

THE GRILL

BEEF

KUROGE WAGYU RUMP
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

2900
[税込 3190]

RIGOLETTO BEEF STEAK
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

2200
[税込 2420]

LAMB

LAMB RUMP MEXICAN SKEWER with homemade harissa
オーストラリア産 ラムランプのプロシェット [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

1850
[税込 2035]

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

2200
[税込 2420]

PORK

GRILLED MIYAZAKI KUROBUTA
宮崎県産 黒豚のグリル
▶甘長唐辛子のグリル添え / SERVED WITH GRILLED SWEET GREEN PEPPER
旨味がギュッとつまった黒豚のシンプルなグリル

1900
[税込 2090]

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

2400
[税込 2640]

CHICKEN

GRILLED IWATE OKUNO-MIYAKODORI CHICKEN
岩手県産 奥の都どりのグリル
▶自家製ツナのポテトサラダ添え / SERVED WITH HOMEMADE TUNA POTATO SALAD
黒七味塩とすだちでシンプルにどうぞ。

1600
[税込 1760]

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！

1500
[税込 1650]

■ 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
▶千両茄子のグリル添え / SERVED WITH GRILLED EGGPLANT
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

1600
[税込 1760]

GRILLED KING SALMON
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バリッと、
身はふっくらジューシーに焼き上げました

SIDES ALL
¥600 [税込 660]

HOMEMADE TUNA POTATO SALAD
自家製ツナのポテトサラダ
GARLIC BUTTERED MUSHROOMS
キノコのガーリックバター・ソテー
GARLIC MASHED POTATOES
ガーリック・マッシュポテト

FRENCH FRIES
フレンチフライ
WATERCRESS SALAD
クレソンのサラダ
MIXED GREEN SALAD
グリーンサラダ

ARROZ



SCAMPI PAELLA
鬼手長海老と姫甘海老のパエージャ
牛肉、鶏肉、海老でとった出汁に鬼手長海老や
姫甘エビをたっぷり加えた贅沢なパエージャ

1900
[税込 2090]

SQUID, CLAMS & SALMON ROE PAELLA
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

1600
[税込 1760]

IBERIAN PORK & MUSHROOM PAELLA
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。

1600
[税込 1760]

MIXED CLAM ARROZ CALDOSO 4種の貝のアロスカルドン
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。

1900
[税込 2090]

MELOSO OF SQUID BLACK INK イカ墨のメロソ
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

1600
[税込 1760]

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ンを一番美味しく召し上げられるミディアム[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。



RIGOLETTO BURGER
リゴレット・バーガー
100% BEEF PATTY, LETTUCE, TOMATO, GRILLED ONION,
THOUSAND ISLAND SAUCE, CHEDDAR CHEESE

1400
[税込 1540]

THE DOUBLE BURGER ザ・ダブルバーガー
100% BEEF PATTY, LETTUCE, TOMATO, GRILLED ONION, THOUSAND ISLAND SAUCE, CHEDDAR CHEESE

1850
[税込 2035]

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

1500
[税込 1650]

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

1400
[税込 1540]

HOT & SPICY CHICKEN SANDWICH
ホット&スパイシーチキンサンド
FRIED CHICKEN, CHIPOTLE SAUCE, LETTUCE, ONION, CAJUN SPICE, JALAPENO

1300
[税込 1430]

BLT SANDWICH BLTサンドイッチ
BACON, LETTUCE, TOMATO, TARTARE, BBQ SAUCE

1250
[税込 1375]

TOPPINGS ALL +¥150
[税込 165]

CHEDDAR CHEESE
JALAPENO

チェダーチーズ
ハラペーニョ

PINEAPPLE
AVOCADO

パイナップル
アボカド

FRIED EGG
BACON

フライドエッグ
ベーコン

PASTA

SCALLOPS & OKAHIIKI WITH YUZU PEPPER
ホタテとおかひじきの柚子胡椒風味

1200
[税込 1320]

JUMBO MUSHROOM & FRESH PEPPER CACIO E PEPE
ジャンボマッシュルームと生胡椒のカチョエペペ

900
[税込 990]

WHITEBAIT & PADRON PEPERONCINI
じゃこと遠野パドロンのパペロンチーノ

900
[税込 990]

VEGAN 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

1100
[税込 1210]

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]

1800
[税込 1980]

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

950
[税込 1045]

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

1100
[税込 1210]

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

1300
[税込 1430]

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

1200
[税込 1320]

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

2400
[税込 2640]



LINGUINE
リングイネ
デュラムセモリナ粉を使用。
もちもち中太のリングイネ



CASARECCE
カサレッチェ
パスタの断面がS字になった
ショートパスタ



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



RAVIOLE
ラヴィオリ
ボルチーニのラヴィオリ



SPAGHETTONI
マンチーニ社製
スパゲッティ[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

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

950
[税込 1045]

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

1300
[税込 1430]

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

1800
[税込 1980]

ROSA MARINA WITH SWEET GREEN PEPPER & BABY SHRIMP
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

1200
[税込 1320]

SALSICCIA & ZUCCHINI WITH ROSEMARY BUTTER SAUCE
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

1100
[税込 1210]

GORGONZOLA CREAM SAUCE WITH SALMON & SPINACH
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

1400
[税込 1540]

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

1300
[税込 1430]

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

1400
[税込 1540]

PORCINI & BEEF SINEW RAGOUT
ボルチーニと牛すじのラグートマトソース

1400
[税込 1540]

CHICKEN & MUSHROOM RAGOUT -ROSEMARY & LEMON
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

1200
[税込 1320]

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

1300
[税込 1430]

TOPPINGS ALL +¥100 [税込 110]

ANCHOVY アンチョビ
FRIED GARLIC フライドガーリック
CHERRY TOMATO チェリートマト
BLACK OLIVES ブラックオリーブ

TOPPINGS ALL +¥200 [税込 220]

MUSHROOMS きのこと
BABY SQUID 小ヤリイカ
SPINACH ほうれん草
PROSCIUTTO 生ハム
FRIED EGGPLANT 揚げ茄子
MOZZARELLA モッツアレラ +¥100

GLUTEN FREE

GLUTEN FREE FETTUCCINE AVAILABLE FOR
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。

DESSERT

VEGAN APPLE CRUMBLE CAKE
2色リンゴのクランブルケーキ
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。
たっぷりの豆乳ホイップと桃のソルベを添えて。

600
[税込 660]

FONDANT CHOCOLAT
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。

650
[税込 715]

HALF BAKED BASQUE BURNT CHEESE CAKE
半熟バスクチーズケーキ レモンソルベとオレンジのソース
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。

650
[税込 715]

MANGO & PASSION FRUIT CATALANA
マンゴーとパッションフルーツのカタラーナ
表面をキャラメリゼした濃厚カタラーナに
ココナッツソルベとパッションフルーツのソースを添えて。

600
[税込 660]

RICH CHOCOLATE ICE CREAM
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"のコロニア産カカオ100%ビターチョコレートと
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

600
[税込 660]

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

400
[税込 440]