



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 630 [税込 693]

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 630 [税込 693]
R 940 [税込 1034]

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 630 [税込 693]
R 940 [税込 1034]

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 630 [税込 693]
R 940 [税込 1034]

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 940 [税込 1034]

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 630 [税込 693]
R 940 [税込 1034]



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 630 [税込 693]
+1PC 310 [税込 341]

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 940 [税込 1034]



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 940 [税込 1034]

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 630 [税込 693]
R 940 [税込 1034]

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、ジュースに焼き上げたソーセージ

R 940 [税込 693]
+1PC 470 [税込 517]

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 630 [税込 693]

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 たっぶ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

420 [税込 462]

420 [税込 462]

420 [税込 462]

OUR FAVORITES



Recommended

CARPACCIO OF THE DAY

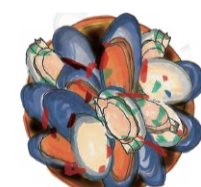
豊洲直送!本日のカルパッチョ

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

1470 [税込 1617]

BURRATA CAPRESE 1520 [税込 1672]

イタリア産 Burrata と
トマトのカプレーゼ

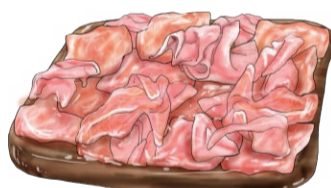


WINE STEAMED CLAMS 1260 [税込 1386]

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。

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 / 1000 L / 1600 [税込 1100] [税込 1760]

COPPA

コッパ

730 [税込 803]

SALAME

サラミ イタリア・ドライソーセージ

730 [税込 803]

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

780 [税込 858]

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!

1990 [税込 2189]

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 / 730 L / 1050 [税込 803] [税込 1155]

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 / 1050 L / 1410 [税込 1155] [税込 1551]

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 / 1150 [税込 1265]



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 2100
 [税込 2310]
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 2310
 [税込 2541]
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 4090
 [税込 4499]
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 1990
 [税込 2189]
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 2410
 [税込 2651]
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 1680 / 2310
 [税込 1848] [税込 2541]
 gorgonzola, samsoe cheese, gruyere, mozzarella

FUNGI BISMARCK 1620 / 2310
 [税込 1782] [税込 2541]
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 1570 / 2100
 [税込 1727] [税込 2310]
 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 1680 / 2310
 [税込 1848] [税込 2541]
 mozzarella bocconcini, tomato sauce, basil

DIAVOLA ディアボラ 1620 / 2310
 [税込 1782] [税込 2541]
 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 1680 / 2310
 [税込 1848] [税込 2541]
 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 2730
 [税込 3003]
たっぷり魚介のパエージャ・デ・マリスコス

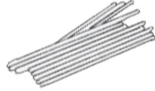
HAKKINTON PORK & PORCINI PAELLA 2620
 [税込 2882]
白金豚とポルチーニ茸のパエージャ

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 2310
 [税込 2541]
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 1310 [税込 1441]

BACON AMATRICIANA 厚切りベーコンのアマトリッチャーナ 1310 [税込 1441]

OYSTER CONFIT & MUSHROOMS PEPERONCINI 牡蠣のハーブコンフィとキノコのペペロンチーノ 1450 [税込 1595]

LINGUINE
 [リングイネ]
 中太・もちもちロングパスタ



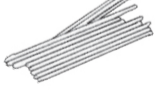
CARBONARA 奥久慈卵と厚切りベーコンのカルボナーラ 1360 [税込 1496]

SQUID INK PASTA 赤イカのイカ墨パスタ 1360 [税込 1496]

KUROGE WAGYU BOLOGNESE 黒毛和牛のボロネーゼ 1570 [税込 1727]

PORK RAGOUT & CREAMY PORCINI SAUCE 白金豚のラグー ポルチーニ・クリームソース 1890 [税込 2079]

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 1890 [税込 2079]

PESCATORE BIANCO ペスカトーレ・ピアンコ 1890 [税込 2079]

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 1200 [税込 1320]

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 1520 [税込 1672]

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 1470 [税込 1617]

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 680
 [税込 748]
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 680
 [税込 748]

MONT BLANC TART 和栗のモンブランタルト 840
 [税込 924]

BASQUE BURNT CHEESE CAKE 730
 [税込 803]
バスクチーズケーキ

PREMIUM JERSEY MILK SOFT CREAM 420
 [税込 462]
ジャージー牛乳ソフトクリーム

CAFE MOCHA SOFT CREAM 520
 [税込 572]
カフェモカ・ソフトクリーム