

RIGOLETTO TAPAS

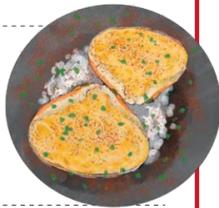
SPANISH TAPAS



OCTOPUS & AVOCADO CEVICHE **S 630** [税込 693]
北海道産 タコとアボカドのセヴィーチェ
R 940 [税込 1034]
フレッシュマトとハラペーニョを使ったさっぱりセヴィーチェ

“TXANGURRO” **940** [税込 1034]
BASQUE STYLE GRILLED CRAB

バスク風 ズワイガニの甲羅焼き“チャンゲーロ”
じっくり甘く炒めた玉ねぎと、ズワイガニの身とミソを合わせ、
オープン焼きにしたバスク地方の料理。

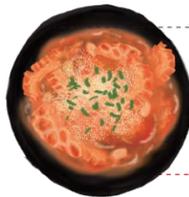


CHICKEN GIZZARD & MUSHROOMS PLANCHA **S 630** [税込 693]
砂肝ときのこのプランチャ **R 940** [税込 1034]
柔らかくコンフィにした砂肝を、きのこと一緒にハーブバターで熱々の鉄板焼きにしました!

SPANISH OMELET w/ mushrooms **940** [税込 1034]
マッシュルームのスパニッシュオムレツ
シンプルな具材のふわふわオムレツ! アイオリソースで召し上がれ

PROSCIUTTO & CAMEMBERT CROQUETTES **2PC 630** [税込 693]
生ハムとカマンベールチーズのクロケッタ **+1PC 350** [税込 385]
生ハムとカマンベールたっぷりのクリームコロッケ

SEASONAL POTATO PATATAS BRAVAS **630** [税込 693]
新じゃがいものパタタス・ブラバス
素揚げしたじゃがいもをピリ辛トマトソースとアイオリソースたっぷりで召し上がれ!



CALLOS spanish tripe stew **940** [税込 1034]
カジョス スペイン風モツ煮込み
ハチノス、豚耳、牛もつをじっくり煮込んだマドリッドスタイル。

AJILLO

CAMEMBERT CHEESE & MUSHROOM AJILLO **630** [税込 693]
カマンベールチーズとキノコのアヒージョ
たっぷりのこと、とろけるカマンベールのアヒージョ

SHRIMP & SWEET CHILI PEPPER AJILLO **630** [税込 693]
小海老と甘長唐辛子のアヒージョ
プリプリの小海老と、甘長唐辛子のアヒージョ!

ITALIAN TAPAS

BRUSCHETTE **2PC 630** [税込 693]
w/ fig & gorgonzola mousse **+1PC 350** [税込 385]
ブルスケッタ 無花果とゴルゴンゾーラのムース



ANCHOVY GARLIC SAUTÉED **S 630** [税込 693]
SEASONAL VEGETABLES **R 940** [税込 1034]
旬の野菜のアンチョビソテー
季節の野菜のシンプルなアンチョビガーリックソテー

RECOMMENDED!
MARINATED BEEF SHANK STEW **940** [税込 1034]
w/Celeriac & horseradish

有田牛 牛スネ肉煮込みのマリネ根セロリとホースラディッシュ
旨味たっぷりの牛スネ肉を赤ワインビネガーでマリネしました。
さっぱりサラダと一緒に召し上がれ



PATE DE CAMPAGNE **630** [税込 693]
パテ・ド・カンパーニュ
肉の旨味を凝縮させた田舎風パテ

WHITE LIVER CULTURED BUTTER & APPLE PÂTÉ **630** [税込 693]
白レバーと発酵バター リンゴのペースト
ワインのお供に! 滑らかに仕立てた自家製のムース。メルバトーストを添えて

SNACKS

HOMEMADE PICKLES & OLIVES **630**
自家製ピクルスとオリーブの盛り合わせ [税込 693]

