

RIGOLETTO TAPAS

SPANISH TAPAS



OCTOPUS & AVOCADO CEVICHE

北海道産 タコとアボカドのセヴィーチェ
フレッシュトマトとハラペーニョを使ったさっぱりセヴィーチェ

S 630 [税込 693]
R 940 [税込 1034]

CALÇOT *spanish style grilled leek*

深谷ネギのカルソツツ ローストして甘みを出したネギとナッツのロメスコソース

630 [税込 693]

SPANISH OMELET *w/ jamón serrano & mushrooms*

生ハムとマッシュルームのスパニッシュオムレツ
シンプルな具材のふわふわオムレツ! アイオリソースで召し上がれ

940 [税込 1034]

SMOKED SCALLOP & MUSHROOMS PLANCHA

燻製ホタテとキノコのプランチャ
燻製したホタテときのこをハーブバターで鉄板焼きにしました!

S 630 [税込 693]
R 940 [税込 1034]

SNOW CRAB & CAMEMBERT CROQUETTES

ズワイ蟹とカマンベールチーズのクロケッタス
蟹とカマンベールたっぷりのクリームコロッケ

2PC 630 [税込 693]
+1PC 350 [税込 385]

CECINA *homemade semi-dry beef*

セシーナ 牛ハラミの自家製セミドライビーフ
スペイン発祥! 牛の旨みをぎゅっと凝縮させたお酒のお供

940 [税込 1034]



CALLOS *spanish tripe stew*

カジョス スペイン風モツ煮込み
ハチノス、豚耳、牛もつをじっくり煮込んだマドリードスタイル。

940 [税込 1034]

AJILLO

CAMEMBERT CHEESE & MUSHROOM AJILLO

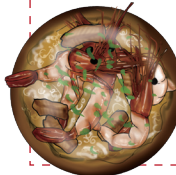
カマンベールチーズとキノコのアヒージョ
たっぷりのこと、とろけるカマンベールのアヒージョ

630 [税込 693]

SHRIMP & BRUSSELS SPROUTS AJILLO

小海老と芽キャベツのアヒージョ
プリプリの小海老と、柔らかでホクホクな芽キャベツのアヒージョ

630 [税込 693]



RED SHRIMP & IBERIAN PORK AJILLO

赤海老とイベリコ豚のアヒージョ
大きな赤海老とジューシーな脂身のイベリコ豚の旨味たっぷりアヒージョ

940 [税込 1034]

ITALIAN TAPAS



BRUSCHETTE OF THE DAY

日替わりブルスケッタ 詳しくはスタッフまで!

2PC 630 [税込 693]
+1PC 350 [税込 385]

SMOKED TUNA *w/ ricotta cheese*

天然マグロのアフミカータ リコッタチーズのせ
燻製したマグロにハーブ風味のリコッタチーズをのせて

S 630 [税込 693]
R 940 [税込 1034]

ANCHOVY GARLIC SAUTÉED SEASONAL VEGETABLES

旬の野菜のアンチョビソテー
季節の野菜のシンプルなアンチョビガーリックソテー

S 630 [税込 693]
R 940 [税込 1034]



RECOMMENDED!

MARINATED BEEF SHANK STEW *w/Celeriac & horseradish*

有田牛 牛スネ肉煮込みのマリネ
根セロリとホースラディッシュ

940 [税込 1034]

旨味たっぷりの牛スネ肉を赤ワインビネガーでマリネしました。さっぱりサラダと一緒に召し上がれ

PATE DE CAMPAGNE

パテ・ド・カンパーニュ
肉の旨みを凝縮させた田舎風パテ

630 [税込 693]

WHITE LIVER CULTURED BUTTER & APPLE PÂTÉ

白レバーと発酵バター リンゴのペースト
ワインのお供に! 滑らかに仕立てた自家製のムース。メルバトーストを添えて

630 [税込 693]

SQUID FRITTO

豊洲直送! ヤリイカのセモリナフリット
豊洲直送新鮮なヤリイカを軽いセモリナ粉でサクサクのフリットに

940 [税込 1034]

ROSEMARY FRIED POTATOES *w/anchovy butter*

新ジャガイモのローズマリーフライドポテト アンチョビバター添え

630 [税込 693]

SNACKS

HOMEMADE PICKLES & OLIVES

自家製ピクルスとオリーブの盛り合わせ

630

[税込 693]

GARLIC CHEESE TOAST

ガーリック&チーズ・トースト

500

[税込 550]

SEAFOOD APPETIZER



FISH CARPACCIO OF THE DAY

厳選! 鮮魚のカルパッチョ

日替わりの鮮魚をこだわりのドレッシングで

1260 [税込 1386]

GARLIC SAUTÉED SHRIMP

ガーリックシュリンプソテー

ぷりぷりの海老をお酒がすすむ香ばしいガーリックソテーに!

