

FRESH OYSTER [SEAWEED PONZU OR FRESH LEMON] フレッシュオイスター

¥ASK

シェフ厳選の牡蠣を自家製の生海苔ポン酢かレモンで。

FRESH CATCH CARPACCIO 鮮魚のカルパッチョ

その日に仕入れた新鮮な魚に合わせてシェフオリジナルのソースでカルパッチョに仕上げます。



KING SALMON, ZUCCHINI & SALMON ROE TARTAR 1200 キングサーモンとズッキーニ、イクラのタルタル仕立て キングサーモンを低温でコンフィにし、ズッキーニやアーリーレッドで

タルタル仕立てにしました。ハーブの香りとイクラのアクセント。

STEAMED CLAMS & BLUE MUSSELS WITH CHORIZO フレッシュムール貝とあさりのシェリー蒸し マッシュルームのソテーとイベリコ豚チョリソーのアクセント



GRILLED SCAMPI 鬼手長海老のグリル 1800

ぷりっとした食感の鬼手長海老を香ばしくグリルにし、ガーリックソテーに仕上げました

GRILLED HOMEMADE SAUSAGE やまと豚の自家製ソーセージ

GRILLED ASPARAGUS WITH PARMIGIANO 24 MONTHS グリーンアスパラガスのグリル 24ヶ月熟成パルミジャーノ

きめ細かく柔らかい肉質が特徴のブランド豚を使った自家製ソーセージ

国産の極太アスパラにスペイン産の生ハム、擦りたてのパルミジャーノをたっぷりと!

柔らかく上質な肉質と、脂の甘みが特徴。桜のチップで燻した薫香は食欲をそそります!

GRILLED HOMEMADE BACON 1400 山形県産"米澤豚一番育ち"の自家製ベーコン 「稅込 1540



600

RIGOLETTO TAPAS ALL 600YEN

PICKLES

自家製ピクルス

400 [税込 440]

MARINATED OLIVES **3種オリーブのマリネ 400** [税込440]

GARLIC TOAST ガーリックトースト

400 ガーリック抜きも承ります。バタートーストまたはプレーンブレッド [税込 440]

SMOKED CREAM CHEESE & CARAMELIZED NUTS 400 スモーククリームチーズとキャラメリゼナッツ [税込 440]

EAT VEGGIES!

FRUIT TOMATO 岡崎農園の高糖度フルーツトマト イタリア産のオリーブオイルでシンプルに



SAUTEED BROCCOLI & TOMATO WITH ANCHOVY ブロッコリーとトマトのアンチョビソテー アンチョビと相性の良いブロッコリーをチェリートマトとソテーにしました。

MORTADELLA POTATO SALAD モルタデッラとキタアカリのポテトサラダ ゴロゴロッと角切りにしたモルタデッラのポテトサラダ

FRESH STARTERS



SPICE & HERB

小海老と筍のアヒージョ

カジョス [スペイン風モツ煮込み]

OYSTER & MUSHROOM AJILLO 広島県産牡蠣とキノコのアヒージョ ぷりぷりの真牡蠣ときのこの旨味たっぷり!

R 900 [稅込 990]

\$ 600 [稅込660]

SHRIMP & BAMBOO SHOOTS AJILLO

S 600 [稅込660] R 900 [税込 990]

海老と筍を熱々のオリジナルガーリックオイルで CALLOS

S 600 [稅込660] R 900 [稅込 990] 4種のモツと白インゲンをドライトマト、チョリソー、唐辛子でピリ辛に仕上げました



SIZZARD & POTATOES GARLIC PLANCHA 砂肝と小じゃがいものガーリックプランチャ 温調理した砂肝に、ニンニクとローズマリーが相性抜群!

TRADITIONAL

SPANISH OMELETTE "TORTILLA" WITH SILK SWEET POTATO シルクスイートのトルティージャ スペインの伝統的なオムレツ。コンフィにした甘いシルクスイートがポイント!

GARLIC MASHED POTATOES ガーリックマッシュポテト ステーキなどのサイドディッシュでもどうぞ!

FOIE GRAS CREME BRULEE フォアグラのブリュレと渋ーブリオッシュ ほのかに洋酒が香る濃厚なフォアグラのブリュレ。表面はパリッとキャラメリゼに!

FRIED GOODIES

HOT SPICED CHICKEN 8PC~ (ホット・スパイスチキン 超おすすめ!ビールにぴったりのやみつきスパイスチキン! 人数に合わせてピースをお選びいただけます!

