RIGOLETTO TAPAS

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

SPANISH

FIG & MASCARPONE PINCHOS
無花果とマスカルポーネの
ピンチョス 2PC
S 600 [税込660]

SHINE MUSCAT&
TOMATOPINCHOS
シャインマスカットと
カラフルトマトのピンチョス 2PC
S 600 [税込660]

OCTOPUS CEVICHE
水蛸のセヴィーチェ
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]

ESCALIBADA
- CATALAN ROASTED VEGETABLES
炭火焼き野菜のエスカリバーダ
炭火で焼いたパプリカと茄子に白ワインビネガーとアンチョビ。仕上げに煮詰めたバルサミコをかけました。
S 600 [税込660]

PORK & SWEET GREEN PEPPER
PLANCHA
あぶくま豚と
甘長唐辛子のプランチャ
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 PEPPER &
SWEET GREEN PEPPER FRITTO
しし唐と甘長唐辛子のフリット
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]

BACON & MUSHROOM TORTILLA
茸とベーコンのトルティージャ
玉ねぎやジャガイモ、ベーコン、茸の
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]

GALICIAN-STYLE OCTOPUS
タコのガリシア風
柔らかなるまで煮込んだタコにホクホク食感のじゃがいも“インカの目覚め”を合わせました。
自家製のアイオリソースとどうぞ。
R 900 [税込990]

ESTRELLADOS
エストレジャードス
ハモン・セラーノとインカのめざめを、
半熟卵とチーズソースを絡めてどうぞ
R 900 [税込990] S 600 [税込660]

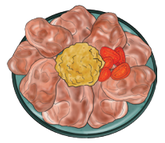
CALLOS
カジョス
ハチノス、小腸、豚耳、ひよこ豆を使った
煮込み料理。
R 900 [税込990] S 600 [税込660]

ITALIAN

MARINATED SALMON
ノルウェー産サーモンのマリネ
脂がのったサーモンをシンプルにマリネ。
ハーブソースとライムでさっぱりと
R 900 [税込990]

MARINATED FRUIT TOMATOES
フルーツトマトのマリネ
イタリア産オリーブオイルとハーブで
シンプルにマリネしました！
S 600 [税込660]

POTATO SALAD
北海道産 キタアカリと
モルタデッラのポテトサラダ
ホクホクしたキタアカリとモルタデッラを
練り込んだ自家製のポテトサラダ
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]

SAUTEED BROCCOLI &
BABY SARDINE WITH ANCHOVY
釜揚げしらすとブロッコリーの
アンチョビソテー
釜揚げしらすと相性のいいブロッコリーを
アンチョビとソテーしました
R 900 [税込990]

WHITE WINE STEAMED
ASARI CLAMS & WHITE KIDNEY BEANS
あさりと白いんげん豆のワイン蒸し
ふっくら蒸したあさりと旨味をたっぷり吸った
白いんげん豆は絶品！
R 900 [税込990]

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]

ANGIOLETTI
-FRIED PIZZA DOUGH & RUCOLA
アンジョレッティ
ナポリの定番前菜！棒状にカットして揚げた
ピザ生地とトマト、ルッコラを合わせました！
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]

OYSTER & SPINACH GRATIN
広島県産 牡蠣とほうれん草のグラタン
旬の牡蠣と貝殻型のショートパスタ
“コンキリエ”がたっぷりと入った熱々のグラタン
R 900 [税込990] S 600 [税込660]

ALL ¥350 [税込385]

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
BOULE 渋一ベーカリーのブール
ガーリック、バター、プレーンお好みで

APPETIZER

CARPACCIO
豊洲鮮魚のカルパッチョ
その日仕入れた新鮮な鮮魚に合わせた、
自家製ソースで
1200 [税込1320]

SEASONAL FRUIT &
BURRATA CHEESE CAPRESE
旬のフレッシュフルーツと
ブラータチーズのカプレーゼ
中がトロッとろけるフレッシュチーズ“ブラータ”を
旬のフルーツと合わせました。
1300 [税込1430]

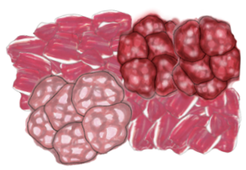
FRESH SALAD

GARDEN SALAD
WITH BASIL & ONION DRESSING
三浦野菜のガーデンサラダ
自家製バジルオニオンドレッシング
SMALL 750 [税込825] / REGULAR 950 [税込1045]

BACON & ROMAINE LETTUCE
CAESAR SALAD
無添加ベーコンと
ロメインレタスのシーザーサラダ
SMALL 750 [税込825] / REGULAR 950 [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
SMALL 850 [税込935] / REGULAR 1100 [税込1210]

