMORZA CHEESE SAUCE
旬野菜のフォンデュータ
ダッチオープンで焼き上げた季節の野菜に熱々の自家製スカモルツァチーズのオリジナルチーズソースを目の前でかけて仕上げます！

1900
[税込 2090]



GRILLED LAMB CHOPS
スモーキー・ラムチョップのグリル
ダッチオープンで柔らかく焼き上げた骨付きラムのグリル

2000
[税込 2200]
+1PC 900
[税込 990]

BLUE CHEESE SAUCE +¥400 ブルーチーズソース追加



PORK COTOLETTA
ハーブ三元豚のコトレッタ
食べ応えありのイタリアンポークカツレツ！さっぱりマスタードソースでどうぞ

1600
[税込 1760]



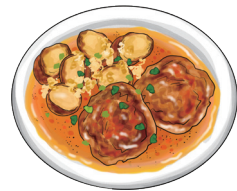
CHEF'S STEAK
シェフ厳選！本日のステーキ
日替わりで仕入れたその日厳選の肉を豪快に焼き上げます

2800
[税込 3080]



RED WINE STEWED BEEF CHEEKS
牛ホホ肉の赤ワイン煮込み
牛ホホ肉がホロホロになるまで煮込んだ自慢の赤ワイン煮込み！

2400
[税込 2640]



SHERRY STEWED IBERICO PORK
イベリコ豚のシェリー煮込み
香り高いシェリーと柔らかくなるまで煮込んだ旨味たっぷりのイベリコ豚！

2000
[税込 2200]

PIZZAS

HALF & HALF AVAILABLE FOR 10 INCH PIZZAS. 10インチピッツァはハーフ&ハーフに出来ます。

BIANCO

QUATTRO FORMAGGI クアトロフォルマッジ
gorgonzola, maribo, gruyere, mozzarella
1200 / 1700
[税込 1320] [税込 1870]

GAMBERETTI ガンベレッティ
anchovy cream, maribo cheese, shrimp, tomatoes, parmigiano, wild rucola
1300 / 1800
[税込 1430] [税込 1980]

FUMARE 燻製チキンのフマーレ
anchovy cream, scamorza, smoked chicken, asparagus, dried tomatoes, parmigiano
1300 / 1800
[税込 1430] [税込 1980]

SICILIANA イワシとオリーブのシチリアーナ
maribo cheese, sardine, olive, caper, lemon, dried tomatoes, parmigiano, dill
1300 / 1800
[税込 1430] [税込 1980]

ROSSO

BOCCONCINI MARGHERITA ボッコンチーニ・マルゲリータ
mozzarella bocconcini, tomato sauce, basil
1400 / 1900
[税込 1540] [税込 2090]

CLASSICO MARGHERITA クラシコ・マルゲリータ
mozzarella, tomato sauce, basil, parmigiano reggiano
1100 / 1600
[税込 1210] [税込 1760]

MARINARA マリナーラ
tomato sauce, oregano, baby tomatoes, garlic
1000 / 1500
[税込 1100] [税込 1650]

PEPPERONI ペパロニ 
tomato sauce, maribo cheese, salami, oregano, jalapeno, parmigiano
1300 / 1800
[税込 1430] [税込 1980]

DIAVOLA ディアボラ 
tomato sauce, maribo cheese, salami, bacon, butifarra, parmigiano, prosciutto, fried garlic
1300 / 1800
[税込 1430] [税込 1980]

PROSCIUTTO E RUCOLA プロシュート・エ・ルッコラ
tomato sauce, prosciutto di parma 24 months, mozzarella, rucola
1400 / 2000
[税込 1540] [税込 2200]

ARROZ

Paella

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



PAELLA DE MARISCOS
たっぷり魚介のパエージャ・デ・マリスコス
2400
[税込 2640]

IBERIAN PORK & PORCINI PAELLA
イベリコ豚とポルチーニ茸のパエージャ
2200
[税込 2420]

RED SNAPER & ASARI CLAMS ARROZ CALDOSO
鯛とあさりのアロス・カルドソ ハーブと生海苔が香る、旨味たっぷりのスペイン風雑炊！
1800
[税込 1980]

