

STARTERS

Fresh



FRESH OYSTERS
[SEAWEED PONZU / FRESH LEMON]
フレッシュオイスター
シェフ厳選の牡蠣を
自家製の生海苔ポン酢レモンで。
ASK



FRESH CATCH CARPACCIO
鮮魚のカルパッチョ
その日に仕入れた新鮮な魚に合わせた
シェフオリジナルのソースで。
1360
[税込1496]



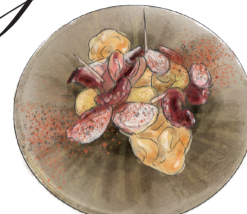
BURRATA & SEASONAL FRUITS CAPRESE
イタリア産 ブラータと
フルーツのカプレーゼ
とろりクリーミーなモzzarellaとバジル、
季節のフルーツを使った彩り鮮やかなカプレーゼ
1680
[税込1848]

from the grill



GRILLED SEASONAL ONION WITH SANSHO VINAIGRETTE *Recommended*
新玉ねぎのロースト 山椒ヴィネグレット
オープンでじっくりローストした瑞々しく甘みが引き立った
新玉ねぎを生ハムと山椒香るヴィネグレットソースで仕上げます。

900
[税込990]



GALICIAN STYLE GRILLED OCTOPUS **1260**
真蛸のグリル ガリシア風
柔らかい真蛸と小ジャガイモをグリルし、
チョリソーと燻製パプリカのアイオリソースを添えて

[税込1386]

GRILLED HOMEMADE BACON **1260**
山形県産“米澤豚一番育ち”の自家製ベーコン
柔らかく上質な肉質と、脂の甘みが特徴。
桜のチップで燻した薫香は食欲をそそります!

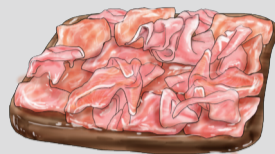


GRILLED HOMEMADE SAUSAGE **940**
やまと豚の自家製ソーセージ
きめ細かく柔らかい肉質が特徴のブランド豚を使った自家製ソーセージ



[税込1034]

Cold Cuts
&
Cheese



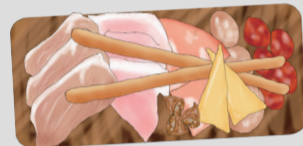
TERUEL JAMON SERRANO
18 MONTHS -SPAIN
18ヶ月熟成
テルエル産ハモンセラノ
SMALL **1000** / MEDIUM **1600**
[税込1100] [税込1760]

IBERIAN CHORIZO -SPAIN **840**
イベリコ豚のチョリソー
[税込924]

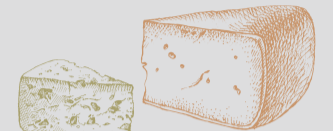
MORTADELLA -AUSTRIA **840**
モルタデッラ
[税込924]

SALAMI FINOCCHIONA -AUSTRIA **840**
サラミ・フィノッキオーナ
[税込924]

COPPA -SLOVENIA **840**
コッパ
[税込924]



CHARCUTERIE PLATTER
シャルキトリ・プラッター
厳選ハム・サラミの盛り合わせ。
SMALL **1990** / MEDIUM **2520**
[税込2189] [税込2772]



CHEF'S RECOMMENDED CHEESE
シェフおすすめ チーズ各種
様々なタイプのチーズをご用意しています
詳しくはスタッフにお尋ねください。

RIGOLETTO TAPAS

MARINATED TASMANIAN SALMON *Recommended* **940**
タスマニア産サーモンのマリネ
トロトロ極上サーモンのシンプルなマリネ。
[税込1034]

GORGONZOLA MOUSSE ゴルゴンゾーラムース **630**
しっとりムースにハチミツの甘さが相性抜群!
[税込693]

SMOKED CREAM CHEESE & CARAMELIZED NUTS **630**
スモーククリームチーズとキャラメリゼナッツ
燻製を効かせたクリームチーズとキャラメリゼナッツ! 手が止まりません!
[税込693]

PATE DE CAMPAGNE *Recommended* **630**
パテ・ド・カンパーニュ
どこよりもおいしい絶品の自家製パテ!
[税込693]

