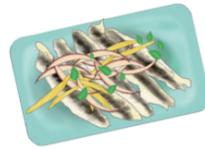


RIGOLETTO TAPAS

SPANISH



SCALLOPS & GEODUCK CLAM CEVICHE
ホタテとみる貝のセヴィーチェ
ライムと青唐辛子がきいたドレッシングでさっぱりと。
R 900 [税込 990] **S 600** [税込 660]



BOQUERONES - PICKLED SARDINES
ボケロネス - 自家製イワシの酢漬け
さっぱりとした味わいに仕上げました。
S 600 [税込 660]



PORK & SPRING CABBAGE PLANCHA
ハーブ三元豚と春キャベツのプランチャ
たっぷりの具材をソテーした熱々の鉄板焼き!
S 600 [税込 660]



PADRON - SHISHITO PEPPER
パドロン
しし唐をシンプルに素揚げしました。
ビールとの相性抜群!
S 600 [税込 660]



TORTILLA
トルティージャ
玉ねぎやジャガイモを使った、
ふわふわ・トロトロ食感のスペイン風オムレツ。
R 900 [税込 990]



SHRIMP & MUSHROOM AJILLO
海老とマッシュルームのアヒージョ
海老とマッシュルームを、パセリが香る
熱々のオリジナル・ガーリックオイルで。
R 900 [税込 990] **S 600** [税込 660]



CEUTA - STEWED SEAFOOD WITH TOMATO
セウタ - 魚介のトマト煮込み
ヤリイカと野菜を、スパイスとトマトソースで
じっくりと煮込みチーズをかけて焼き上げました。
イカの肝が隠し味。
R 900 [税込 990] **S 600** [税込 660]



SNOW CRAB & RAPE BLOSSOMS CANNELLONI
ズワイガニと菜の花のカネロニ
円柱状の Pasta、カネロニにズワイガニを詰め
たっぷりのチーズで焼き上げました。
S 600 [税込 660]



CLAM & BACON ALENTEJO
アサリとベーコンのアレンティージョ
燻製パプリカがきいた煮込み料理。
アサリとベーコンの旨味がジャガイモに染み込み、絶品!
R 900 [税込 990] **S 600** [税込 660]



CALLOS
カジヨス
ハチノス、小腸、豚耳、ひよこ豆を使った煮込み料理。
R 900 [税込 990] **S 600** [税込 660]

ALL ¥300 [税込 330]

CAPONATA カポナータ

SICILY OLIVES シチリアン・オリーブ

PICKLES 自家製ピクルス

SHIBUICHI BAKERY
BAGUETTE

洗いちベーカリー
バゲット

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 SIZE いろいろな料理を少しずつ楽しみたい時

R REGULAR SIZE お料理ごとに合わせたシェフおすすめのボリューム

ITALIAN



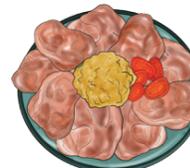
PESCE CRUDO
豊洲市場直送
魚介のベッシー・クルード
新鮮な魚介を拘りのオリーブオイルと塩で。
花椒菜がアクセント。
R 900 [税込 990]



POTATO SALAD
モルタデッラと生ハムのポテトサラダ
モルタデッラとプロシュートを練り込んだ
自家製ポテトサラダ。
S 600 [税込 660]



GARLIC PARMESAN TOAST
ガーリック・パルメザン・トースト
パルメザンチーズをバゲットに
たっぷりとかけ、焼き上げました。
S 600 [税込 660]



LOIN HAM
あぶくま豚のロースハム
トンナートソース
自家製のロースハム、ツナや
マヨネーズを合わせたたっぷりのソースで。
R 900 [税込 990] **S 600** [税込 660]



DEEP FRIED SPICY CHICKEN
スパイス・フライドチキン
オリジナルミックス・スパイスで骨付きの鶏肉を
カラリと揚げました!
S 600 [税込 660]



