

APPETIZER

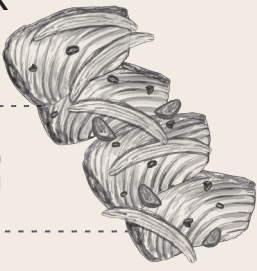


FRESH CATCH

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

シェフ厳選の牡蠣を自家製の生海苔ポン酢かレモンで。

¥ASK

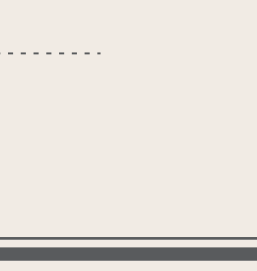


FRESH CATCH CARPACCIO 鮮魚のカルパッチョ

その日に仕入れた新鮮な魚に合わせたシェフオリジナルのソースで。

1300

[税込 1430]



BROILED SCALLOPS & OKRA WITH HARISSA
北海道産炙り帆立とオクラのアリッサマリネ

唐辛子にハーブやスパイスをブレンドした自家製アリッサに帆立の甘みが相性抜群！

1200

[税込 1320]

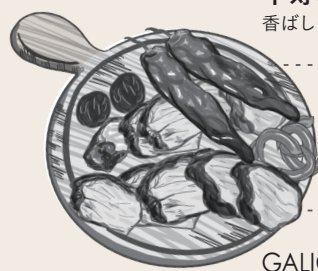


STEAMED CLAMS & KIDNEY BEANS WITH TOMATO SAUCE
国産あさりとインゲン豆のワイン蒸し 〜バスク風トマト煮込み〜

白インゲン豆とあさを白ワインとトマトソースで煮込んだスペイン・バスク地方の家庭の味！

1350

[税込 1485]



GRILLED SENJU LEEK WITH JAMON SERRANO & PARMIGIANO
千寿ネギのグリル ハモンセラードとパルミジャーノ

香ばしく焼き上げた千寿ネギは甘みが増し、ハモンセラードとパルミジャーノチーズの塩味が相性抜群

900

[税込 990]



GRILLED HOMEMADE BACON
山形県産“米澤豚一番育ち”の自家製ベーコン

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！

1200

[税込 1320]

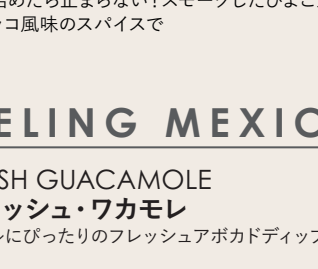


GALICIAN STYLE GRILLED OCTOPUS
真蛸のグリル・ガリシア風

柔らかい真蛸と小ジャガイモをグリルし、チョリソーと燻製パプリカのアイオリソースを添えて

1200

[税込 1320]



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

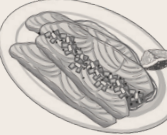
きめ細かく柔らかい肉質が特徴のブランド豚を使った自家製ソーセージ

900

[税込 1050]

RIGOLETTO TAPAS ALL 600YEN

FRESH STARTERS



MARINATED TASMANIAN SALMON
タスマニア産サーモンのマリネ

トロトロ極上サーモンのシンプルマリネ。
新玉葱と粒マスタードのヴィネグレット、ライムを添えて

SPICE & HERB

LAMB CHILINDRÓN
仔羊のチリンドロン

ラム肉とパプリカのスペイン風トマト煮込み

R 900

[税込 990]

IBERIAN PORK ZORZA
イベリコ豚と甘長唐辛子のプランチャ“ソルサ”

スパイスでマリネしたイベリコ豚と甘長唐辛子をプランチャにしました！

R 900

[税込 990]

BABY SQUID “ARRABBIATA”
鹿児島県産 小イカのアラビアータ

新鮮で柔らかい小イカをピリ辛のトマトソースで煮込みました

R 900

[税込 990]

SPICY TORTILLA ROLL
スパイシー・トルティーヤロール

オリジナルスパイスでマリネしたチキンと、ハラペーニョをたっぷり！

R 900

[税込 990]

AJILLO

GIZZARD & ERYNGII AJILLO
砂肝とエリンギのアヒージョ

低温調理したしっとり柔らかい砂肝のアヒージョ

S 600

[税込 660]

R 900

[税込 990]

SHRIMP & BABY SARDINE AJILLO
小海老としらすのアヒージョ

海老としらすを熟々のオリジナルガーリックオイルで

S 600

[税込 660]

R 900

[税込 990]

EAT VEGGIES!