DEEP-FRIED CHICK PEAS WITH MOROCCAN SPICE ひよこ豆のフリット

食べ始めたら止まらない!スモークしたひよこ豆を揚げて モロッコ風味のスパイスで



CHICKEN CONFIT 若鶏もも肉のコンフィ 外はパリッと、中はホロホロに仕上げた鶏もも肉のコンフィ

FEELING MEXICAN?

FRESH GUACAMOLE フレッシュ・ワカモレ ビールにぴったりのフレッシュアボカドディップ!

SHRIMP & CHEESE QUESADILLA 小海老とチーズのケサディア 、海老とチーズを挟んだトルティーヤのオープンサンド。



JALAPENO FRITTO (ハラペーニョフリット チーズを詰め込んだ、丸ごとのハラペーニョをサクサクの衣で。

COLD CUTS & CHEESE

TERUEL JAMON SERRANO 900 / 1500 18ヵ月熟成 テルエル産ハモンセラーノ -SPAIN

PATE DE CAMPAGNE パテ・ド・カンパーニュ どこよりもおいしい絶品の自家製パテ!

IBERICO CHORIZO 800 イベリコ豚のチョリソー -SPAIN

MORTADELLA 800 山形県スモークハウスファインの モルタデッラ -JAPAN

ROME SALAMI 800 ローマ・サラミ - ITALY



CHEESE & DRIED FRUIT PLATTER 1500 チーズとドライフルーツ・プラッター シェフ選りすぐりの4種チーズとドライフルーツの盛り合わせ



CHARCUTERIE PLATTER シャルキトリー・プラッター ハム・サラミの感り合わせ、 お好きなサイズをどうぞ!

SMALL 1900 **MEDIUM 2400**

SALADS



BURRATA & FRUIT TOMATO CAPRESE イタリア産ブラータとフルーツトマトのカプレーゼ イタリア産ブッラータ・フルーツトマト・バジルを使った、彩り鮮やかなカプレーゼ

1000

HOMEMADE BACON SALAD 自家製ベーコンのシーザーサラダ

PICCOLO / REGULAR 800 / 1200

SALMON & RICOTTA CHEESE SALAD タスマニアサーモンとリコッタチーズのサラダ ハニーマスタードドレッシング 850 / 1300

RUCOLA & WATERCRESS SALAD ルッコラとクレソンのサラダ シトロンドレッシング

850

Main Dish Salad 大人数で楽しめる!ボリューム満点のメインディッシュサラダ

TANDOORI CHICKEN SALAD タンドリーチキンと10種野菜のサラダ 香ばしく焼き上げたタンドリーチキンをたっぷりの新鮮野菜とご一緒に パルメジャンチーズとすりおろし林檎のドレッシングで。

1500

GRILLED FISH SALAD 旬魚の香草焼きオリエンタルサラダ バルサミコドレッシング8種類のハーブで香りをつけた魚を焼き上げ、さっぱりとしたドレッシングで。

1500

1200

YVEGAN MIXED VEGETABLES & WHEAT VEGAN SALAD スペルト小麦・押し麦と20品目のヴィーガンサラダ [Tofu Dressing or Balsamic Dressing] 豆腐ドレッシング または バルサミコドレッシング

PIZZA

WE CAN PREPARE HALF & HALF FOR 10 INCH PIZZAS / 10インチピッツァはハーフ&ハーフに出来ます。

PIZZA ROSSA

DIAVOLA

SICILIANA

マルゲリータ・ナポリ TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, BASIL, GRANA PADANO MARGHERITA NAPOLI

ディアボラ TOMATO SAUCE, CHORIZO, SAUSAGE, GOUDA, ONION,BACON, FRIED GARLIC, GRANA PADANO

チチニエッリ $^{\text{TOMATO SAUCE}}$, WHITEBAIT, MOZZARELLA, GOUDA, OLIVES, CAPER, CHERRY TOMATOES, OREGANO, FRIED GARLIC, BLACKA OLIVES CICINIELLI

黒豚サルシッチャと揚げ茄子のカラブレーゼ TOMATO SAUCE, SALSICCIA, SALAMI, EGGPLANT, CHILI, MOZZARELLA, FRIED GARLIC CALABRESE