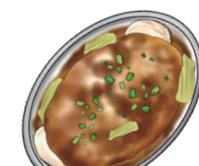
WHITE WINE STEAMED RAZOR CLAM & MUSSELS
長崎県産赤マテ貝とムール貝の白ワイン蒸し
佐世保でしか採れない赤マテ貝と
プリッと身の詰まったムール貝の白ワイン蒸し
R 900 [税込 990]



BRUSSELS SPROUTS FRITTO
芽キャベツのフリット
シャキシャキとした食感の芽キャベツを
シンプルに素揚げしました。
S 600 [税込 660]



SQUID & ZUCCHINI FRITTO
ヤリイカとズッキーニのセモリナフリット
ヤリイカとズッキーニをシンプルにセモリナでフリットに。
レモンをギュッと絞ってどうぞ!
R 900 [税込 990] **S 600** [税込 660]



OYSTER & LEEK GRATIN
広島県産 牡蠣と千寿ねぎのグラタン
牡蠣と甘く柔らかい食感の千寿ねぎに
ハーブが効いたグラタン。
R 900 [税込 990] **S 600** [税込 660]



CASSOULET
カッスーラ
ロンバルディア地方の郷土料理。
ソーセージ、豚耳や春キャベツを使った
煮込み料理。
R 900 [税込 990] **S 600** [税込 660]

FRESH SALADS



GARDEN SALAD WITH MISO DRESSING
三浦野菜のガーデンサラダ
和風味噌ドレッシング
SMALL / REGULAR
600 / 900
[税込 660] [税込 990]

BACON & ROMAINE LETTUCE CAESAR SALAD
スモークファインベーコンと
ロメインレタスのシーザーサラダ
650 / 950
[税込 715] [税込 1045]

GRILLED CHICKEN & AVOCADO COBB SALAD WITH HOMEMADE COBB DRESSING
グリルチキンとアボカドのコブサラダ
自家製コブドレッシング
750 / 1000
[税込 825] [税込 1100]

STRAWBERRY & BURRATA CHEESE CAPRESE
とちおとめとブラータチーズのカプレーゼ
中がトロットとろけるフレッシュチーズ”ブラータ”を
旬のとちおとめと合わせました。
1200
[税込 1320]



JAMON



CHARCUTERIE PLATTER
シャルキトリープレート
ハムや自家製パテの盛り合わせ
S1000 / M1800
[税込 1100] [税込 1980]

PROSCIUTTO DI PARMA
AGED FOR 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香りは思わずやみつきに!
薄さにもこだわり、美味しさが極限まで引き出された一品です

30g **900**
[税込 990]
50g **1500**
[税込 1650]



MORTADELLA モルタデッラ
ピスタチオや黒胡椒を練りこんだソーセージタイプのハム
500
[税込 550]

CICCIOLI CAMPAGNOLI チッチョリ・カンパニョーリ
豚肉を香辛料と食塩と一緒に煮込み、プレスして旨味をぎゅっと閉じ込めました。
500
[税込 550]

PATE DE CAMPAGNE パテ・ド・カンパーニュ
ワインにぴったり! 自家製のパテドカンパーニュ。
600
[税込 660]

Recommended

RECOMMENDED

Charcoal Grill

厳選した炭の遠赤外線ですっきりと素材の旨味を引き出した、
吉祥寺自慢の炭火焼料理をご用意しました！
※こちらのメニューは平日のみディナータイム[17:00 - 23:00]のみのご提供となります。
土・日・祝日は15:00からお楽しみいただけます。

STARTERS & SIDES



GRILLED SARDINE
北海道産
大トロイワシのグリル
サルサヴェルデと
フレッシュトマトソースと一緒に
800
[税込 880]



BOTIFFARA
無添加ブティファラ
スペイン・カタルーニャの
ジューシーな生ソーセージ
700
[税込 770]



GRILLED ASPARAGUS
アスパラガスのグリル
ロメスコソース
自慢の炭火で焼き上げたアスパラガスを
自家製のロメスコソースで。
800
[税込 880]

