

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！

SPANISH



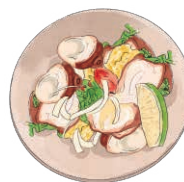
STRAWBERRY & LIVER MOUSSE PINCHOS
苺とレバームースのピンチョス 2PC

S 630 [税込693]



OYSTER & CAMEMBERT CHEESE PINCHOS
広島県産 牡蠣とカマンベールのピンチョス 2PC

S 630 [税込693]



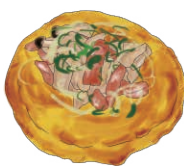
OCTOPUS CEVICHE
水蛸のセヴィーチェ
ライムと青唐辛子がきいたドレッシングでさっぱりと。

R 940 [税込1034] **S 630** [税込693]



PORK & BROCCOLI STEMS PLANCHA
あぶくま豚とアレッタ[茎ブロッコリー]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 630 [税込693]



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 940 [税込1034]



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 630 [税込693]



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 940 [税込1034] **S 630** [税込693]



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 940 [税込1034] **S 630** [税込693]



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 940 [税込1034] **S 630** [税込693]



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どうぞ。

R 940 [税込1034]



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 940 [税込1034] **S 630** [税込693]

ALL ¥360 [税込396]

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 洪一ベーカリーのブル
ガーリック、バター、プレーンお好みで



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”がたっぷりに入った熱々のグラタン

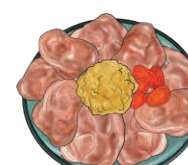
R 940 [税込1034] **S 630** [税込693]

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 940 [税込1034]



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 940 [税込1034] **S 630** [税込693]



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 630 [税込693]



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 940 [税込1034]



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 630 [税込693]



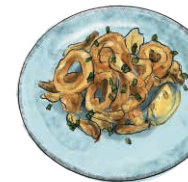
WHITE WINE STEAMED ASARI CLAMS & WHITE KIDNEY BEANS
あさりと白いんげん豆のワイン蒸し
ふっくら蒸したあさりと旨味をたっぷり吸った白いんげん豆は絶品！

R 940 [税込1034]



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！

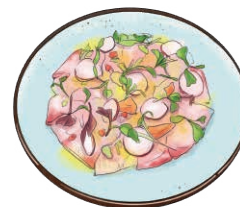
S 630 [税込693]



SQUID & MAITAKE FRITTO
ヤリイカと舞茸のセモリナフリット
ヤリイカと舞茸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 940 [税込1034]

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

1360 [税込1496]



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
中がトロツ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。

1360 [税込1496]

FRESH SALAD

GARDEN SALAD
WITH BASIL & ONION DRESSING
ガーデンサラダ
自家製バジルオニオンドレッシング

SMALL 780 / REGULAR 990
[税込858] [税込1089]

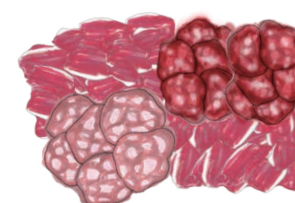
BACON & ROMAINE LETTUCE CAESAR SALAD
無添加ベーコンとロメインレタスのシーザーサラダ

SMALL 780 / REGULAR 990
[税込858] [税込1089]

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 890 / REGULAR 1150
[税込979] [税込1265]

JAMON



JAMÓN SERRANO 18MONTHS
18か月熟成 スペイン産・ハモンセラーノ

30g **1050** [税込1155]
50g **1680** [税込1848]



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

630 [税込693]

COPPA イタリア産コッパ
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

650 [税込715]

MORTADELLA 兵庫県篠山ハムのモルタデッラ
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。

680 [税込748]

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

680 [税込748]

RECOMMENDED

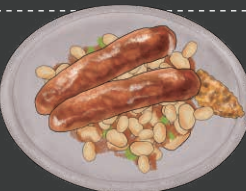
Charcoal Grill

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。

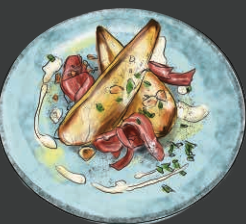
STARTERS & SIDES



**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、
燻製パプリカのチミチュリソースでさっぱりと
990 [税込1089]



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。
1050 [税込1155]



**GRILLED BUTTERNUT SQUASH
WITH GORGONZOLA SAUCE**
鹿児島県産 安納芋のロースト
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！
940 [税込1034]

MAIN DISH



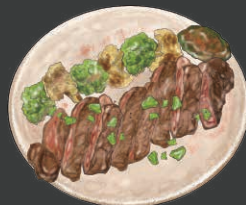
PORK COTOLETTA
あぶくま豚のコトレッタ
ハーブをつかった衣と脂の甘味も感じられる
ポークカツレツ
1890 [税込2079]



