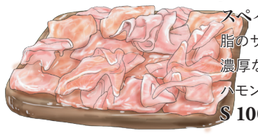
こだわりの自家製シャルキトリーと厳選ハム・サラミ

CHARCUTERIE

CHARCUTERIE PLATTER
厳選！シャルキトリープラッター
色々な味が楽しめる！
こだわりハムやサラミの盛り合わせ
3種 **1450**[税込1595]
4種 **1850**[税込2035]



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、控えめな塩味、
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]　L **1600** [税込1760]

Homemade Pâté De Campagne **730** [税込803]
自家製 パテ・ド・カンパーニュ

Chorizo Iberico De Bellota **630** [税込693]
イベリコ・チョリソ・ベジョータ

Mortadella **630** [税込693]
モルタデッラ

Homemade Con Tan **900** [税込990]
自家製 コンタン 牛タンのハム

Homemade Liver Pate **630** [税込693]
自家製 鶏白レバーパテ

Homemade Roasted Beef **840** [税込924]
自家製 ローストビーフ

FRESH SALAD

Ruccola Salad ルッコラサラダ シンプルにルッコラをシトロンドレッシングで **900**[税込990]

Seasonal Vegetable Green Salad 季節野菜のグリーンサラダ 自家製白味噌ドレッシング S **730**[税込803] R **1260**[税込1386]

Chicory, Trevis and Gorgonzola Salad チコリとトレビス、ゴルゴンゾーラのサラダ **1050**[税込1155]

RIGOLETTO TAPAS

Fruit Tomato Bruschetta
北海道産フルーツトマトのブルスケッタ
甘いトマトのマリネをガーリックトーストに乗せて
2PC **630**[税込693]
+1PC **350**[税込385]

Marinated Salmon **940**[税込1034]
国産サーモンのマリネ
塩やハーブで1日マリネしシンプルにオリーブオイルをかけて

Seafood Salpicón **940**[税込1034]
海老とタコのサルピコン
魚介と細かく刻んだ野菜のマリネ

Balsamic Marinade Mixed Mushrooms **630**[税込693]
4種きのこのバルサミコマリネ
きのこにフェンネルの香りをつけて

Asiago Cream Cheese *with walnuts and Fig Campagne* **940**[税込1034]
イタリア産アジアーゴクリームチーズ
胡桃とイチヂクのカンパーニュ添え

Shrimp Ajillo
小海老のピリ辛アヒージョ
プリプリの海老を熱々のピリ辛ガーリックオイルで
S **630**[税込693]
R **940**[税込1034]

Spicy Chicken Back Rib
スパイシー・チキンバックリブ
スパイスが食欲そそる一口サイズのチキン
8PC **630**[税込693]
12PC **940**[税込1034]

Anchovy Sauteed Broccoli w/Bottarga
ブロッコリーのアンチョビソテー
アンチョビでシンプルにソテーしたブロッコリーに
上からカラスミをたっぷり
S **630**[税込693]
R **940**[税込1034]

Snow Crab Cream Croquettes
ズワイ蟹のクリームコロッケ
濃厚アメリケーヌソースと合わせたクリーミーな
カニクリームコロッケ！
2PC **940**[税込1]
+1PC **470**[税込517]

White Wine Steamed Hokkai Clams & Candy Cabbage **940**[税込1034]
北海アサリとキャンディキャベツの白ワイン蒸し
旨みのギュッと詰まった北海アサリと甘味のある
旬のキャンディキャベツをシンプルな白ワイン蒸しに！

CALLOS *Spanish Stew Tripe* **940**[税込1034]
カジョス スペイン風モツ煮込み
3種のモツと香味野菜をじっくり煮込んだスペイン風モツ煮込み

Confit Chicken Gizzard
国産砂肝のコンフィ ガーリックソテー
低温でじっくり煮込んだ、お酒と相性抜群！やみつき砂肝コンフィ
S **630**[税込693]
R **940**[税込1034]

Fried Potatoes [Garlic or Black Peppers] **630**[税込693]
インカのめざめのフライドポテト
[ガーリック or ブラックペッパー]

PICCOLO TAPAS

Mixed Nuts 無添加ミックスナッツ
350[税込385]

Pickles 自家製ピクルス
350[税込385]

Bread [Plain or Garlic]
渋いちベーカリーのパン
350[税込385]

NEAPOLITAN PIZZA

10インチピッツァはハーフ＆ハーフに出来ます

6 inch　10 inch

Margherita マルゲリータ **1360 / 1890**
basil, mozzarella cheese, parmesan cheese, tomato sauce [税込1496] [税込2079]

Diavola ディアボラ **1360 / 1890**
tomato sauce, harissa, mixed cheese, chorizo, bacon, onion, garlic chips [税込1496] [税込2079]

Quattro Formaggi クアトロ・フォルマッジ **1470 / 1990**
gorgonzola, mozzarella, raclette, parmesan [税込1617] [税込2189]

Pesto Genovese & Mushrooms **1470 / 1990**
ジェノバ風ボスカイオーラ [税込1617] [税込2189]
pesto genovese, mushrooms, bacon, mixed cheese, baby tomatoes

