

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!  
こだわりの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.C

S 1000 [税込1100]  
L 1600 [税込1760]

**Chorizo Iberico De Bellota**  
イベリコ・チョリソ・ベジョータ

630 [税込693]

**Mortadella**  
モルタデッラ

630 [税込693]

## HOMEMADE 自家製シャルキトリー

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

**Homemade Con Tan** 900 [税込990]  
コンタン 牛タン肉のハム

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

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

**Akaushi Scottato** 1300 [税込1430]  
あかうしのスコットアート[牛のたたき]

**Fresh Fish Carpaccio of the Day** 1400 [税込1540]  
豊洲直送!本日のカルパッチョ

詳しくはスタッフまで

**Green Asparagus Milanese *Seasonal!*** 1400 [税込1540]  
グリーンアスパラガスのミラネーゼ

ハモンセラーノと温泉卵、バルミジャーノで。

**Grilled Piccolo Onion *Seasonal!*** 850 [税込935]  
ピッコロオニオンのグリル

焼きパブリカとナッツのロメスコソース

**Crispy Fried Calamari** 1150 [税込1265]  
イカのセモリナフリット

サクッと軽く仕上げたイカのフリット

## Chef's RECOMMENDATIONS

# RIGOLETTO TAPAS

## 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]



**Fruit Tomato Bruschetta** 2PC 630 [税込693]  
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

+1PC 350 [税込385]

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

**Snow Crab Cream Croquettes** 2PC 940 [税込1] [税込517]  
ズワイ蟹のクリームコロッケ  
濃厚アメリカーナソースと合わせたクリーミーなカニクリームコロッケ!

**White Wine Steamed Hokkai Clams & Spring Cabbage** 940 [税込1034]  
北海アサリと春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春キャベツをシンプルな白ワイン蒸しに!

**Firefly Squid, Bamboo Shoot & Snap Peas Ajillo *Seasonal!*** 940 [税込1034]  
兵庫県産 ホタルイカと筍、マーメラスのアヒージョ  
今が旬のホタルイカやマーメラスいんげんを使った熱々アヒージョ

**Confit Chicken Gizzard** S 630 [税込693]  
国産砂肝のコンフィ ガーリックソテー R 940 [税込1034]  
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

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

# FRESH SALAD

**Strawberry & Burrata Caprese** 国産苺とブッラータのカプレーゼ 1500 [税込 1650]

**Rucola 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]



# NEAPOLITAN PIZZA

10インチピZZアはーフ&ーフに出来ます

6 inch 10 inch

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

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

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

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

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

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

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

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

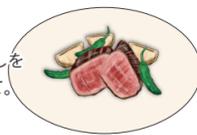
# MAIN DISH



**Chicken Confit w/ Salsa Romesco** 1990 [税込2189]  
奥の都どりのコンフィ  
焼きパブ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** 2730 [税込3003] [+60G +¥1360 [税込1496]]  
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。  


**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

**Firefly Squid & Grilled Bamboo Shoot Paella** 2310 [税込2541]  
兵庫県産 ホタルイカとグリル筍のパエリア  
春の食材たっぷり!旨みのつまった特製パエリア  


# 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  
ロツォorピアンコ

**Sakura Snapper & Broad Beans Verde *Seasonal!*** 1360 [税込 1496]  
桜鯛とそら豆のヴェルデソース  
**Genovese w/ Baby Shrimp & Avocado** 1300 [税込1430]  
小海老とアボカドのジェノベーゼ

**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  
**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ための 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]  
和牛とモッツアレラのボロネーゼ

**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 & Grilled Bamboo Shoot Cacio e Pepe** 1570 [税込 1727]  
自家製サルシッチャとグリル筍のカチョエペペ

**SPAGHETTI** [スパゲティ・1.7mm] イタリア産・最高品質 タンマ社製  
**Firefly Squid & Wasabina Green Aglio Olio w/ Bottarga** 1570 [税込1727]  
兵庫県産 ホタルイカとわさび菜の  
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。  
**Sakura Shrimp & Spring Cabbage Cream Sauce** 1680 [税込1848]  
桜海老と春キャベツのクリームソース

**SQUID INK KNEADED RAVIOLI** [ラビオリ] イカ墨を練り込んだ生地です 海老やキノコを包みました  
**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いません。  
All carefully cooked with Natural ingredients.  
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

**π WATER** πウォーター使用  
π Water



**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。