PIZZA BIANCA

SALAMI & JALAPENO

QUATTRO FORMAGGIO クアトロ・フロマッジオ GORGONZOLA PICCANTE, MOZZARELLA, TALEGGIO, GOUDA, GRANA PADANO, WALNUT

MARGHERITA D.O.C. 水牛モッツァレラのマルゲリータDOC MOZZARELLA BUFALA, GOUDA, FRUIT TOMATOES, BASIL, GRANA PADANO 1600 / 2200

イワシのシチリアーナ SARDINE, OLIVE, ANCHOVY, ONION, CHERRY TOMATOES, GOUDA, ORANGE, DILL

ミラノサラミ&ハラペーニョ GOUDA, ANCHOVY, SALAMI, JALAPENO, GARLIC CHIPS, BLACK PEPPER

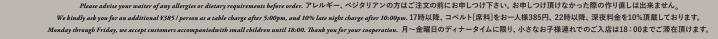
1100 / 1600

ALL NATURAL 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。

低温圧搾抽出法油

自然製法の塩 Natural Salt

オーガニック砂糖 Organic Sugar



1200 / 1700

6 INCH /10 INCH

1200 / 1700

1100 / 1600

1100 / 1600

6 INCH /10 INCH

1200 / 1800

1100 / 1600

THE GRILL

BEEF

KUROGE WAGYU RUMP 2900 国産A4ランク 黒毛和牛ランプ |130g|

▶ 千両茄子のグリル添え / SERVED WITH GRILLED EGGPLANT 肉質が柔らかくまろやかな口当たりの黒毛和牛をステーキ

RIGOLETTO BEEF STEAK 1900 リゴレット・ビーフステーキ |200g| ▶ フレンチフライ添え / SERVED WITH FRENCH FRIES

メキシコ産特選リブロースステーキ LAMB

> LAMB RUMP MEXICAN SKEWER with homemade harissa 1700 オーストラリア産 ラムランプのブロシェット |250g| ▶マッシュポテト添え / SERVED WITH MASHED POTATOES

> パプリカ、クミン、コリアンダーなどのモロッカンスパイスでマリネし、ジューシーに焼き上げます 自家製アリッサを添えて

DUCK

ROASTED DUCK BREAST フランス産 鴨胸肉のロースト |200g|

▶ ほうれん草のソテー添え / SERVED WITH SAUTEED SPINACH 肉質が柔らかくクセのない優しい味わいのバルバリー種の雌鴨

PORK

GRILLED MIYAZAKI KUROBUTA 1900 宮崎県産 黒豚のグリル ▶ 千両茄子のグリル添え / SERVED WITH GRILLED EGGPLANT

旨味がギュッとつまった黒豚のシンプルなグリル

MATSUZAKA PORK SPARE RIBS 三重県産 松阪豚スペアリブのグリル |350g| ▶マッシュポテト添え / SERVED WITH MASHED POTATOES キメが細かくまろやかな脂の旨味が特徴の松阪豚スペアリブのグリル

CHICKEN

GRILLED IWATE OKUNO-MIYAKODORI CHICKEN 1600 岩手県産 奥の都どりのグリル

▶ モルタデッラのポテトサラダ添え / SERVED WITH MORTADELLA POTATO SALAD 黒七味塩とへべすでシンプルにどうぞ。

IWATE OKUNO-MIYAKODORI FRIED CHICKEN 岩手県産 奥の都どりのフライド・チキン

▶ フレンチフライ添え / SERVED WITH FRENCH FRIES 衣はカリッと身はジューシーに揚げた自慢のフライドチキン!

■ ORIGINAL オリジナル ■ CRAZY HOT クレイジー・ホット

SEAFOOD **

GRILLED KESENNUMA SWORDFISH 宮城県気仙沼産メカジキのグリル ▶ グリル・ベジタブル添え / SERVED WITH GRILLED VEGETABLES

厚切りのメカジキを焼き上げ、ゴルゴンゾーラのタルタルと合わせました

GRILLED KING SALMON 2200 ニュージーランド産 キングサーモンのグリル [税込 2420] ▶ キノコのガーリックバターソテー添え

SERVED WITH GARLIC BUTTERED MUSHROOMS 脂のたっぷりのったキングサーモンを皮目はパリッと、 身はふっくらジューシーに焼き上げました

SIDES ALL

MORTADELLA POTATO SALAD モルタデッラのポテトサラダ GARLIC BUTTERED MUSHROOMS

キノコのガーリックバター・ソテー GARLIC MASHED POTATOES

BUFFALO CHICKEN BURGER バッファローチキンバーガー

FRIED CHICKEN, GRILLED ONION, CHILI SAUCE, TARTARE, GORGONZOLA SAUCE, LETTUCE

FRIED CHICKEN, CHIPOTLE SAUCE, LETTUCE, ONION, CAJUN SPICE, JALAPENO

フレンチフライ WATERCRESS SALAD クレソンのサラダ

FRENCH FRIES

1600

ガーリック・マッシュポテト

MIXED GREEN SALAD

グリーンサラダ

1400

1300

1250

「税込 1375]