GARLIC CHEESE TOAST **500**
ガーリック & チーズ・トースト [税込 550]

SEAFOOD APPETIZER



FISH CARPACCIO OF THE DAY
厳選! 鮮魚のカルパッチョ
日替わりの鮮魚をこだわりのドレッシングで
1260 [税込 1386]

SEA URCHIN FLAN **2PC 1200** [税込 1320]
w/consomme jelly **+1PC 600** [税込 660]

雲丹のフラン コンソメジュレのゼ
ウニを濃厚なプリンのように仕上げた冷菜。コンソメジュレと一緒にどうぞ。

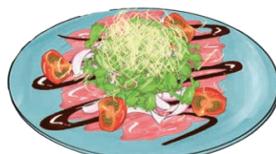


“CACCIUCO”
TUSCAN SEAFOOD TOMATO STEW
漁師風・魚介のトマト煮込み“カッチュッコ”
海老・イカ・ムール貝・あさりなど、たっぷりの魚介を
トマト煮にしたトスカナ伝統のスープ
1800 [税込 1980]

GARLIC SAUTÉED SHRIMP ガーリックシュリンプソテー **1050**
ぷりぷりの海老をお酒がすすむ香ばしいガーリックソテーに! [税込 1155]

SQUID FRITTER 豊洲直送! イカのセモリナフリット **1100**
新鮮なイカをセモリナ粉で揚げることで、軽いサクサク食感に仕上げました! [税込 1210]

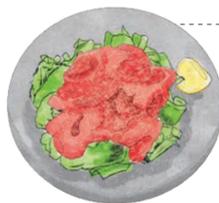
MEAT APPETIZER



WAGYU CARPACCIO
黒毛和牛のカルパッチョ
24ヶ月熟成バルメジャーノと、バルサミコソース、
ロレンツォ社のオリーブオイルをかけて仕上げました!
1570 [税込 1727]

SLOVENIA PROSCIUTTO **S 1000** [税込 1100]
スロベニア産 プロシュート **R 1600** [税込 1760]
脂のサシがしっかり入った肉の、濃厚な口溶けの生ハム。

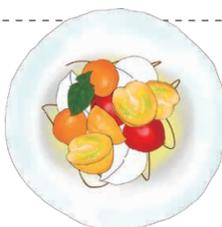
CHARCUTERIE PLATTER **1680**
自家製シャルキトリの盛り合わせ [税込 1848]
パテやペーストを日替わりで盛り合わせに。



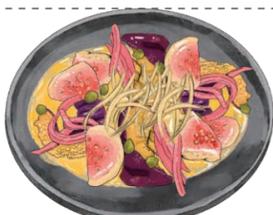
BRESAOLA italian dried beef w/ herbs **1000**
自家製・牛肉の生ハム“ブレザオラ”と **[税込 1100]**
ハーブのサラダ仕立て
牛の赤身で作るコクのある生ハムをたっぷりのハーブでさっぱりと召し上がれ

FRESH SALAD / VEGETABLES

CAESAR SALAD **S 630** [税込 693] **R 940** [税込 1034]
ローメインレタスのシーザーサラダ 仕上げにバルメジャーノをたっぷりと
ORGANIC VEGGIE SALAD **S 680** [税込 748] **R 970** [税込 1067]
有機野菜のサラダ バルサミコとクルミのドレッシング
SNOW CRAB & AVOCADO SALAD **S 850** [税込 935] **R 1150** [税込 1265]
ズワイガニとアボカドのサラダ 蟹のアボカドの定番コンビを
オニオンバジルドレッシングとレホールマヨネーズで



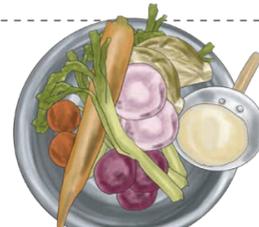
MOZZARELLA & FRUIT TOMATO CAPRESE
フレッシュモッツアレラと
フルーツトマトのカプレーゼ
1150[税込 1265]



GRILLED EGGPLANT & FIG WITH AGRODOLCE SAUCE
焼き茄子と無花果の
バルサミコマリネ“アグロドルチェ”
1200[税込 1320]



SALMON & ZUCCHINI CARTOCCIO
サーモンとズッキーニの包み焼き
“カルトッチョ”
1400[税込 1540]



GRILLED VEGETABLES WITH OIL FONDUE SAUCE
旬の野菜のグリル
オイルフォンデュソース
1260[税込 1386]

Signature!
当店の看板メニュー!

