



# TAPAS

## SPANISH

### OCTOPUS CEVICHE 真ダコのセビーチェ

ライムが効いたタコのさっぱりマリネ。

S 600 [税込 660]

### 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

S 600 [税込 660]

R 900 [税込 990]

### 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

S 600 [税込 660]

R 900 [税込 990]

### CALLOS -SPANISH STEW TRIPE

カジョス スペインもつ煮込み

スペイン・マドリードの郷土料理、肉の旨味たっぷりの自慢のもつ煮込み

S 600 [税込 660]

R 900 [税込 990]

### TORTILLA

焼きたてトルティージャ

じゃがいもを使ったスペインの伝統的なオムレツ

R 900 [税込 990]

### ZORSA -HERB & SPICE SAUTEED PORK

イベリコ豚とインカの目覚めのソルサ

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

S 600 [税込 660]

R 900 [税込 990]



## ITALIAN

### 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。

S 600 [税込 660]

+1PC 300 [税込 330]

### NO.8 GIN MARINATED SALMON

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!

R 900 [税込 990]



### BRIE CHEESE & POTATO FRICO

ブリーチーズとじゃがいものフリコ

表面は"カリッと"中は"トロっと"濃厚なブリーチーズと合わせました

R 900 [税込 990]

### PICANTE CHICKEN WINGS

ピカンテ・チキンウイング

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

S 600 [税込 660]

R 900 [税込 990]

### PORK & FENNEL ITALIAN SAUSAGE 2PC

やまと豚とフェネルのイタリアン・ソーセージ

フェネルをきかせ、ジューシーに焼き上げたソーセージ

R 900 [税込 990]

+1PC 450 [税込 495]

### 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

S 600 [税込 660]

### LEMON MARINATED SICILIAN OLIVES

HOMEMADE PICKLES

SHIBUICHI BAKERY BREAD

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。

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

洗いちペーカリーのパン 渋谷にある洗いちペーカリーから届くパン

400 [税込 440]

400 [税込 440]

400 [税込 440]

## OUR FAVORITES



Recommended

### 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

1400

[税込 1540]

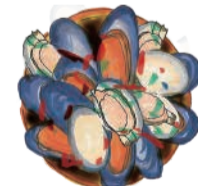
### BURRATA CAPRESE 1450

イタリア産 Burrata と

トマトのカプレーゼ

1450

[税込 1595]



### WINE STEAMED CLAMS

ムール貝とあさりのトレビアーノ蒸し

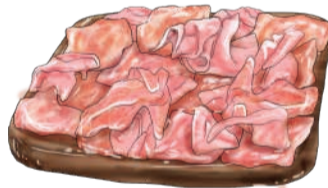
[ピアンコ or ロッソ]

白ワインで豪快に蒸し上げることで、貝の旨味をダイレクトに味わえます。

1200

[税込 1320]

## CHARCUTERIE



Recommended

### TERUEL JAMON SERRANO 18 MONTHS

18ヶ月熟成 スペイン テルエル産ハモン・セラノ

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

[税込 990] [税込 1650]

COPPA

コッパ

700

[税込 770]

SALAME

サラミ イタリア・ドライソーセージ

700

[税込 770]

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

750

[税込 825]

## VEGETABLES



Recommended

### 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 / 700 L / 1000

[税込 770] [税込 1100]

### ROAST BEEF & GRILLED VEGETABLE SALAD -BALSAMIC VINEGAR DRESSING

ローストビーフとグリル野菜のサラダ バルサミコ・ドレッシング

S / 1000 L / 1350

[税込 1100] [税込 1485]

### TANDOORI SOY MEAT VEGAN SALAD -APPLE 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・ドレッシング

L / 1100

[税込 1210]



WE'RE ON INSTAGRAM  
@RIGOLETTO\_MARUNOUCHI



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

ORGANIC  
SUGAR

オーガニック砂糖  
Organic Sugar

NATURAL  
SALT

自然製法の塩  
Natural Salt

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いません。

Please note that ¥550 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550円、22時以降深夜料金を10%頂戴しております。

# MAIN DISH



**ROASTED CHICKEN WITH ABSINTH BUTTER** 2000  
 [税込 2200]  
**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**  
 外をカリッと中はジューシーに仕上げたローストチキンをアブサンを加えたハーブたっぷりのガーリック・バターソースで。



**GRILLED PORK WITH APPLE GINGER SAUCE** 2200  
 [税込 2420]  
**岩手県産 白金豚のグリル**  
**アップルジンジャーソース**  
 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。



**CHEF'S STEAK** 3900  
 [税込 4290]  
**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



**SEASONAL VEGETABLE WITH SCAMORZA CHEESE SAUCE** 1900  
 [税込 2090]  
**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!