FRESH GUACAMOLE **630**
フレッシュ・ワカモレ
ビールにぴったりのフレッシュアボカドディップ!
[税込693]

SHRIMP & CHEESE QUESADILLA **630**
小海老とチーズのケサディア
小海老とチーズを挟んだトルティヤのオープンサンド。
[税込693]

GIZZARD & ERYNGII AJILLO **630** **940**
砂肝とエリンギのアヒージョ
低温調理したしっとり柔らかく砂肝のアヒージョ
[税込693] [税込1034]

SHRIMP & BABY SARDINE AJILLO **630** **940**
小海老としらすのアヒージョ
小海老としらすを熱々のオリジナルガーリックオイルで
[税込693] [税込1034]

LAMB CHILINDRON **940**
仔羊のチリンドロン
ラム肉とパプリカのスペイン風トマト煮込み
[税込1034]

YONEZAWA PORK ZORZA **940**
米澤豚と春キャベツのプランチャ”ソルサ”
スパイスでマリネした米澤豚と春キャベツをプランチャにしました!
[税込1034]

BABY SQUID "ARRABBIATA" *Recommended* **630**
鹿児島県産 小ヤリイカのアラビアータ
新鮮で柔らかい小ヤリイカをピリ辛のトマトソースで煮込みました
[税込693]

SAUTEED BROCCOLI & TOMATO WITH ANCHOVY **630**
ブロッコリーとトマトのアンチョビソテー
アンチョビと相性の良いブロッコリーをチェリートマトとソテーにしました。
[税込693]

SPICY TORTILLA ROLL *Recommended* **630**
スパイシー・トルティヤロール
オリジナルスパイスでマリネしたチキンと、ハラペーニョをたっぷり!
[税込693]

HOT SPICED CHICKEN BACK RIBS 6PC- **630**
ホット・チキンバックリブ
超おすすめ! ビールにぴったりのやみつきスパイスチキン!
[税込693]

DEEP-FRIED CHICKPEAS WITH MOROCCAN SPICE **630**
ひよこ豆のフリット
食べ始めたら止まらない! スモークしたひよこ豆を揚げてモロッコ風味のスパイスで
[税込693]

JALAPENO FRITTO **630**
ハラペーニョ・フリット
チーズを詰め込んだ、丸ごとのハラペーニョをサクサクの衣で。
[税込693]

PICKLES 自家製ピクルス **420**[税込462]

MARINATED OLIVES 3種オリーブのマリネ **420**[税込462]

GARLIC TOAST ガーリックトースト **420**[税込462]
ガーリック抜きも承ります。パタートーストまたはブレントースト

BURGERS & SANDWICHES

THE PATTY OF "RIGOLETTO BURGERS" IS COOKED TO MEDIUM RARE TO TASTE THE BEST. PLEASE FEEL FREE TO LET US KNOW HOW YOU WOULD LIKE YOUR PATTY DONE.

RIGOLETTOのバーガーは自家製のパテを一番美味しく召し上がれるミディアムレア[中がピンク色の状態]で仕上げています。焼き具合のご希望がございましたら、お気軽にお申し付け下さい。
※中心温度75°C、1分以上の加熱をしております。



RIGOTTO BURGER **1570**
リゴレット・バーガー
100% BEEF PATTY, LETTUCE, TOMATO, GRILLED ONION,
THOUSAND ISLAND SAUCE, CHEDDAR CHEESE
[税込1727]

THE DOUBLE BURGER ザ・ダブルバーガー **1980**
100% BEEF PATTY, LETTUCE, TOMATO, GRILLED ONION,
THOUSAND ISLAND SAUCE, CHEDDAR CHEESE
[税込2178]

CHIPOTLE AVOCADO BURGER チポトレ・アボカドバーガー **1680**
100% BEEF PATTY, LETTUCE, TOMATO, GRILLED ONION, CHEDDAR CHEESE,
AVOCADO, CHIPOTLE MAYO, CORIANDER
[税込1848]

HOMEMADE BACON & MUSHROOM BURGER **1940**
自家製ベーコンのスモーク・マッシュルームバーガー
100% BEEF PATTY, HOMEMADE BACON, LETTUCE, TOMATO, GRILLED ONION,
THOUSAND ISLAND SAUCE, SMOKED CHEESE, MUSHROOMS
[税込2134]