FROM the ROTISSERIE

日本最大級のロティサリーマシンで焼き上げる自慢のお肉料理!



ROTISSERIE CHICKEN

名物! ジューシー
ロティサリーチキン

名物! 皮目は香ばしく、中はしっとり
焼き上げた、自慢のロティサリーチキン!

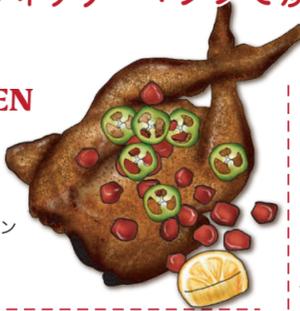
HALF 1,680 | FULL 2,940
[税込 1848] [税込 3234]

チキンと
一緒に!

CHIPOTLE ROTISSERIE CHICKEN

スモーク&スパイス!
チポトレ・ロティサリーチキン
燻製ハラペーニョでマリネした、
スモーク&スパイスなロティサリーチキン

HALF 1,780 | FULL 3,040
[税込 1958] [税込 3344]



HONEY MUSTARD ROTISSERIE CHICKEN

ハニーマスタードとローストナッツの
ロティサリーチキン
ハニーマスタードと香ばしいナッツが、
くせになる味付け!

HALF 1,780 | FULL 3,040
[税込 1958] [税込 3344]

ROSEMARY FRIED POTATOES 520

新ジャガイモのローズマリーフライドポテト [税込 572]

SAUTÉED SPINACH 520

スピナッチ・ソテー [税込 572]

GRILLED ROTISSERIE PORK

岩手県産白金豚のロティサリーグリル
きめ細かな肉質としっとりとした脂の旨味が特長。
ハーブソルトとグリル野菜を添えて。

2200 [税込 2420]



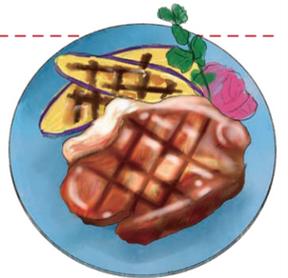
ROTISSERIE SPICE GRILLED LAMB

ラム肉のロティサリースパイスグリル
ハーブとスパイスでマリネしたラムに、
燻製パプリカのマスタードソースと
ハラペーニョのサルサ・ヴェルデを添えて。

1950 [税込 2145]

BEEF RIB EYE STEAK

北海道産 士幌黒牛
リブローズ・ステーキ 200G
3200 [税込 3520]



PIZZA 10inchピZZアはハーフ&ハーフに出来ます

▶ こだわり・ナポリスタイルのピザ生地
▶ 高温の釜で短時間で焼き上げるのでカリッとモチモチに仕上がります!

ROSSO トマトソースベース 6 INCH / 10 INCH

THE MARGHERITA ザ・マルゲリータ 1260 / 1890
フレッシュモッツァレラ・トマトソース・チェリートマト・バジル
Mozzarella, Tomato Sauce, Cherry Tomato, Basil [税込 1386] [税込 2079]

CICINIELLI チチニエリ 1350 / 1950
しらす・トマトソース・モッツァレラ・オリーブ・ケーパー・アンチョビ・大葉・茗荷・西洋わさび
Whitebait, Tomato Sauce, Mozzarella, Capers, Anchovies, Ooba Basil, Myoga Ginger, Horseradish [税込 1485] [税込 2145]