**GRILLED LAMB CHOPS** 2300  
 [税込 2530]  
**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

BLUE CHEESE SAUCE +¥400  
 ブルーチーズソース追加

# PIZZAS

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** 1600 / 2200  
 [税込 1760] [税込 2420]  
 gorgonzola, samsoe cheese, gruyere, mozzarella

**FUNGI BISMARCK** 1550 / 2100  
 [税込 1705] [税込 2310]  
**フンギビスマルク**  
 samsoe cheese, Maitake mushroom, king trumpet mushroom, shimeji mushroom, mushroom, yamato pork salsiccia, egg, grana padano

**FUMARE 燻製チキンのフマーレ** 1500 / 2000  
 [税込 1650] [税込 2200]  
 anchovy cream, scamorza, smoked chicken, asparagus, dried tomatoes, parmigiano

## ROSSO

**BOCCONCINI MARGHERITA ボッコンチーニ・マルゲリータ** 1600 / 2200  
 [税込 1760] [税込 2420]  
 mozzarella bocconcini, tomato sauce, basil

**DIAVOLA ディアボラ** 1550 / 2100  
 [税込 1705] [税込 2310]  
 tomato sauce, samsoe cheese, salami, bacon, sausage, parmigiano, prosciutto, fried garlic

**PROSCIUTTO E RUCOLA プロシュート・エ・ルッコラ** 1600 / 2200  
 [税込 1760] [税込 2420]  
 tomato sauce, prosciutto di parma 24 months, mozzarella, rucola

# ARROZ

**Paella** スペインの代表的な米料理。専用の鍋"パエリアパン"で米をうまみたっぷりの具材と炊き上げます。



**PAELLA DE MARISCOS** 2600  
 [税込 2860]  
**たっぷり魚介のパエージャ・デ・マリスコス**

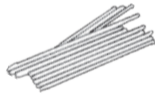
**HAKKINTON PORK & PORCINI PAELLA** 2500  
 [税込 2750]  
**白金豚とポルチーニ茸のパエージャ**

**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

**SQUID INK FIDEUA** 2200  
 [税込 2420]  
**赤イカとイカ墨のフィデウア**

# PASTA

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



**PESTO GENOVESE WITH BABY SCALLOPS 小柱のジェノベーゼ** 1250 [税込 1375]

**BACON AMATRICIANA** 厚切りベーコンのアマトリッチャーナ 1250 [税込 1375]

**SALMON & MUSHROOMS PEPERONCINI** 秋鮭とキノコのペペロンチーノ 1350 [税込 1485]

**LINGUINE**  
 [リングイネ]  
 中太・もちもちロングパスタ



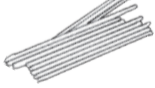
**CARBONARA** 奥久慈卵と厚切りベーコンのカルボナーラ 1300 [税込 1430]

**SQUID INK PASTA** 赤イカのイカ墨パスタ 1300 [税込 1430]

**KUROGE WAGYU BOLOGNESE** 黒毛和牛のボロネーゼ 1500 [税込 1650]

**PORK RAGOUT & CREAMY PORCINI SAUCE** 白金豚のラグー ポルチーニ・クリームソース 1800 [税込 1980]

**CHITARRA**  
 [キタッラ]  
 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]

**PESCATORE BIANCO** ペスカトーレ・ピアンコ 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



**ARRABBIATA** あらごし有機トマトのアラビアータ 1150 [税込 1265]

**TOMATO CREAM SAUCE WITH SHRIMP & STRACCIATELLA** 海老とストラッチャテッラのトマトクリーム 1450 [税込 1595]

**GNOCCHI**  
 [さつま芋のニョッキ]  
 もちっとした食感のニョッキ



**GORGONZOLA CREAM SAUCE** ゴルゴンゾーラクリームソース 1400 [税込 1540]

**BACON** ベーコン 150 [税込 165]  
**MOZZARELLA** モッツアレラ 200 [税込 220]

**SHRIMP** 小海老 200 [税込 220]  
**PROSCIUTTO** 生ハム 300 [税込 330]



**GLUTEN-FREE FETTUCINE** グルテンフリー・玄米粉フェットチーネ  
 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

**COFFEE FONDANT CHOCOLAT** 650  
 [税込 715]  
**コーヒー・フォンダンショコラ**

**CLASSIC TIRAMISU** クラシック・ティラミス 650  
 [税込 715]

**MONT BLANC TART** 和栗のモンブランタルト 800  
 [税込 880]

**BASQUE BURNT CHEESE CAKE** 700  
 [税込 770]  
**バスクチーズケーキ**

**PREMIUM JERSEY MILK SOFT CREAM** 400  
 [税込 440]  
**ジャージー牛乳ソフトクリーム**

**CAFE MOCHA SOFT CREAM** 500  
 [税込 550]  
**カフェモカ・ソフトクリーム**