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
S 3種盛り合わせ 1800 [税込1980] / M 4種盛り合わせ 2400 [税込2640]

JAMÓN SERRANO 18MONTHS
18か月熟成 スペイン産・ハモンセラーノ
30g 1000 [税込1100]
50g 1600 [税込1760]

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

COPPA イタリア産コッパ 650 [税込715]
豚の首から肩の部位でつくる生ハム。ほどよい噛み応えとスパイシーな風味

MORTADELLA 兵庫県篠山ハムのモルタデッラ 650 [税込715]
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。

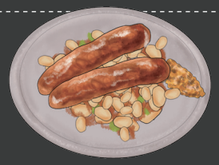
CHORIZO イベリコ豚のチョリソー 650 [税込715]
スパイスと豚肉で作るピリ辛のソーセージ。

RECOMMENDED Charcoal Grill

厳選した炭の遠赤外線でじっく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 SCALLOPS & EGGPLANT WITH CHIMICHURRI SAUCE
北海道産 帆立と秋茄子の炭火焼き チミチュリソース
プリプリの帆立をジューシーに焼き上げ、
燻製パプリカのチュミリソースでさっぱりと
950 [税込1045]



PORK SAUSAGES
やまと豚のポークソーセージ
キメ細かく柔らかい肉質のやまと豚を
炭火でじっくり焼き上げました。
1000 [税込1100]

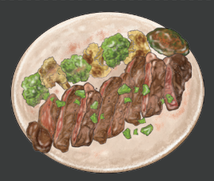
GRILLED BUTTERNUT SQUASH WITH GORGONZOLA SAUCE
バターナッツのロースト ゴルゴンゾーラソース
じっくりローストして甘味、ホクホク感を引き出し
相性の良いゴルゴンゾーラと一緒に！
900 [税込990]

MAIN DISH

PORK COTOLETTA
あぶくま豚のコトレッタ
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
1800 [税込1980]

GRILLED PORK
岩手県産 白金豚のグリル 200g
上質な脂、旨味と甘みを感じるしっとりとした
肉質の白金豚。レモンを絞って、挽りの塩と
生コショウでシンプルに召し上がれ！
2300 [税込2530]

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]



BEEF RIB ROAST STEAK
カナダ産 リブロースステーキ 250g
自慢の炭火できめ細かく、口当たり柔らかに仕上げた
リブロースステーキ。燻製パプリカのチミチュリと
自家製モルーノでどうぞ。
2500 [税込2750]

GRILLED SALMON
ノルウェー産サーモンの炭火焼き
ノワゼットソース
皮目をパリッと、中はジューシーに仕上げました。
焦がしバターの風味とレモンでさっぱりと
2000 [税込2200]

NAPOLITAN PIZZA

Half & Half is 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。

PIZZA ROSSA トマトソースのピッツァ

	6INCH	10INCH
SARDINE MARINARA 釜揚げしらすのマリナーラ TOMATO SAUCE, WHITEBAIT, TOMATOES, GARLIC, OREGANO, BASIL, ANCHOVY	1000 [税込1100]	1500 [税込1650]
MARGHERITA マルゲリータ TOMATO SAUCE, BASIL, MOZZARELLA	1000 [税込1100]	1500 [税込1650]
SEAFOOD MARE シーフード・マーレ TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, PESTO GENOVESE, SQUID, OCTOPUS, CRAB, SCALLOPS	1100 [税込1210]	1600 [税込1760]
TANDOORI CHICKEN 菜彩鶏のタンドリーチキン TOMATO SAUCE, TANDOORI CHICKEN, FRESH TOMATOES, ONION, MUSHROOMS, CORN, MOZZARELLA	1100 [税込1210]	1600 [税込1760]
CHARCOAL GRILLED CHICKEN DIAVOLA 炭火焼チキンのディアボラ TOMATO SAUCE, GRILLED CHICKEN, CHORIZO, JAMÓN SERRANO MIXED CHEESE, ONION, FRIED GARLIC	1200 [税込1320]	1700 [税込1870]
MOZZARELLA BUFALA MARGHERITA 水牛モッツァレラチーズのマルゲリータ TOMATO SAUCE, BASIL, MOZZARELLA BUFALA	1200 [税込1320]	1700 [税込1870]
PESTO WITH CHORIZO & FRIED EGGPLANT イベリコチョリソーと揚げなすのジェノバ風 CHORIZO, EGGPLANT, PESTO, MOZZARELLA, TREVISO, GRANA PADANO CHEESE	1200 [税込1320]	1700 [税込1870]