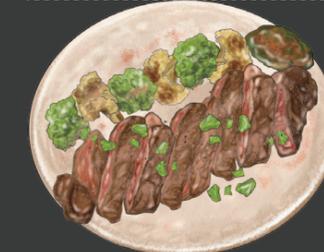
MAIN DISH



HERB PORK COTOLETTA
ハーブ三元豚のコトレッタ
ハーブをつかった衣と脂の甘味も感じられる
ポークカツレツ
1500
[税込 1650]



**GRILLED CHICKEN
WITH HOMEMADE HERB OIL**
岩手県産 清流鶏のグリル
骨つきチキンを表面はカリッと、
中はジューシーに焼き上げました！
仕上げは特製ハーブソースで。
2000
[税込 2200]



SIRLOIN STEAK
サーロインステーキ 250g
自慢の炭火できめ細かく、口当たり
柔らかくに仕上げたサーロインステーキ。
燻製パプリカの子ミチュリと
自家製モルノーどうぞ。
2500
[税込 2750]

NAPOLITAN PIZZA

Half & Half is available for 10 inch pizzas. 10インチピZZAはハーフ&ハーフに出来ます。



PIZZA ROSSA トマトソースのピZZA

SARDINE MARINARA 北海道産大トロイワシのマリナーラ **1000 / 1500**
TOMATO SAUCE, MINI TOMATOES, GARLIC,
OREGANO, BASIL, ANCHOVY [税込 1100] [税込 1650]

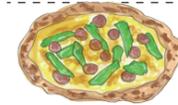
MARGHERITA マルゲリータ **1000 / 1500**
TOMATO SAUCE, BASIL, MOZZARELLA [税込 1100] [税込 1650]

SEAFOOD GENOVESE シーフード・ジェノベーゼ **1100 / 1600**
TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, GENOVESE, SQUID,
OCTOPUS, CRAB, SCALLOPS [税込 1210] [税込 1760]

TANDOORI CHICKEN 菜彩鶏のタンドリーチキン **1100 / 1600**
TOMATO SAUCE, TANDOORI CHICKEN, FRESH TOMATOES,
ONION, MUSHROOMS, CORN, MOZZARELLA [税込 1210] [税込 1760]

SMOKED BACON DIAVOLA
スモークファインベーコンのディアボラ **1200 / 1700**
TOMATO SAUCE, PROSCIUTTO, CHORIZO, SAUSAGE,
MIXED CHEESE, ONION, FRIED GARLIC [税込 1320] [税込 1870]

THE MARGHERITA ザ・マルゲリータ **1200 / 1700**
TOMATO SAUCE, BASIL, MOZZARELLA BUFALA [税込 1320] [税込 1870]



PIZZA BIANCA チーズ・クリームベースのピZZA

MAIS マイス **950 / 1450**
MOZZARELLA, CORN, YOUNG CORN, BACON, RICOTTA [税込 1045] [税込 1595]

AOKI FARM VEGETABLES ORTOLANA
青木農園のオルトラーナ [菜園風ピZZA] **1000 / 1500**
MISO MAYO, MOZZARELLA, DAIKON, CAULIFLOWER,
MINI TOMATOES, BRUSSEL SPROUTS, WILD RUCOLA [税込 1100] [税込 1650]

BRIE DE MEAUX, ANCHOVY & SHIITAKE BIANCO **1150 / 1650**
ブリ・ド・モーチーズとアンチョビ、原木しいたけのピアンコ [税込 1265] [税込 1815]
BRIE DE MEAUX, MIX CHEESE, ANCHOVY, SHIITAKE, WALNUT, THYME
▶ プロシュート・ディ・パルマ トッピング add prosciutto di parma +¥400

PROSCIUTTO & ASPARAGUS BISMARCK **1200 / 1700**
24か月熟成プロシュートとアスパラガスのビスマルク [税込 1320] [税込 1870]
PROSCIUTTO DI PARMA FOR 24 MONTHS, ASPARAGUS, BLACK PEPPER, SOFT-BOILED EGG