ARROZ

LOBSTER PAELLA オマール海老のパエージャ 牛肉、鶏肉、オマール海老でとった出汁に小エビや 姫甘エビをたっぷり加えた贅沢なパエージャ

SQUID, CLAMS & SALMON ROE PAELLA 1600 鹿児島県産 小ヤリイカとあさり、いくらのパエージャ

鶏と魚介から丁寧にとった出汁で炊き上げた贅沢なパエージャ IBERIAN PORK & MUSHROOM PAELLA 1600

イベリコ豚ときのこのパエージャ 燻製したパプリカをベースにマリネしたイベリコ豚ときのこのパエージャ ほんのり辛味のきいたスープが食欲をそそります。

MIXED CLAM ARROZ CALDOSO 4種の貝のアロスカルドソ 1900 4種の貝の旨味とサフランの香りをつけた、深みのあるスープのスペイン風雑炊。

MELOSO OF SQUID BLACK INK イカ墨のメロッソ イカ墨と魚介の旨味をとじこめたスープで仕上げたスペイン風・リゾット

1900

1600

2200

RIGOLETTO BURGER リゴレット・バーガー 100% BEEF PATTY, LETTUCE, TOMATO, GRILLED ONION,

THOUSAND ISLAND SAUCE, CHEDDAR CHEESE

THE DOUBLE BURGER ザ・ダブルバーガー

100% BEEF PATTY, LETTUCE, TOMATO, GRILLED ONION, THOUSAND ISLAND SAUCE, CHEDDAR CHEESE

🚺 CHIPOTLE AVOCADO BURGER チポトレ・アボカドバーガー 100% BEEF PATTTY, LETTUCE, TOMATO, GRILLED ONION, CHEDDAR CHEESE, AVOCADO, CHIPOTLE MAYO, CORIANDER

PINEAPPLE

パイナップル

FRIED EGG フライドエッグ ベーコン

TOPPINGS ALL +¥150

CHEDDAR CHEESE チェダーチーズ JALAPENO ハラペーニョ

AVOCADO

アボカド

HOT & SPICY CHICKEN SANDWICH

BLT SANDWICH BLTサンドイッチ

BACON, LETTUCE, TOMATO, TARTARE, BBQ SAUCE

ホット&スパイシーチキンサンド

BACON

PASTA



1200

900

900

1100

1800

リングイネ

LINGUINE デュラムセモリナ粉を使用。 もちもち中太のリングイーネ

ARRABBIATA WITH SMOKY CHICKEN & EGGPLANT スモークチキンと揚げ茄子のアラビアータ

2400

[税込 2640]

1500

BURGERS & SANDWICHES

THE PATTY OF "RIGOLETTO BURGERS" IS COOKED TO MEDIUM TO TASTE THE BEST. PLEASE FEEL FREE TO LET US KNOW HOW YOU WOULD LIKE YOUR PATTY DONE.

RIGOLETTOのバーガーは自家製のパテを一番美味しく召し上がれるミディアム「中がピンク色の状態」で仕上げています。焼き具合のご希望がございましたら、お気軽にお申し付け下さい。

※中心温度75℃、1分以上の加熱をしております。

1400

1850

1500

1800 [税込 1980]

950

1300

CHERRY TOMATO

MUSHROOMS

BABY SQUID

PROSCIUTTO

MOZZARELLA

FRIED EGGPLANT

SPINACH

FRIED GARLIC

ANCHOVY

チェリートマト **BLACK OLIVES** ブラックオリーブ

TOPPINGS ALL +¥200 [稅込 220]

きのこ

小ヤリイカ

ほうれん草

生ハム

揚げ茄子

モッツァレラ +¥100

TOPPINGS ALL +¥100 [稅込110]

アンチョビ

フライドガーリック

YVEGAN VEGAN BOLOGNESE ヴィーガン・ボロネーゼ風トマトソース オールベジ!大豆ミートを使ったボロネーゼ風ミートソース

SCALLOPS & OKAHIJIKI WITH YUZU PEPPER

ジャンボマッシュルームと生胡椒のカチョエペペ

ホタテとおかひじきの柚子胡椒風味

じゃこと甘長唐辛子のペペロンチーノ

SCAMPI PESCATORE [BIANCO OR ROSSO] 鬼手長海老と魚介のペスカトーレ [ビアンコ または ロッソ]