1050

[税込 1155]

OVEN BAKED OYSTER

牡蠣のオーブン焼き

カリフラワーのピューレと香草パン粉でじっくり焼き上げました!

2PC 1150

[税込 1265]

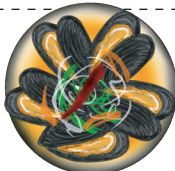
WINE STEAMED MUSSELS

ムール貝の白ワイン蒸し

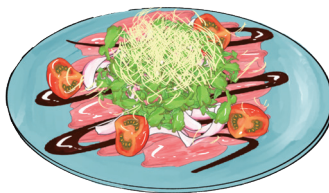
女川湾フレッシュムール貝のシンプルなワイン蒸し

S 940 [税込 1034]

R 1470 [税込 1617]



MEAT APPETIZER



WAGYU CARPACCIO

黒毛和牛のカルパッチョ

24ヶ月熟成バルメジャーノと、バルサミコソース、
ロレンツォ社のオリーブオイルをかけて仕上げました!

1570 [税込 1727]

JAMÓN SERRANO 18 MONTHS

スペイン産18ヶ月熟成ハモンセラーノ

脂のサシがしっかり入った肉、濃厚な口溶けの最高級のスペイン生ハム、ハモン・デ・テルエルD.O.

S 1000 [税込 1100]

R 1600 [税込 1760]

CHARCUTERIE PLATTER

自家製シャルキトリの盛り合わせ

パテやペーストを日替わりで盛り合わせに。

1680

[税込 1848]



ROTISSERIE BEEF

自家製ロティサリー・ビーフ

牛ランプ肉をロティサリーマシで焼き上げた自家製ローストビーフ

970

[税込 1067]

FRESH SALAD / VEGETABLES

CAESAR SALAD

ロメインレタスのシーザーサラダ 仕上げるにバルメジャーノをたっぷりと

S 630 [税込 693]

R 940 [税込 1034]

ORGANIC VEGGIE SALAD

有機野菜のサラダ バルサミコとクルミのドレッシング

S 680 [税込 748]

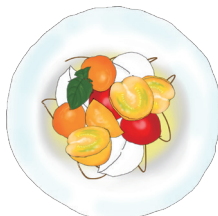
R 970 [税込 1067]

SALMON, MUSHROOMS & GRILLED PUMPKIN SALAD

サーモンとキノコ、グリル南瓜のサラダ 旬の野菜たっぷりのサラダ、ホワイトバルサミコとアンチョビのドレッシング

S 730 [税込 803]

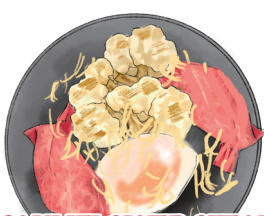
R 1050 [税込 1155]



MOZZARELLA & FRUIT TOMATO CAPRESE

フレッシュモッツァレラと
フルーツトマトのカプレーゼ

1150[税込 1265]

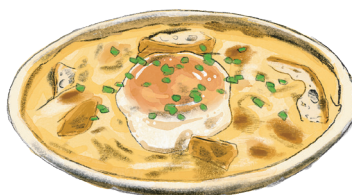


CAULIFLOWER STEAK *bismarck-style*

カリフラワーのステーキ
ビスマルク風

グリルして甘みを引き出したカリフラワー。
とろける卵と生ハムと一緒にどうぞ。

1050 [税込 1100]

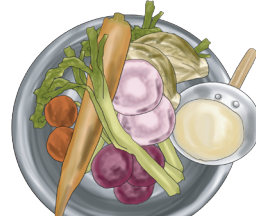


ONION GRATIN *w/hot spring egg*

淡路玉ねぎのオニオングラタン 半熟卵のせ

淡路玉ねぎを甘味たっぷりにソテーし
とろとろラクレットチーズを乗せたグラタン。

950[税込 1045]



GRILLED VEGETABLES WITH CREAMY ANCHOVY SAUCE

旬の野菜のグリル
アンチョビクリームソース

1260[税込 1386]

Signature!

当店の看板メニュー!