MARINATED FRUIT TOMATO
フルーツトマトのマリネ

イタリア産のオリーブオイルとホワイトバルサミコでシンプルなマリネに！

MORTADELLA POTATO SALAD
モルタデッラとキタアカリのポテトサラダ

モルタデッラハムと北海道産キタアカリのポテトサラダ

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。

TRADITIONAL

GORGONZOLA MOUSSE ゴルゴンゾーラ・ムース

しっとりムースにハチミツの甘さが相性抜群！

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！

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！

SMOKED COD & PIQUILLO PEPPERS NAVARRA STYLE
燻製鱈とピーキーョのナバーラ風

鱈とパプリカを使ったバスク地方のトマト煮込み

VIZCAÍNA CALLOS - BISCAY STYLE STEWED TRIPE -
ビスカヤ風 ハチノスの煮込み

牛の胃袋“トリッパ”を、赤いビスカヤソースを加えて仕上げるビスカヤ風カジョス

R 900

[税込 990]

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！

VEGAN 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

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

小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。

VEGAN PICKLES

MARINATED OLIVES

GARLIC TOAST

SMOKED CREAM CHEESE & CARAMELIZED NUTS

自家製ピクルス

3種オリーブのマリネ

ガーリックトースト

スモーククリームチーズとキャラメリゼナッツ

400

[税込 440]

400

[税込 440]

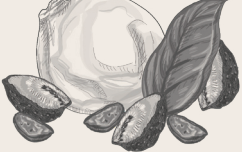
400

[税込 440]

600

[税込 660]

SALADS



BURRATA & SEASONAL FRUIT CAPRESE
イタリア産 ブッラータとフルーツのカプレーゼ

とろーりクリーミーなモッツァレラとバジル、季節のフルーツを使った彩り鮮やかなカプレーゼ

1600

[税込 1760]

HERB CHICKEN CAESAR 自家製ハーブチキンのシーザーサラダ

PICCOLO / REGULAR

800 / 1200

[税込 880] [税込 1320]

SMOKED SALMON & MASCARPONE CHEESE SALAD
スモークサーモンと北海道産マスカルポーネのサラダ

ハニーマスタードドレッシング

900 / 1500

[税込 990] [税込 1650]

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

[税込 935]

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と一緒に
バルメジャンチーズとすりおろし林檍のドレッシングで。

1500

[税込 1650]

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つけた魚を焼き上げ、さっぱりとしたドレッシングで。

1500

[税込 1650]



VEGAN 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

1250

[税込 1375]

PIZZA

WE CAN PREPARE HALF & HALF FOR 10 INCH PIZZAS / 10インチピZZアはハーフ&ハーフに出来ます。

PIZZA ROSSA

MARGHERITA NAPOLI

DIAVOLA

CALABRESE

MARINARA

マルゲリータ・ナポリ

ディアボラ

黒豚サルシッチャと焼き舞茸のカラブレーゼ

万願寺唐辛子と釜揚げしらすのマリナーラ

TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, BASIL, GRANA PADANO

TOMATO SAUCE, CHORIZO, SAUSAGE, GOUDA, ONION,BACON, FRIED GARLIC, GRANA PADANO

TOMATO SAUCE, SALSICCIA,SALAMI, MAITAKE, CHILI, MOZZARELLA, FRIED GARLIC

TOMATO SAUCE, ANCHOVY, MANGANJI SWEET GREEN PEPPER, BABY SARDINE, OREGANO, CHERRY TOMATO, GARLIC

PIZZA BIANCA

TONNO

PORCINI & JAMON SERRANO

SALAMI & JALAPENO

QUATTRO FORMAGGIO

MARGHERITA D.O.C.