PIZZA BIANCA チーズ・クリームベースのピッツァ

	6INCH	10INCH
SALMON & MUSHROOM BIANCO 秋鮭と茸のビアンコ MOZZARELLA, SALMON, MUSHROOM, MAITAKE , SHIMEJI , ERYNGII BLACK OLIVE, TOMATOES	1200 [税込1320]	1700 [税込1870]
AOKI FARM VEGETABLES ORTOLANA 青木農園のオルトラーナ［菜園風ピッツァ］ MISO MAYO, MOZZARELLA, DAIKON, CAULIFLOWER, MINI TOMATOES, BRUSSEL SPROUTS, WILD RUCOLA ▶ カラスミトッピング ADD BOTTARGA +¥100	1000 [税込1100]	1500 [税込1650]
SPIANATA ROMANA & MUSHROOM BISMARCK スピアナータロマーナ・サラミと茸のビスマルク SPINATA ROMANA SALAMI, MOZZARELLA, MUSHROOM, SHIMEJI, MAITAKE, ERYNGII, DRY PORCINI, MINI TOMATOES, CAPER, BLACK OLIVE, EGG	1300 [税込1430]	1800 [税込1980]
QUATTRO FORMAGGI クアトロフォルマッジ MOZZARELLA, GORGONZOLA, GRANA PADANO, TALEGGIO, HAZELNUTS	1200 [税込1320]	1700 [税込1870]

PASTA

Gluten Free Fettuccine Available for Substitution.
全てのパスタをグルテンフリーの玄米粉のフェ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

HERB BUTTER SAUCE WITH PORK & MUSHROOM あぶくま豚と茸のハーブバターソース	1000 [税込1100]
ASARI CLAMS & RUCOLA VONGOLE BIANCO WITH BOTTARGA あさりとルッコラのボンゴレ・ビアンコ からすみがけ	1300 [税込1430]
SCAMPI & MOZZARELLA AMÉRICAINE SAUCE 手長海老とモッツァレラチーズのアメリケーヌソース	1400 [税込1540]

CHITARRA キタッラ
断面の四角いパスタ。

CARBONARA 無添加ベーコンのカルボナーラ	1200 [税込1320]
SCAMPI & SEAFOOD PESCATORE BIANCO 手長海老と魚介のペスカトーレ・ビアンコ	1700 [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 & SWEET GREEN PEPPER AMATRICIANA 無添加ベーコンと甘長唐辛子のアマトリチャーナ	1100 [税込1210]
ASPARAGUS & SENDAI BEEF BOLOGNESE WITH ROASTED WALNUTS アスパラガスと仙台黒毛和牛のボロネーゼ ロースト胡桃仕上げ	1300 [税込1430]

CASARECCE カザレッチェ
S字の形をした断面が特徴的なショートパスタ。

PESTO GENOVESE WITH BABY SHRIMP & MINI TOMATOES 小海老とミニトマトのジェノベーゼ	1100 [税込1210]
OCTOPUS & BROCCOLI PUGLIESE 水蛸とブロッコリーのプーリア風	1200 [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 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	1200 [税込1320]
ARRABBIATA WITH CHARCOAL GRILLED CHICKEN & FRIED EGGPLANT 炭火焼チキンと揚げ茄子のアラビアータ	1250 [税込1375]

ARROZ

SEAFOOD PAELLA
シーフード・パエリア
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。
2000 [税込2200]

PORK & MUSHROOM PAELLA
あぶくま豚と茸のパエリア
甘味の強いあぶくま豚と旬の茸を合わせました。レモンでさっぱりとどうぞ！
2000 [税込2200]

SQUID INK PAELLA WITH SPEAR SQUID
ヤリイカのイカスミパエリア
イカスミとイカの肝で、コクと旨味たっぷり！自家製のアイオリソースでどうぞ！
1800 [税込1980]

PARMIGIANO RISOTTO WITH BACON & PORCINI
無添加ベーコンとポルチーニのパルミジャーノ・リゾット
コクと旨味たっぷり！ ポルチーニが香る、旨味たっぷりのチーズリゾット。
1600 [税込1760]

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
- πWATER πウォーター使用 π Water

All Carefully Cooked with Natural Ingredients. No Processed Ingredients Anywhere. 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おりません。
Please note that ¥440 a person will be added as a table charge after 5:00 p.m., and 10% late night charge after 10:00 p.m. 17時以降テーブルチャージ[席料]としてお一人様440円、22 時以降深夜料金を10%頂戴しております。