

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！

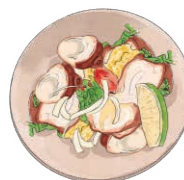
SPANISH



STRAWBERRY & LIVER MOUSSE PINCHOS
 苺とレバームースのピンチョス 2PC
S 630 [税込693]



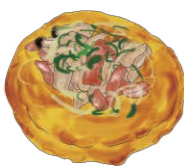
WHITEBAIT & CAMEMBERT CHEESE PINCHOS
 釜揚げしらすとカマンベール 2PC
S 630 [税込693]



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 & SPRING CABBAGE PLANCHA
 あぶくま豚と春キャベツのプランチャ
 たっぶ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
 柔らかく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とどうぞ。
R 940 [税込1034]



CALLOS
 カジヨス
 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]

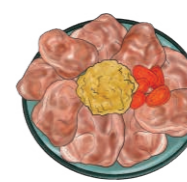
CAPONATA カポナータ
SICILY OLIVES シチリアン・オリーブ

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

ITALIAN



MARINATED SALMON
 ノルウェー産サーモンのマリネ
 脂のつ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 & BRUSSELS SPROUTS FRITTO
 ヤリイカと芽キャベツのセモリナフリット
 ヤリイカと芽キャベツ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]



SCALLOP & BAMBOO SHOOTS GRATIN
 北海道産 帆立と筍のグラタン
 ぷりぷりの帆立と旬の筍、ショートパスタカサレツェ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]

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]

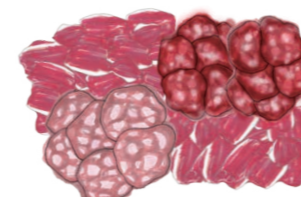
FRESH SALAD

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



CHARCUTERIE PLATTER
 シャルキトリプレート
 ハムや自家製パテの盛り合わせ
 3種盛り合わせ **S 1890** / 4種盛り合わせ **M 2520**
 [税込2079] [税込2772]

JAMÓN SERRANO 18MONTHS
 18か月熟成 スペイン産・ハモンセラーノ
 30g **1000** [税込1100]
 50g **1600** [税込1760]



PATE DE CAMPAGNE パテ・ド・カンパーニュ **630** [税込693]
 ワインにぴったり！自家製のパテドカンパーニュ。

COPPA イタリア産コッパ **650** [税込715]
 豚の首から肩の部位でつくる生ハム。ほどよい嚼み応えとスパイシーな風味

MORTADELLA 兵庫県篠山ハムのモルタデッラ **680** [税込748]
 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。

CHORIZO イベリコ豚の Chorizo **680** [税込748]
 スパイスと豚肉で作るピリ辛のソーセージ。

RECOMMENDED

Charcoal Grill

厳選した炭の遠赤外線ですっき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

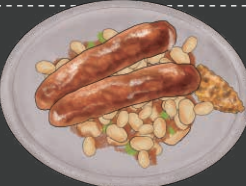


GRILLED SCALLOPS & EGGPLANT WITH CHIMICHURRI SAUCE

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
炭火ですっきり焼き上げました。

1050 [税込1155]



GRILLED SEASONAL ONION WITH JAMÓN SERRANO

新玉ねぎのロースト

ハモンセラノー添え

旬の新玉ねぎをじっくりローストして旨味を引き出し、
炭火で香ばしく焼き上げました

900 [税込990]

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旨味も感じられる
ポークカツレット

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

北海道産

士幌黒牛リブロースのグリル 200g

柔らかく程よくサシの入った、脂身には旨味が感じられる
士幌黒牛のグリル。

3200 [税込3520]



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インチピッツァはーフ&ーフに出来ます。



PIZZA ROSSA トマトソースのピッツァ

WHITEBAIT & KUJO LEEK MARINARA

釜揚げしらすと九条ねぎのマリナーラ

TOMATO SAUCE, WHITEBAIT, KUJO LEEK,
CHERRY TOMATOES, GARLIC, ANCHOVY

6 INCH / 10 INCH

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ァ

TOMATO CREAM SAUCE

WITH SAKURA BABY SHRIMP & ASPARAGUS

桜えびとグリーンアスパラガスのトマトクリームソース

MOZZARELLA, TOMATO SAUCE, AMÉRICAIN SAUCE,
SAKURA BABY SHRIMP, ASPARAGUS, CHERRY TOMATOES, BLACK OLIVES

6 INCH / 10 INCH

1260 / 1780

[税込1386] [税込1870]

ORTOLANA

オルトラーナ [菜園風ピッツァ]

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, BAMBOO SHOOTS & KUJO LEEK PAELLA

あぶくま豚と筍、九条ねぎのパエリア

旨味の強いあぶくま豚と旬の筍、九条ねぎを合わせました。レモンでさっぱりとどうぞ！

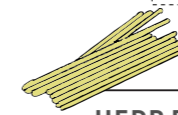
2100

[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 & SPRING CABBAGE
あぶくま豚と春キャベツ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・ピアンコ 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ケーヌソース

1470

[税込1617]



CHITARRA キタツラ

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・ピアンコ

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 & ASPARAGUS AMATRICIANA

無添加ベーコンとアスパラガスのアマトリチャーナ

1150

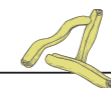
[税込1265]

KUROGE WAGYU BEEF & MUSHROOMS BOLOGNESE
WITH ROASTED WALNUTS

黒毛和牛ときのこのポロネーゼ 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

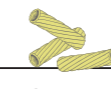
[税込1265]

SEMI DRIED TOMATO SAUCE
WITH SAKURA BABY SHRIMP & BROCCOLI

桜えびととくたくたブロッコリーのセミドライトマトソース

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

無添加ベーコンとポ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！ポルチーニが香る、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

PL WATER

PL Water 使用
PL 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いません。

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。