FRIED CHICKEN BURGER フライドチキンバーガー **1520**
FRIED CHICKEN, EARLY RED, LETTUCE, CHIPOTLE SAUCE, TARTAR SAUCE
[税込1627]

BUFFALO CHICKEN BURGER バッファローチキンバーガー **1520**
FRIED CHICKEN, GRILLED ONION, CHILI SAUCE, TARTAR SAUCE, GORGONZOLA SAUCE, LETTUCE
[税込1627]

HOT & SPICY CHICKEN SANDWICH ホット&スパイシー チキンサンド **1400**
FRIED CHICKEN, CHIPOTLE SAUCE, LETTUCE, ONION, CAJUN SPICE, JALAPENO
[税込1540]

BLT SANDWICH **BLTサンド** **1300**
BACON, LETTUCE, TOMATO, TARTAR SAUCE, BBQ SAUCE
[税込1430]

TOPPINGS
ALL +¥150
[税込165]

CHEDDAR CHEESE チェダーチーズ
JALAPENO ハラペーニョ
PINEAPPLE パイナップル

AVOCADO アボカド
FRIED EGG フライドエッグ
BACON ベーコン

PIZZA

WE CAN PREPARE HALF & HALF FOR 10 INCH PIZZAS / 10インチピZZAはハーフ&ハーフに出来ます。

PIZZA ROSSA

MARGHERITA NAPOLI マルゲリータ・ナポリ **6 INCH / 10 INCH**
TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, BASIL, GRANA PADANO **1470 / 1980**
[税込1617] [税込2178]

DIAVOLA ディアボラ **1570 / 2100**
TOMATO SAUCE, CHORIZO, SAUSAGE, BACON, GOUDA, ONION, FRIED GARLIC, GRANA PADANO
[税込1727] [税込2420]

CALABRESE 黒豚サルシッチャと春キャベツのカラプレーゼ **1470 / 1980**
TOMATO SAUCE, SALSICCIA, SALAMI, SPRING CABBAGE, CHILLI, MOZZARELLA, FRIED GARLIC
[税込1617] [税込2178]

MARINARA 長崎県産 グリーンアスパラと釜揚げしらすのマリナーラ **1470 / 1980**
TOMATO SAUCE, ANCHOVY, BABY SARDINE, GREEN ASPARAGUS, OREGANO, CHERRY TOMATO, GARLIC
[税込1617] [税込2178]

PIZZA BIANCA

SALMON, CAMEMBERT & RUCOLA サーモンとカマンベール、ルッコラのピアンコ **6 INCH / 10 INCH**
GOUDA, CAMEMBERT, ANCHOVY, SALMON, CAPER, RED ONION, RUCOLA, BALSAMIC DRESSING **1680 / 2310**
[税込1848] [税込2541]

SALAMI & JALAPENO サラミ&ハラペーニョ **1470 / 1980**
GOUDA, ANCHOVY, SALAMI, JALAPENO, GARLIC CHIPS, BLACK PEPPER
[税込1617] [税込2178]

QUATTRO FORMAGGI 燻製ナッツのクアトロ・フォルマッジ **1680 / 2310**
GORGONZOLA PICCANTE, MOZZARELLA, TALEGGIO, GOUDA, GRANA PADANO, WALNUT
[税込1848] [税込2541]

MARGHERITA D.O.C. 水牛モzzarellaのマルゲリータDOC **1780 / 2520**
MOZZARELLA BUFALA, GOUDA, FRUIT TOMATOES, BASIL, GRANA PADANO
[税込1958] [税込2772]

SALADS

HERB CHICKEN CAESAR SALAD
自家製ハーブチキンのシーザーサラダ

PICCOLO / REGULAR

840 / 1260
[税込924] [税込1386]

TANDOORI CHICKEN SALAD
タンドリーチキンと10種野菜のサラダ
香ばしく焼き上げたタンドリーチキンをたっぷりの新鮮野菜とバルメジャンチーズ、すりおろし林檎のドレッシングで。

1570
[税込1727]

