

## · SPANISH ·

BOQUERONES ボケロネス スペインバルの定番!イワシの酢漬け

S 600 [税込660]



**SARDINE & RED BELL PEPPER CIGARS** イワシとパプリカのシガース

パリパ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 ピペラードル

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

SEGOVIAN MUSHROOMS マッシュルームのセゴビア風

生ハムやパプリカをマッシュルームにギュッと詰めて焼き上げました

**CEUTA** -SEAFOOD & VEGETABLE GRATIN セウタ

魚介と野菜の旨味たっぷりの煮込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

R 900 [税込990] 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



MARMITAKO DE ATUN -SPANISH FISH STEW マルミタコ・デ・アトゥン

バスクやカンタブリアなど北部の海沿いの地方に伝わる 漁師風郷土料理

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]

R 900 [税込990]

S 600 [税込660] R900 [税込990]



**S** 600 [税込660] R 900 [税込990]

FRUIT TOMATO BRUCHETTA

おかざき農園フルーツトマトのブルスケッタ

甘味たっぷりのフルーツトマトをカリッと焼き上げたバゲットにのせて。

**NO.8 GIN MARINATED SALMON** R 900 [税込990]

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"カリっと"中は"トロっと"濃厚なブリーチーズと合わせました

S 600 [税込660]

+1PC 300 [税込330]

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]

R 900 [税込990]

S 600 [税込660]

300[稅込330]

400[稅込440]

+1PC 450 [税込495]

PADRON - DEEP FRIED PADRON PEPPERS

S 600 [税込660] パドロンのフリット

しし唐に似たパドロンをシンプルな素揚げに!白ワインにもぴったりです!

**VERMOUTH SAUTEED WHELK & CABBAGE** ツブ貝と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 R 900 [税込990] 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・チキンウィング

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

**PORK & FENNEL ITALIAN SAUSAGE 2PC** やまと豚とフェンネルのイタリアン・ソーセージ フェンネルをきかせ、ジューシーに焼き上げたソーセージ

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

**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。 300 [税込330]

**LEMON MARINATED SICILIAN OLIVES** 

**HOMEMADE PICKLES** SHIBUICHI BAKERY BREAD 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

# DUR FAVORITES



# Kecommended

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

CAPRESE 900 [ 稅込 990] 岡崎農園のフルーツトマトと 蔵王モッツァレラのカプレーゼ



S 600 [税込660]

**SWORDFISH & SWEET** GREEN PEPPER SKEWER 800 [税込880] メカジキと万願寺唐辛子のブロチェッタ 焦がしニンニクのバルサミコソース

WINE STEAMED CLAMS 1200[稅込 1320] ムール貝とあさりのトレビアーノ蒸し 「ビアンコ or ロッソ 白ワインで豪快に蒸し上げることにより、

貝の旨味をダイレクトに味わえます。



# CHARCUTERIE



Kecommended

**TERUEL JAMON SERRANO** 18 MONTHS 18ヶ月熟成 スペイン テルエル産ハモン・セラーノ 口いっぱいに広がる芳醇な味と香りが絶品! オーダーごとにふわふわの薄切りにしてご提供いたします。

S/900 L/1500

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

WHITE LIVER MOUSSE 白レバーのムース 鶏レバーの滑らかなムース 600

**SALAME** サラミ イタリア・ドライソーセージ 600 「税込 660]



### Kecommended

**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 [税込 2090]

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]

S / 900 L / 1200

**600** 

ROAST PORK & WATERCRESS SALAD -SMOKED NUTS & WHITE BALSAMIC VINEGAR 三元豚ローストポークとクレソンのサラダ 燻製ナッツとホワイトバルサミコ

L / 1000

[税込1100]

[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



**WE'RE ON INSTAGRAM** @RIGOLETTO MARUNOUCHI

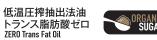




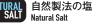


化学調味料不使用 No MSG on our natural "UMAMI" dishes.











**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

[税込 1980]

1800



**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

1900 [税込 2090]



**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

3800

2400



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

2200 +1PC 1000 [税込1100]

**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



**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!

BLUE CHEESE SAUCE +¥400 ブルーチーズソース追加

目の前でかけて仕上げます!