Fideua

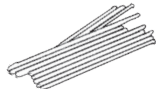
魚介の旨味をたっぷり染み込ませた、スペインのショートパスタを使ったパエージャ

SQUID INK FIDEUA WITH SHRIMP & RED SQUID
海老と赤イカのイカ墨のフィデウア
2200
[税込 2420]

PASTA

SPAGHETTI

[スパゲティ・1.7mm]
イタリア産・最高品質タンマ社製



WHITEBAIT & CABBAGE PEPERONCINI
HOMEMADE PANCETTA AMATRICIANA
VONGOLE ROSSO

シラスと春キャベツのペペロンチーノ
1100 [税込 1210]

自家製パンチェッタのアマトリッチャーナ
1050 [税込 1155]

大粒アサリのヴォンゴレ・ロッソ
1400 [税込 1540]

LINGUINE

[リングイネ]
中太・もちもちロングパスタ



CARBONARA
SMOKED OYSTER & KUJOH LEEK
SQUID INK PASTA

奥久慈卵と自家製パンチェッタのカルボナーラ
1200 [税込 1320]

燻製牡蠣と九条葱のアーリオ・オーリオ カラスミがけ
1200 [税込 1320]

赤イカのイカ墨パスタ
1250 [税込 1375]

TROTTOLE

[トロットレ]
”コマ”という意味の渦巻状のパスタ



CHICKEN & BRUSSELS SPROUTS CACIO E PEPE
SNAPPER & BROCCOLI PUGLIAN
TOMATO CREAM SAUCE WITH SHRIMP, BACON & STRACCIATELLA

あべ鶏と芽キャベツのカチョ・エ・ペペ
1200 [税込 1320]

真鯛とくたくたブロッコリーのプーリア風
1200 [税込 1320]

海老とベーコン、ストラッチャテッラのトマトクリーム
1400 [税込 1540]

PAPPARDELLE

[パッパルデッレ]
リゴレットでは1番太い、幅広の平打ち麺。



HERB BUTTERED WHELK & MUSHROOMS
PORK RAGOUT WITH PORCINI CREAM

ツブ貝とマッシュルームのブルギニヨン・バターソース
1200 [税込 1320]

イベリコ豚のラグーとポルチーニのクリームソース
1800 [税込 1980]

CONCHIGLIE

[コンキリエ]
貝殻の形のショートパスタ



PESTO GENOVESE WITH BABY SCALLOPS
PESCATORE BIANCO

小柱のジェノベーゼ
1100 [税込 1210]

ペスカトーレ・ピアンコ
1800 [税込 1980]

MAFALDINE

[マファルディーネ]
ふちがフリル状の幅広平面パスタ



ARRABBIATA
PORK BOLOGNESE

あらごし有機トマトのアラビアータ
1000 [税込 1100]

イベリコ豚のボロネーゼ
1300 [税込 1430]

GNOCCHI

[さつま芋のニョッキ]
もちっとした食感のニョッキ



GORGONZOLA CREAM SAUCE

ゴルゴンゾーラクリームソース
1400 [税込 1540]

TOPPINGS ALL ¥100

BACON ベーコン
MOZZARELLA モッツアレラ

SHRIMP 小海老
PROSCIUTTO 生ハム



GLUTEN FETTUCINE グルテンフリー・玄米粉フェットチーネ

DESSERT

数量限定！**CITRUS & CHOCOLATE PARFAIT** 1000
柑橘とチョコレートのパフェ [税込 1100]

STRAWBERRY & PISTACHIO MONT BLANC 700
苺とピスタチオのモンブラン バニラアイス添え [税込 770]

PREMIUM JERSEY MILK SOFT CREAM 400
ハヶ岳 野辺山高原 ジャージー牛乳ソフトクリーム [税込 440]

BAKED CHEESE CAKE 600
濃厚ベイクドチーズケーキ バニラアイス添え [税込 660]

CLASSIC TIRAMISU 550
クラシック・ティラミス [税込 605]

CAFE MOCHA SOFT CREAM 500
カフェモカ・ソフトクリーム [税込 550]