SMOKED SALMON & MASCARPONE CHEESE SALAD
スモークサーモンと北海道マスカルポーネのサラダ
ハニーマスタードドレッシング

940 / 1570
[税込1034] [税込1727]

GRILLED FISH SALAD
旬魚の香草焼き オリエンタルサラダ
バルサミコドレッシング8種類のハーブで香りをつけた魚を焼き上げ、さっぱりとしたドレッシングで。

1570
[税込1727]

GREEN SALAD WITH RUCOLA & KALE
ルッコラとケールのグリーンサラダ
シトロン・ドレッシング

860
[税込946]



MIXED VEGETABLES & WHEAT VEGAN SALAD
スペルト小麦・押し麦と20品目のヴィーガンサラダ
豆腐ドレッシング または バルサミコドレッシング

1300
[税込1430]

PASTA



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%でつくるタンマ社のスパゲッティ



LINGUINE リングイネ
デュラムセモリナ粉を使用。もちもち中太のリングイネ

VONGOLE BIANCO WITH OKAHIIKI GREENS 1470
北海あさりとおかひじきのボンゴレ・ピアンコ カラスミかけ [税込1617]

BEEF BOLOGNESE WITH MUSHROOMS 1470
黒毛和牛ときのこのボロネーゼ [税込1617]

ARRABBIATA WITH SMOKED CHICKEN 1260
スモークチキンのアラビアータ [税込1386]

SCAMPI TOMATO CREAM SAUCE 1860
鬼手長海老のトマトクリームソース [税込2056]

VEGAN BOLOGNESE 1360
ヴィーガンボロネーゼ風 茄子のトマトソース [税込1496]

YUZU CARBONARA WITH GREEN ASPARAGUS & BACON 1360
長崎県産グリーンアスパラとベーコンの柚子カルボナーラ [税込1496]

OYSTER & KUJOH LEEKS WITH YUZU PEPPER 1470
広島県産牡蠣と九条ネギの柚子胡椒風味 [税込1617]

WILD BOAR RAGOUT WITH RED WINE SAUCE 2300
国産 猪のラグー 赤ワインソース [税込2536]

SCALLOP & SPINACH WITH SOY BUTTER SAUCE 1360
帆立とほうれん草の和風バター醤油 [税込1496]



RAVIOLI ラヴィオリ
ボルチーニのラヴィオリ

PICANTE ARRABBIATA WITH SWEET SHRIMP 1360 & BRUSSELS SPROUTS [税込1496]
激辛! 鹿児島産 姫甘海老と芽キャベツのピカンテ・アラビアータ

BASIL CREAM SAUCE WITH KING SALMON, PISTACHIO & GRILLED CAMEMBERT 1860
キングサーモンと焼きカマンベール、ピスタチオのバジルクリームソース [税込2046]



CASARECCE カサレッツェ
パスタの断面がS字になったショートパスタ

PORCINI & BEEF SINEW RAGOUT 1860
ポルチーニと牛スジのラグーソース [税込2046]

TOMATO SAUCE WITH OCTOPUS RAGOUT AND WASABINA GREENS 1480 [税込1628]
真蛸のラグーとわさび菜のトマトソース



CHITARRA キタツラ
マンチーニ社製 キタツラ断面の四角いパスタ

GORGONZOLA & WALNUT CREAM SAUCE 1360 [税込1496]
ゴルゴンゾーラと胡桃のクリームソース

SCAMPI PESCATORE [BIANCO OR ROSSO] 1940 [税込2234]
鬼手長海老と魚介のペスカトーレ

RABBIT RAGOUT WITH PARMIGIANO REGGIANO & OREGANO 1730
イタリア産 うさぎのトマトラグー 熟成パルミジャーノとオレガノ [税込1903]

GLUTEN FREE

GLUTEN FREE FEETUCCINE AVAILABLE FOR SUBSTITUTION.
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。

ARROZ

CALDOSO

魚介の旨みがギュッと詰まった出汁で作る、スペイン風のスープ雑炊

MIXED CLAMS & FRESH WATER PRAWN ARROZ CALDOSO 1980 [税込2178]
3種の貝と鬼手長海老のアロス・カルドソ
3種の貝から出た旨味たっぷりのスープで炊き上げたスペイン風の雑炊