QUATTRO FORMAGGI クアトロフォルマッジ **1200 / 1700**
MOZZARELLA, GORGONZOLA, GRANA PADANO, TALEGGIO, HAZELNUTS [税込 1320] [税込 1870]



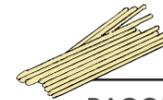
SEAFOOD PAELLA **2000**
シーフード・パエリア [税込 2200]
魚介を贅沢に盛り込んだ、具沢山で旨味たっぷりのパエリア

DUCK & FOIE GRAS PAELLA 鴨肉とフォアグラのパエリア **1850**
たっぶりの鴨肉と濃厚なフォアグラを使った贅沢なパエリア [税込 2035]

PASTA



Gluten Free Fettuccine Available for Substitution.
全てのパスタをグルテンフリーのフィットチーネに変更できます。



SPAGHETTI スパゲッティ
1.77mm、イタリア産最高品質のデュラムセモリナ粉100%で作るタンマ社の乾麺

BACON & MUSHROOM PEPPERONCINI **950**
無添加ベーコンとマッシュルームのペペロンチーニ [税込 1045]

MUSSELS & ASARI CLAMS VONGOLE [BIANCO OR ROSSO] **1300**
カナダ産ムール貝とアサリのヴォンゴレ [ピアンコ または ロッソ] [税込 1430]



CHITARRA キタツラ
断面の四角いパスタ。

OYSTER & SPRING CABBAGE AGLIO OLIO **1200**
広島県産牡蠣と春キャベツのアーリオ・オーリオ [税込 1320]

SCAMPI & SEAFOOD PESCATORE ROSSO **1700**
手長海老と魚介のペスカトーレ・ロッソ [税込 1870]



LINGUINE 自家製生パスタ リングイネ
デュラムセモリナ粉を使用。ソースとの絡みが良い中太の麺。

BACON & SEASONAL ONION AMATRICIANA **1100**
無添加ベーコンと新玉ねぎのアマトリチャーナ [税込 1210]

EGGPLANT & SENDAI BEEF BOLOGNESE **1200**
茄子と仙台黒毛和牛のボロネーゼ [税込 1320]



ORECCHIETTE オレキエッテ
耳型のショートタイプの生パスタ。

GENOVESE PESTO WITH SHRIMP & RICOTTA CHEESE **1100**
小海老とリコッタチーズのジェノベーゼ [税込 1210]

SALSICCIA & BROCCOLI **1200**
サルシッチャとブロッコリーのプーリア風 [税込 1320]



RIGATONI 自家製ショート生パスタ リガトーニ
表面に筋がありソースとの絡みが良い、穴の空いたショートパスタ。

SALMON & SPINACH GORGONZOLA CREAM SAUCE **1200**
サーモンとほうれん草のゴルゴンゾーラ・クリームソース [税込 1320]

EGGPLANT & SPINACH ARRABIATA **1000**
茄子とほうれん草のアラビアータ [税込 1100]



FETTUCCINE 玄米粉のフィットチーネ
イタリア語で「小さなリボン」という意味の平べったく幅のあるグルテンフリー・パスタ。

MUSHROOM & POACHED EGG CARBONARA **1000**
平茸と半熟卵のカルボナーラ [税込 1100]

SCAMPI & MOZZARELLA AMERICANA SAUCE **1400**
手長海老とモッツアレラチーズのアメリカンソース [税込 1540]

ARROZ

GUANCIALE & PARMIGIANO REGGIANO CHEESE RISOTTO **1600**
グアンチャーレと24ヶ月熟成パルミジャーノ・レッジャーノのチーズリゾット [税込 1760]
コクと旨味たっぷり。濃厚な味わいのチーズリゾット。

SQUID INK RISOTTO WITH SQUID & SPINACH **1300**
ヤリイカとほうれん草のイカ墨リゾット [税込 1430]
たっぶりのイカスミで炊き上げたリゾット。

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

NATURAL SALT

自然製法の塩
Natural Salt

ORGANIC SUGAR

オーガニック砂糖
Organic Sugar

PL WATER

PL Water 使用
PL Water

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。