ROTISSERIE CHICKEN

名物! ジューシー ロティサリーチキン

名物! 皮目は香ばしく、中はしっとりと
焼き上げた、自慢のロティサリーチキン!

HALF 1,680 | **FULL 2,940**
[税込 1848] [税込 3234]

CHIPOTLE ROTISSERIE CHICKEN

スモーキー&スパイシー!
チポトレ・ロティサリーチキン
燻製ハラペーニョでマリネした、
スモーキー&スパイシーなロティサリーチキン

HALF 1,780 | **FULL 3,040**
[税込 1958] [税込 3344]



HONEY MUSTARD ROTISSERIE CHICKEN

ハニーマスタードとローストナッツの
ロティサリーチキン
ハニーマスタードと香ばしいナッツが、
くせになる味付け!

HALF 1,780 | **FULL 3,040**
[税込 1958] [税込 3344]

ROSEMARY FRIED POTATOES 520

新ジャガイモの
ローズマリーフライドポテト

[税込 572]

SAUTÉED SPINACH 520

スピナッチソテー

[税込 572]

チキンと
一緒に!

GRILLED ROTISSERIE PORK

岩手白金豚のロティサリーグリル
きめ細かな肉質としっとりとした脂の旨味が特長。

ハーブソルトとグリル野菜を添えて。

2200 [税込 2420]

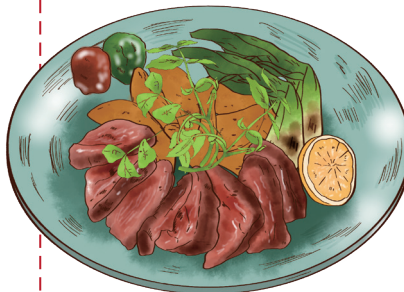


ROTISSERIE SPICE GRILLED LAMB

ラム肉のロティサリースパイスグリル

ハーブとスパイスでマリネしたラムに、
燻製パプリカのマスタードソースと
ハラペーニョのサルサ・ヴェルデを添えて。

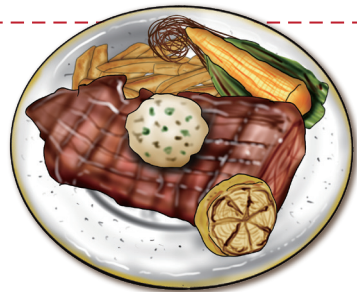
1950 [税込 2145]



US RIB EYE STEAK US産リブアイステーキ 200G

ハーブバターとシャリアピンソース

2620 [税込 2882]



PIZZA

10inchピッツアはハーフ&ハーフに出来ます

- ▶ こだわり・ナポリスタイルのピザ生地
- ▶ 高温の釜で短時間で焼き上げるのでカリッとモチモチに仕上がります!

ROSSO トマトソースベース

THE MARGHERITA ザ・マルゲリータ
フレッシュモzzarella・トマトソース・チェリートマト・バジル
Mozzarella, Tomato Sauce, Cheery Tomato, Basil

1260 / 1890
[税込 1386] [税込 2079]

TUNA & CURRY FLAVORED POTATO ROSSO

ツナとポテトのROSSO カレー風味
トマトソース・モzzarella・ツナ・ポテト・アイオリソース
Tomato Sauce, Mozzarella, Tuna, Aioli Sauce

1310 / 1940
[税込 1441] [税込 2134]

DIAVOLA ディアボラ

トマトソース・モzzarellaチーズ・サルシッチャ・ベーコン・チョリソー・ハリッサ・オニオン
Tomato Sauce, Mozzarella, Salsiccia, Bacon, Chorizo, Harissa, Onion

1410 / 2050
[税込 1551] [税込 2255]

BIANCO チーズベース

QUATTRO FORMAGGI クアトロ・フロマッジ

ミックスチーズ・モzzarella・タレggio・ゴルゴンゾーラ
Mixed Cheese, Mozzarella, Taleggio, Gorgonzola

1310 / 1830
[税込 1441] [税込 2013]

PROSCIUTTO プロシュート・エ・ルッコラ

プロシュート・ルッコラ・モzzarella・ミニトマト・24ヶ月パルメジャーノ
Prosciutto, Ruccola, Mozzarella, Baby Tomatoes, Parmigiano

1310 / 1940
[税込 1441] [税込 2134]

FUNGI BISMARCK

フンギ・ビスマルク
キノコ・モzzarella・ミックスチーズ・パンチェッタ・温泉卵
Mushrooms, Mozzarella, Mixed Cheese, Pancetta, Hot Spring Egg