Mortadella & Ruccola Bismarck **1470 / 1990**
モルタデッラとルッコラのビスマルク [税込1617] [税込2189]
mortadella, ruccola, soft-boilled egg, mixed cheese, parmesan cheese, black pepper

Ortolana w/Roasted Beef **1470 / 1990**
ローストビーフと有機野菜のオルトラーナ [税込1617] [税込2189]
grilled vegetables, miso mayonaise, mixed cheese, roasted beef

Bolognese w/ Burratta Cheese **1570 / 2100**
丸ごとブッラータのボロネーゼピッツァ [税込1727] [税込2310]
bolognese sauce, mixed cheese, burrata cheese

Pescatore ピッツァ・ペスカトーレ **1680 / 2200**
tomato sauce, shrimp, asari clam, squid, mussels, mixed cheese [税込1848] [税込2420]

MAIN DISH

Chicken Confit *w/ Salsa Romesco* **1990** [税込2189]
奥の都どりのコンフィ
焼きパプリカとナッツのロメスコソース

Grilled Hakkinton Pork **2410** [税込2651]
岩手県産 白金豚 肩ロース肉のグリル
旨味凝縮の脂身が特徴のジューシーな白金豚のシンプルなグリル。

Beef Cheek Stew with Red Wine **2520** [税込2772]
国産 牛ホホ肉の赤ワイン煮込み
国産牛頬肉を8時間じっくり赤ワインで煮込み柔らかく仕上げました

Akaushi Beef Steak
高知県産 土佐和牛 あかうしのステーキ
旨味とジューシーさを兼ね備えた高知県・土佐のあかうしを
シンプルに焼き上げました！スモーク塩とわさびを添えて。

120G **2730** [税込3003]　+60G +¥**1360**[税込1496]

Ribeye Steak *w/ onion sauce* 200g **2940** [税込3234]
牛リブロースのグリル オニオンソース

ARROZ

Mixed Seafood Paella **2600** [税込2860]
シーフード・パエリア
ムール貝、アサリ、海老など具材たっぷり！
米に旨味を吸わせたオリジナルパエリア

Grilled Hakkinton Pork Paella **2520** [税込2772]
岩手県産 白金豚 肩ロース肉のパエリア

Clam & Rape Blossoms Paella **2310** [税込2541]
北海アサリと菜の花のパエリア
アサリの出汁が良く染み込んだパエリアに
旬のホロ苦い菜の花を合わせました

PASTA

生パスタ・厳選した乾麺、グルテンフリーパスタなど、各種パスタをご用意しています。お好きなタイプの麺に変えることもできます。

LINGUINE
[リングイネ]
中太・もちもち
ロングパスタ

Porcini Carbonara **1470** [税込1617]
イタリア産ポルチーニ茸のカルボナーラ

Pescatore [Rosso or Bianco] **1890** [税込2079]
贅沢！魚介たっぷりペスカトーレ
ロッソorビアンコ

CASARECCE
[カサレッチェ]
パスタの断面が
S字になった
ショートパスタ

Genovese w/ Baby Shrimp & Avocado **1300** [税込1430]
小海老とアボカドのジェノバ風
バジリコソース

Pork Tongue & Eggplant Arrabiata **1360** [税込 1496]
イベリコ豚タンと茄子のアラビアータ

RIGATONI
[リガトーニ]
ソースが絡む筋が
入っている太めの
ショートパスタ

Minced Duck & Porcini Tomato Ragout **1570** [税込 1727]
鴨ひき肉とポルチーニ茸のトマトラグー

Wagyu & Mozzarella Bolognese **1680** [税込1848]
和牛とモッツァレラのボロネーゼ

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

Whitebait & Seaweed Peperoncini **1300** [税込1430]
釜揚げしらすと生海苔のペペロンチーノ

Salsiccia & Cavolo Nero Cacio e Pepe **1570** [税込 1727]
自家製サルシッチャとカーボロネロの
カチョエペペ

Scallop & Japanese Spinach Aglio Olio w/ Bottarga **1570** [税込1727]
北海道産 帆立と小松菜のアーリオオーリオ
カラスミがけ

CHITARRA
[キタッラ]
断面の四角いパスタ。

Oyster & Rape Blossoms Cream Sauce **1680** [税込1848]
広島県産 牡蠣と菜の花のクリームソース

SQUID INK KNEADED
RAVIOLI
[ラビオリ]
イカ墨を練り込んだ生地で
海老やキノコを包ました

Hokkai Clam Butter Sauce **1680** [税込1848]
北海アサリとイカ墨ラビオリの
バターソース

ALL NATURAL

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 Naturalingredients.
No Processed ingredients anywhere.

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
πWater

RIGOLETTO KITCHEN
Ginza Tokyo

Please note that ¥440 a person will be added as a table charge after 5:00 p.m. on weekdays / after 3:00 p.m. on weekends & holidays and 10% late night charge after 10:00 p.m.
平日17時以降/土日祝15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。