MELOSO

旨みの効いたスープで作るスペイン風のリゾット
アロス・カルドソよりもスープが少なくてとろみのある仕上がりに

SQUID BLACK INK ARROZ MELOSO 1860 [税込2046]
イカ墨のアロス・メロソ
イカ墨と魚介の旨味をとりこめたスープで仕上げたスペイン風・リゾット

PAELLA

バエリアパンで炊き上げるバエリアはおこげがポイント!
旨みをたっぷり吸ったお米と香ばしいおこげをお楽しみください

SCAMPI PAELLA 1980 2940 [税込2178] [税込3234]
鬼手長海老と姫甘海老のパエージャ
牛肉、鶏肉、海老でとった出汁に鬼手長海老や姫甘海老をたっぷり加えた贅沢なバエージャ

YONEZAWA PORK & CLAM PAELLA 1860 2730 [税込2046] [税込3003]
山形県産米澤豚とアサリのバエージャ
陸と海、両方の旨みがギュッと詰まったバエージャ

DUCK RICE

DUCK RICE Recommended 3600 [税込3960]
フランス産鴨肉のダックライス
鴨出汁と生ハムでお米を炊き上げ、ホロホロになるまで煮込んだフランス産の鴨もも肉、イペリコ豚のチョリソーを贅沢にたっぷり使いました!

THE GRILL



RIGOLETTO BEEF STEAK 2730 [税込3003]
リゴレット・ビーフステーキ 200g
シェフ特選! リブロースのグリル



GRILLED CHICKEN BREAST 1680 [税込1848]
桜姫鶏胸肉のグリル
マルドンの塩とレモンを絞ってさっぱりと



LAMB RUMP MEXICAN SKEWER WITH HOMEMADE HARISSA 2300 [税込2530]
オーストラリア産 ラムランプのプロシエット 250g
パプリカ、クミン、コリアンダーなどのモロッカンスパイスでマリネし、ジュースに焼き上げます。自家製アリッサを添えて

GRILLED IWATE OKUNO-MIYAKODORI CHICKEN 1730 [税込1903]
岩手県産 奥の都どりのグリル
旬の柑橘を使った塩を添えてシンプルにどうぞ。

IWATE OKUNO-MIYAKODORI FRIED CHICKEN 1730 [税込1903]
岩手県産 奥の都どりのフライド・チキン
衣はカリッと身はジューシーに揚げた自慢のフライドチキン!

■ ORIGINAL オリジナル ■ SPICY MAO 激辛スパイスーマオ



GRILLED HAKKINTON PORK 2040 [税込2244]
岩手県産 白金豚のグリル
肉質は柔らかく、キメ細かな脂の乗りが特徴のプラチナポーク



GRILLED KESENUMA SWORDFISH 1940 [税込2134]
宮城県産 気仙沼メカジキのグリル
厚切りのメカジキを焼き上げ、ゴルゴンゾーラのタルタルと合わせました

GRILLED PORK SPARE RIBS 2520 [税込2772]
三重県産 松坂豚スペアリブのグリル 350g
キメが細かくまろやかな脂の旨味が特徴の松坂豚スペアリブのグリル

SMOKED KING SALMON 2450 [税込2695]
ニュージーランド産 キングサーモンの瞬間燻製
脂のたっぷりのったキングサーモンを皮目はパリッと身はふっくらジュースに焼き上げました
SERVED AFTER 5PM 17時以降の提供となります

SIDE DISHES

MORTADELLA POTATO SALAD 630 [税込693]
モルタデッラのポテトサラダ

GARLIC BUTTERED MUSHROOMS 630 [税込693]
キノコのガーリックバター・ソテー

FRENCH FRIES 630 [税込693]
フレンチフライ

GARLIC MASHED POTATOES 630 [税込693]
ガーリックマッシュポテト

MIXED GREEN SALAD 630 [税込693]
グリーンサラダ

ALL NATURAL

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

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 WATER 水ウォーター使用 Water

Please advise your waiter of any allergies or dietary requirements before order. アレルギー、ベジタリアンの方はご注文の前にお申し付け下さい。お申しつけなかった際の作り直しは出来ません。

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. 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円頂戴しております。