JUMBO MUSHROOM & FRESH PEPPER CACIO E PEPE

WHITEBAIT & SWEET GREEN PEPPER PEPERONCINI

MUSHROOMS & SALMON WITH SOY BUTTER SAUCE 950 きのことサーモンの和風バター醤油

PICANTE ARRABBIATA WITH SWEET SHRIMP 1100 激辛! 鹿児島県産姫甘海老のピカンテ・アラビアータ

WHELK & BROCCOLI WITH DRIED TOMATO SAUCE 1300 ツブ貝とブロッコリードライトマトソース

M CHITARRA マンチーニ社製 キタッラ 断面の四角いロングパスタ

SPAGHETTI

スパケッテイ [1.//mm]

イタリア産 最高品質のデュラム

セモリナ粉100%でつくる

タンマ社のスパゲッティ

MIMOLETTE VIELLE CARBONARA 1200 ミモレット・ヴェイユのカルボナーラ

URCHIN TOMATO CREAM SAUCE WITH SALMON ROE 2400 雲丹といくらのトマトクリームソース

SENDAI BEEF BOLOGNESE WITH SPINACH 仙台黒毛和牛とほうれん草のボロネーゼ

> SCAMPI TOMATO CREAM SAUCE 鬼手長海老のトマトクリームソース

ROSA MARINA WITH SWEET GREEN PEPPER & BABY SHRIMP 1200 小海老と甘長唐辛子のロザマリーナ -カラブリア名物 シラスの塩辛のパスタ [税込1320]

SALSICCIA & ZUCCHINI WITH ROSEMARY BUTTER SAUCE 1100 黒豚サルシッチャとズッキーニのローズマリー・バターソース

TROTTOLE トロットレ

イタリア語で"コマ"という名の

渦巻状のパスタ

CASARECCE

カサレッチェ

パスタの断面がS字になった

GORGONZOLA CREAM SAUCE WITH SALMON & SPINACH 1400 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

GORGONZOLA & WALNUT CREAM SAUCE 1300 ゴルゴンゾーラと胡桃のクリームソース [税込 1430]

RAVIOLI

CREAMY KING SALMON & GRILLED MAITAKE 1400 キングサーモンと焼き舞茸のクリームソース PORCINI & BEEF SINEW RAGOUT 1400

ラヴィオリ ポルチーニのラヴィオリ

マンチーニ社製

スパゲッテイ[2.2mm]

自社栽培の小麦のみを使った

やや太めのスパゲットーニ

CHICKEN & MUSHROOM RAGOUT -ROSEMARY & LEMON 1200 M SPAGHETTONI 国産鶏とマッシュルームのラグーソース ローズマリーとレモン

650

PORK BACON AMATRICIANA 米澤豚ベーコンのアマトリチャーナ

HALF BAKED BASQUE BURNT CHEESE CAKE

半熟バスクチーズケーキレモンソルベとマーコットのソース

ポルチーニと牛すじのラグートマトソース

1300 [税込 1430]

[税込1540]

SUBSTITUTION. PLEASE ASK US! すべてのパスタをグルテンフリーの フェットチーネに変更できます。

GLUTEN (X) FREE

GLUTEN FREE FETTUCCINE AVAILABLE FOR

DESSERT

STRAWBERRY MONT BLANC 苺のモンブラン 見た目から可愛い苺のモンブラン。 フレッシュな苺をコンフィチュールにし、

中にはピスタチオのクリームがたっぷり。

650

Y VEGAN APPLE CRUMBLE CAKE

2色リンゴのクランブルケーキ

たっぷりとの豆乳ホイップと桃のソルベを添えて。 FONDANT CHOCOLAT

オールヴィーガン!シナノゴールドのコンポートとふじりんごのソースがアクセント。

650

600

[税込660]

PISTACHIO CREMA CATALANA ピスタチオのクレマ・カタラーナ イタリア産のピスタチオペーストをふんだんに使った贅沢な味わい コーヒーのアングレーズソースとシャンティを添えて。

リッチ・チョコレートアイスクリーム 鎌倉"チョコレートバンク"のコロンビア産カカオ100%ビターチョコレートと フランス産のクリームチーズを使い、中がとろける半熟チーズケーキに仕上げました。 ホワイトチョコレートをブレンドして作る濃厚な味わい

> TODAY'S ICE CREAM **アイスクリーム** WE HAVE A VARIETY OF FLAVORS. PLEASE ASK THE WAITER. <各種ご用意しております>

RICH CHOCOLATE ICE CREAM

400

600

フォンダンショコラ チョコレートバンクのチョコレートを使ったほんのり温かいケーキの中から 濃厚なガナッシュが!冷たいバニラアイスを添えて。

600