自家製ツナとカマンベールのトンノ

ポルチーニとハモン・セラード

サラミ&ハラペーニョ

クアトロ・フロマッジオ

水牛モッツァレラのマルゲリータDOC

GOUDA, MOZZARELLA,CAMEMBERT, HOMEMADE TUNA FLAKES, ANCHOVY, GARLIC CHIPS, EARLY RED ONION, CAPER, AIOLI

GOUDA, ANCHOVY, MIXED MUSHROOMS, PORCINI, JAMON SERRANO, GRANA PADANO, TRUFFLE OIL

GOUDA, ANCHOVY, SALAMI, JALAPENO, GARLIC CHIPS, BLACK PEPPER

GORGONZOLA PICCANTE, MOZZARELLA, TALEGGIO, GOUDA, GRANA PADANO, WALNUT

MOZZARELLA BUFALA, GOUDA, FRUIT TOMATOES, BASIL, GRANA PADANO

6 INCH /10 INCH

1400 / 1900

[税込 1540] [税込 2090]

1500 / 2000

[税込 1650] [税込 2200]

1400 / 1900

[税込 1540] [税込 2090]

1300 / 1800

[税込 1430] [税込 1980]

6 INCH /10 INCH

1300 / 1800

[税込 1430] [税込 1980]

1700 / 2400

[税込 1870] [税込 2640]

1300 / 1800

[税込 1430] [税込 1980]

1600 / 2200

[税込 1760] [税込 2420]

1700 / 2400

[税込 1870] [税込 2640]

THE GRILL

BEEF

SENDAI BEEF ROUND
国産A5ランク 宮城県産 仙台牛もも肉 [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

3400

[税込 3740]

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
シェフ特選!リブローズのグリル

2600

[税込 2860]

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ュット [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、ジュースに焼き上げます
自家製アリッサを添えて

2200

[税込 2420]

PORK

GRILLED HAKKINTON PORK
岩手県産 白金豚[はっきんとん]のグリル
▶甘長唐辛子のグリル添え / SERVED WITH GRILLED SWEET GREEN PEPPER
肉質は柔らかく、キメ細かな脂の乗りが特徴のブラチナポーク

1950

[税込 2145]

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 CHICKEN BREAST
桜姫鶏胸肉のグリル 秋野菜のグリル添え / SERVED WITH AUTUMN VEGGIES
マルドンの塩とレモンを絞ってさっぱりと

1600

[税込 1760]

GRILLED IWATE OKUNO-MIYAKODORI CHICKEN
岩手県産 奥の都どりのグリル
▶モルタデッラとキタアカリのポテトサラダ添え / SERVED WITH MORTADELLA POTATO SALAD
黒七味塩とすだちでシンプルにどうぞ。

1650

[税込 1815]

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スに揚げた自慢のフライドチキン!

1650

[税込 1815]

■ ORIGINAL オリジナル
■ SPICY MAO 激辛スパイシーマオ

SEAFOOD

GRILLED KESENNUMA SWORDFISH
宮城県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

1850

[税込 2035]



GRILLED KING SALMON
ニュージーランド産 キングサーモンのグリル [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スに焼き上げました

SIDES ALL
¥600 [税込 660]

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

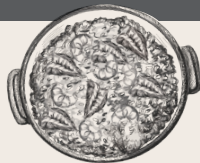
GARLIC MASHED POTATOES
ガーリック・マッシュポテト

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バエージャ
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バエージャ

S 1900 L 2800

[税込 2090] [税込 3080]

GRILLED MAITAKE, SALMON & SALMON ROE PAELLA
サーモンと焼き舞茸、イクラのバエージャ

S 1800 L 2600

[税込 1980] [税込 2860]

BEEF TENDON & SWEET GREEN PEPPER PAELLA
牛すじと万願寺唐辛子のバエージャ

S 1800 L 2600

[税込 1980] [税込 2860]

IBERIAN PORK & CLAM PAELLA
イベリコ豚とアサリのバエージャ

S 1800 L 2600

[税込 1980] [税込 2860]

MIXED CLAM & FRESHWATER PRAWN ARROZ CALDOSO
3種の貝と鬼手長海老のアロスカルドン
3種の貝から出た旨味たっぷりのスープで炊き上げたスペイン風の雑炊

1900

[税込 2090]

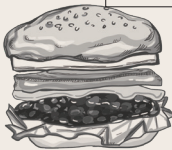
MELOSO OF SQUID BLACK INK イカ墨のメロソ
イカ墨と魚介の旨味をとおこめたスープで仕上げたスペイン風・リゾット

1800

[税込 1980]

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

1500

[税込 1650]

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

1950

[税込 2145]

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

1600

[税込 1760]