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

1300 / 1800 [税込 1430] [税込 1980]

GAMBERETTI ガンベレッティ

gorgonzola, maribo, gruyere, mozzarella

FUMARE 燻製チキンのフマーレ

1300 / 1800

[税込1430] [税込1980]

1300 / 1800

anchovy cream, scamorza, smoked chicken, asparagus, dried tomatoes, parmigiano

1300 / 1800

R O S S O

BOCCONCINI MARGHERITA ボッコンチーニ・マルゲリータ mozzarella bocconcini, tomato sauce, basil

1400 / 2000 [税込 1540] [税込 2200]

CLASSICO MARGHERITA クラシコ・マルゲリータ

1200 / 1700

mozzarella, tomato sauce, basil, parmigiano reggiano

[税込 1320] [税込 1870]

MARINARA マリナーラ

DIAVOLA ディアボラ /

1000 / 1500

tomato sauce, oregano, baby tomatoes, garlic

1300 / 1800 [税込 1430] [税込 1980]

tomato sauce, maribo cheese, salami, bacon, butiffara, parmigiano, prosciutto, fried garlic

PROSCIUTTO E RUCOLA プロシュート・エ・ルッコラ tomato sauce, prosciutto di parma 24 months, mozzarella, rucola 1600 / 2200

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

anchovy cream, maribo cheese, shrimp, tomatoes, parmigiano, wild rucola

[税込 1430] [税込 1980]



**PAELLA DE MARISCOS** たっぷり魚介のパエージャ・デ・マリスコス

**IBERIAN PORK & PORCINI PAELLA** イベリコ豚とポルチーニ茸のパエージャ

2400 [税込 2640]

2200

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!

**RED SNAPER & ASARI CLAMS ARROZ CALDOSO** 

**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

赤イカとイカ墨のフィデウア

**SQUID INK FIDEUA WITH RED SQUID** 

2200 [税込 2420]

1800

[税込 1980]

SPAGHETTI [スパゲティ・1.7mm] イタリア産・最高品質タンマ社製



WHITEBAIT & OKRA PEPERONCINI **HOMEMADE PANCETTA AMATRICIANA** 

**VONGOLE ROSSO** 

自家製パンチェッタのアマトリッチャーナ 大粒アサリのヴォンゴレ・ロッソ

釜揚げしらすとオクラのペペロンチーノ丿

1100 [稅込1210] 1400 [税込 1540]

1100 [稅込1210]

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 燻製牡蠣と九条葱のアーリオ・オーリオ カラスミがけ 赤イカのイカ墨パスタ

1200 [税込1320] 1200 [税込1320] 1250 [稅込1375]

CHITARRA



**SARDINE & FENNEL AGLIO OLIO** 

イワシとフェンネルのアーリオ・オーリオ

1250 [税込1375]

断面が四角のロングパスタ



**PARMIGIANO & JAMON CACIO E PEPE** 

24ヶ月熟成パルミジャーノと生ハムのカチョ・エ・ペペ

1800 [税込1980]

**TROTTOLE** 「トロットレ〕 'コマ"という意味の渦巻状のパスタ



SALSICCIA & ZUCCHINI CACIO E PEPE **SNAPPER & BROCCOLI PUGLIAN** 

やまと豚サルシッチャとズッキーニのカチョ・エ・ペペ 真鯛とくたくたブロッコリーのプーリア風 ACON & STRACCIATELLA

海老とベーコン、ストラッチャテッラのトマトクリーム

1200 [税込 1320] 1200 [税込 1320]

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。



PORK RAGOUT WITH PORCINI CREAM

HERB BUTTERED WHELK & MUSHROOMS ツブ貝とマッシュルームのブルギニヨン・バターソース イベリコ豚のラグーとポルチーニのクリームソース

1200 [税込1320] 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 小柱のジェノベーゼ **PESCATORE BIANCO** 

ペスカトーレ・ビアンコ

1100 [税込1210] 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 イベリコ豚のボロネーゼ

1300 [税込1430]

1000 [税込1100]

**GNOCCHI** [さつま芋のニョッキ] もちっとした食感のニョッキ

柑橘とチョコレートのパフェ



**GORGONZOLA CREAM SAUCE** 

ベーコン

**MOZZARELLA モッツァレラ** 

ゴルゴンゾーラクリームソース

1400 [税込1540]

**TOPPINGS ALL ¥100** 

BACON

**SHRIMP** 小海老 PROSCIUTTO 生ハム

DESSER

GLUTEN FETTUCINE グルテンフリー・玄米粉フェットチーネ

数量限定! CITRUS & CHOCOLATE PARFAIT 1000

**BAKED CHEESE CAKE** 濃厚ベイクドチーズケーキ バニラアイス添え

650

**BLUEBERRY CHEESE PIE** ブルーベリー・チーズパイ バニラアイス添え

650

PREMIUM JERSEY MILK SOFT CREAM **八ヶ岳 野辺山高原 ジャージー牛乳ソフトクリーム**[統込 440]

**CLASSIC TIRAMISU** クラシック・ティラミス 600

**CAFE MOCHA SOFT CREAM** カフェモカ・ソフトクリーム