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、拘りの塩と
生コショウでシンプルに召し上がれ！
2410 [税込2651]



**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。
2100 [税込2310]



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
自家製モルノーでどうぞ。
2620 [税込2882]



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
2100 [税込2310]

NAPOLITAN PIZZA

Half & Half is available for 10 inch pizzas. 10インチピッツアはハーフ&ハーフに出来ます。



PIZZA ROSSA トマトソースのピッツア

SARDINE MARINARA 釜揚げしらすのマリナーラ
TOMATO SAUCE, WHITEBAIT, TOMATOES, GARLIC,
OREGANO, BASIL, ANCHOVY
6INCH / 10INCH
1050 / 1570
[税込1155] [税込1727]

MARGHERITA マルゲリータ
TOMATO SAUCE, BASIL, MOZZARELLA
1050 / 1570
[税込1155] [税込1727]

SEAFOOD MARE シーフード・マーレ
TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, PESTO GENOVESE, SQUID,
OCTOPUS, CRAB, SCALLOPS
1150 / 1680
[税込1265] [税込1848]

TANDOORI CHICKEN 菜彩鶏のタンドリーチキン
TOMATO SAUCE, TANDOORI CHICKEN, FRESH TOMATOES,
ONION, MUSHROOMS, CORN, MOZZARELLA
1150 / 1680
[税込1265] [税込1848]

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
1260 / 1780
[税込1386] [税込1958]

MOZZARELLA BUFALA MARGHERITA
水牛モッツアレラチーズのマルゲリータ
TOMATO SAUCE, BASIL, MOZZARELLA BUFALA
1260 / 1780
[税込1386] [税込1958]



PIZZA BIANCA チーズ・クリームベースのピッツア

CREAM SAUCE WITH SHRIMP & SHIMONITA LEEK
小海老と下仁田ネギのクリームソース
MOZZARELLA, SHRIMP, SHIMONITA LEEK, CHERRY TOMATOES,
ANCHOVY, BLACK PEPPER
6INCH / 10INCH
1200 / 1700
[税込1320] [税込1870]

ORTOLANA
オルトラーナ [菜園風ピッツア]
MISO MAYO, MOZZARELLA, DAIKON, CAULIFLOWER,
CHERRY TOMATOES, BRUSSEL SPROUTS, WILD RUCOLA
▶ カラスミトッピング ADD BOTTARGA +¥100
1050 / 1570
[税込1155] [税込1727]

SPIANATA ROMANA & MUSHROOM BISMARCK
スピアナータロマーナ・サラミと茸のピスマルク
SPINATA ROMANA SALAMI, MOZZARELLA, MUSHROOM, SHIMEJI,
MAITAKE, ERYNGII, DRY PORCINI, CHERRY TOMATOES, CAPER, BLACK OLIVE, EGG
1360 / 1890
[税込1496] [税込2079]

QUATTRO FORMAGGI クアトロフォルマッジ
MOZZARELLA, GORGONZOLA, GRANA PADANO, TALEGGIO, HAZELNUTS
1260 / 1780
[税込1386] [税込1958]



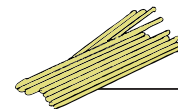
SEAFOOD PAELLA
シーフード・パエリア
魚介を贅沢に盛り込んだ、具沢山で旨味たっぷりのパエリア。
2100
[税込2310]

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！
2100
[税込2310]

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
1050
[税込1155]

**ASARI CLAMS & RUCOLA VONGOLE BIANCO
WITH BOTTARGA**
あさりとルッコラのボンゴレ・ビアンコ からすみかけ
1360
[税込1496]

SCAMPI & MOZZARELLA AMÉRICAIN SAUCE
手長海老とモッツアレラチーズのアメリカヌソース
1470
[税込1617]



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
1260
[税込1386]

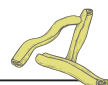
SCAMPI & SEAFOOD PESCATORE BIANCO
手長海老と魚介のペスカトーレ・ビアンコ
1780
[税込1958]



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 & BROCCOLI STEMS AMATRICIANA
無添加ベーコンとアレッタ [茎ブロッコリー]のアマトリチャーナ
1150
[税込1265]

**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
1360
[税込1496]



CASARECCE カザレツチェ
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
1150
[税込1265]

CREAM SAUCE OYSTER & SHIMONITA LEEK
広島県産 牡蠣と下仁田ネギのクリームソース
1260
[税込1386]



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
1260
[税込1386]

**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
1310
[税込1441]

ARROZ

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！
1890
[税込2079]

PARMIGIANO RISOTTO WITH BACON & PORCINI
無添加ベーコンとボ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！ボルチーニが香る、旨味たっぷりのチーズリゾット。
1680
[税込1848]

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。