HOMEMADE BACON & MUSHROOM BURGER
自家製ベーコンのスモーク・マッシュルームバーガー
100% BEEF PATTY, HOMEMADE BACON, LETTUCE, TOMATO, GRILLED ONION,
THOUSAND ISLAND SAUCE, SMOKED CHIESE, MUSHROOMS

1850

[税込 2035]

FRIED CHICKEN BURGER フライドチキンバーガー
FRIED CHICKEN, EARLY RED, LETTUCE, CHIPOTLE SAUCE, TARTAR SAUCE

1450

[税込 1595]

BUFFALO CHICKEN BURGER パッファローチキンバーガー
FRIED CHICKEN, GRILLED ONION, CHILI SAUCE, TARTARE, GORGONZOLA SAUCE, LETTUCE

1450

[税込 1595]

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

1350

[税込 1485]

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
PINEAPPLE

チェダーチーズ
ハラペーニョ
パイナップル

AVOCADO
FRIED EGG
BACON

アボカド
フライドエッグ
ベーコン

PASTA

GRILLED TOMATO & MASCARPONE POMODORO
焼きトマトとマスカルポーネのボモドーロ

1350

[税込 1485]

VONGOLE BIANCO WITH CLAMS & RUCOLA
北海あさりとルッコラのボンゴレ・ピアンコ カラスミがけ

1400

[税込 1540]

ARRABBIATA WITH SMOKED COD & EGGPLANT
燻製鱈と茄子のアラビアータ

1200

[税込 1320]

SCALLOPS & SENJU LEEK WITH YUZU PEPPER
ホタテと千寿ネギの柚子胡椒風味

1250

[税込 1375]

AGLIO OLIO WITH BABY SHRIMP, FRUIT TOMATO & BASIL
小海老とフルーツトマト、バジルのアーリオ・オーリオ

1300

[税込 1430]

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

1200

[税込 1320]

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

1200

[税込 1320]

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

1200

[税込 1320]

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

1250

[税込 1375]

CREAM SAUCE WITH
JAMON SERRANO & GIROLLE MUSHROOMS
フランス産 ジロール茸とハモンセラノのクリームソース

1450

[税込 1595]

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

1850

[税込 2035]

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

1400

[税込 1540]

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

1800

[税込 1980]

WILD BOAR RAGOUT WITH RED WINE SAUCE
国産 猪のラグー 赤ワインソース

2200

[税込 2420]

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

1300

[税込 1430]

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

1300

[税込 1430]

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 シラスの塩辛のバスタ

1200

[税込 1320]

SALSICCIA & LOTUS ROOT WITH ROSEMARY BUTTER SAUCE
黒豚サルシッチャと加賀蓮根のローズマリー・バターソース

1300

[税込 1430]

RABBIT RAGOUT WITH PARMIGIANO REGGIANO & OREGANO
イタリア産 兎のトマトラグー 熟成パルミジャーノとオレガノ

1650

[税込 1815]

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]

BASIL CREAM SAUCE WITH KING SALMON
PISTACHIO & GRILLED TOMATOES
キングサーモンと焼きトマト、ピスタチオのバジルクリームソース

1800

[税込 1980]

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

1800

[税込 1980]



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
カサレツチェ
パスタの断面がS字になった
ショートパスタ



RAVIOLI
ラヴィオリ
ボルチーニのラヴィオリ

PRALINE MOUSSELINE WITH FIG COMPOTE
プラリネのムースリーヌ 無花果の赤ワインコンポート
カスタードにバターを加えたクリームをアーモンドの生地でサンド
ほんのリスバイス香るイチジクのコンポートを添えて

750

[税込 825]

CARAMEL BASQUE CHEESE CAKE
キャラメル・バスクチーズケーキ
ブラウンシュガーを使い、コクのあるキャラメルバスクチーズケーキに仕上げました
マルドンの“塩”がアクセント!

700

[税込 770]

FONDANT CHOCOLAT WITH VANILLA ICE CREAM
フォンダンショコラ バニラアイス添え
温かいフォンダンショコラにアイスを添えて。

750

[税込 825]

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]

JAPANESE CHESTNUT MONT BLANC
和栗のモンブラン
茨城県産の和栗ペーストをたっぷり使用!紅茶のアングレーズソースがアクセント

750

[税込 825]

RICH CHOCOLATE ICE CREAM
リッチ・チョコレートアイスクリーム
コロンビア産カカオ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た濃厚な味わい

600

[税込 660]

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

400

[税込 440]

DESSERT