1360 / 1970
[税込 1496] [税込 2167]

GENOVESE ジェノベーゼベース

SEAFOOD GENOVESE シーフード・ジェノベーゼ

ジェノベーゼソース、海老、イカ、ホタテ、モzzarella、オニオン
Genovese Sauce, Shrimp, Squid, Scallop, Mozzarella, Onion

1470 / 2100
[税込 1617] [税込 2310]

ARROZ

- ▶ 定番のパエリアから、イタリアンのリゾットまで米料理を揃えました。
- ▶ 当店は国産の米を使用しています。



HIME AMAEBI SHRIMP & BABY SQUID PAELLA

鹿児島 姫甘海老と小イカのパエリア

鹿児島県から届く新鮮な姫甘海老と小イカをこだわりの2種ブレンド米と合わせ、
鶏や甘海老、生ハム肩などから丁寧に取った旨味たっぷり出汁で炊き上げました!

REGULAR [FOR 1-2] **1,890**
[税込 2079]

LARGE [FOR 3-4] **3,360**
[税込 3696]

MIXED CLAMS PAELLA

3種の貝のサフランパエリア

ムール貝、マテ貝、アサリを入れた貝の旨味たっぷりのパエリア

1890

[税込 2079]

ARROZ NEGRO

アロス・ネグロ イカ墨と活アサリのパエリア

濃厚なイカスミにトマトソースを合わせて食べやすく仕上げました!

1680

[税込 1848]

PORCINI CHEESE RISOTTO

イタリア産ポルチーニのチーズリゾット

たっぷりのポルチーニ茸と濃厚なチーズリゾット。

1570

[税込 1727]

ARROZ CALDOSO

アロス・カルドソ スペイン風・魚介の雑炊

海老や貝の旨味、渡り蟹のソースが詰まったスペイン風雑炊

1520

[税込 1672]

PASTA

CHILI PEPPER & WHITEBAIT PEPERONCINO

カラブリア産唐辛子と釜揚げシラスのペペロンチーノ

1050

[税込 1155]

BLUE CRAB CHILI TOMATO SAUCE

渡り蟹のチリ・トマトソース

1150

[税込 1265]

PESTO SAUCE WITH SHRIMP & ASPARAGUS

小海老とアスパラガスのジェノバ風バジリコソース

1150

[税込 1265]

VONGOLE [BIANCO OR ROSSO]

ヴォンゴレ ビアンコまたはROSSO

1310

[税込 1441]

CACIO E PEPE

カチョ・エ・ペペ

1410

[税込 1551]

SQUID & BOTTARGA BUTTER SAUCE

小イカとカラスミのバターソース

1470

[税込 1617]

SALMON & PORCINI CREAM SAUCE

サーモンとポルチーニのクリームソース

1470

[税込 1617]

AMATRICHIANA

パンチェッタとローストオニオンのアマトリチャーナ

1410

[税込 1551]



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。



MAFALDINE

リッジェ

マファルディーネ

ふちがフリル状になった

幅広平面パスタ



RIGATONI

リガトーニ

ソースが絡むように表面に

筋が入った、太めの

ショートパスタ

SMOKED CHICKEN & ALETTA ARRABBIATA

スモークチキンとアレッタ(基ブロッコリー)のアラビアータ

[▶世界一辛い唐辛子"キャロライナ・リーパー"を使った激辛に変更できます]

1150

[税込 1265]

CARBONARA WITH HOMEMADE BACON

自家製ベーコンのカルボナーラ

1100

[税込 1210]

SMOKED SCALLOPS & ROCK SEAWEED BUTTER SAUCE

燻製ホタテと岩のりのバターソース

1410

[税込 1551]

OX TAIL & PORCINI RAGOUT

牛テールとポルチーニのラグーソース

1410

[税込 1551]

SENDAI BEEF BOLOGNESE w/ ricotta cheese

黒毛和牛ボロネーゼソース リコッタチーズ添え

1410

[税込 1551]

GORGONZOLA & SPINACH CREAM SAUCE

ゴルゴンゾーラとほうれん草のクリームソース

1360

[税込 1496]

GNOCCHI & SCAMPI w/ CREAMY TOMATO SAUCE

インカの目覚めのニョッキ 鬼手長海老のトマトクリームソース

もっちりとした自家製ニョッキにぷりぷりの鬼手長海老と濃厚トマトクリームソース

1470

[税込 1617]

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

π WATER

πウォーター使用
π Water

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。All carefully cooked with Natural ingredients. No Processed ingredients anywhere.

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。