DIAVOLA ディアボラ 1410 / 2050
トマトソース・モッツァレラチーズ・サルシッチャ・ベーコン・チョリソー・ハリッサ・オニオン
Tomato Sauce, Mozzarella, Salsiccia, Bacon, Chorizo, Harissa, Onion [税込 1551] [税込 2255]

BIANCO チーズベース

QUATTRO FORMAGGI クアトロ・フロマッジ 1310 / 1830
ミックスチーズ・モッツァレラ・タレggio・ゴルゴンゾーラ
Mixed Cheese, Mozzarella, Taleggio, Gorgonzola [税込 1441] [税込 2013]

PROSCIUTTO プロシュート・エ・ルッコラ 1310 / 1940
プロシュート・ルッコラ・モッツァレラ・ミニトマト・24ヶ月熟成パルミジャーノ
Prosciutto, Rucicola, Mozzarella, Baby Tomatoes, Parmigiano [税込 1441] [税込 2134]

BABY CORN & GUANCIALE BISMARCK
ヤングコーンとグアンチャーレ[豚類肉の塩漬け]のビスマルク 1470 / 1970
ヤングコーン・モッツァレラ・グアンチャーレ・温泉卵・24ヶ月熟成パルミジャーノ
Baby Corn, Mozzarella, Guanciale, Soft Boiled Egg, Parmigiano [税込 1617] [税込 2167]

ARROZ

▶ 定番のパエリアから、イタリアンのリゾットまで米料理を揃えました。
▶ 当店は国産の米を使用しています。



HIME AMAEBI SHRIMP & BABY SQUID PAELLA

鹿児島 姫甘海老と小イカのバエリア

鹿児島県から届く新鮮な姫甘海老と小イかをこだわりの2種ブレンド米と合わせ、
鶏や甘海老、生ハム肩などから丁寧に取った旨味たっぷり出汁で炊き上げました!

REGULAR [FOR 1-2] 1,890

[税込 2079]

LARGE [FOR 3-4] 3,360

[税込 3696]

ROTISSERIE CHICKEN & IBERICO PORK CHORIZO PAELLA 1900
ロティサリーチキンとイベリコ豚チョリソーのバエリア
当店自慢のジューシーなチキンとイベリコ豚チョリソーの贅沢なバエリア [税込 2090]

ARROZ NEGRO 1680
アロス・ネグロ イカ墨と活アサリのバエリア
濃厚なイカスミにトマトソースを合わせて食べやすく仕上げました! [税込 1848]

PORCINI CHEESE RISOTTO 1570
イタリア産ポルチーニのチーズリゾット
たっぷりのポルチーニ茸と濃厚なチーズリゾット。 [税込 1727]

ARROZ CALDOSO 1520
アロス・カルドソ スペイン風・魚介の雑炊
海老や貝の旨味、渡り蟹のソースが詰まったスペイン風雑炊 [税込 1672]

PASTA

BLUE CRAB CHILI TOMATO SAUCE 1150
渡り蟹のチリ・トマトソース [税込 1265]

HOMEMADE ROSAMARINA CALABRESE 1200
自家製ロザマリーナ[しらすと唐辛子の塩漬]のカラブレーゼ [税込 1320]

SOFT BOILED EGG & GUANCIALE CARBONARA 1250
濃厚!名古屋コーチンと
グアンチャーレ[豚類肉の塩漬け]のカルボナーラ [税込 1375]

BABY SHRIMP & ONION PEPPERONCINO 1250
小エビと淡路玉ねぎのペペロンチーノ [税込 1375]

VONGOLE [BIANCO OR ROSSO] 1310
ヴォンゴレ ビアンコまたはロッソ [税込 1441]

CACIO E PEPE 1410
カチョ・エ・ペペ [税込 1551]

SEA URCHIN & GINGER PASTA 1500
雲丹と新生姜のパスタ [税込 1650]

GUANCIALE & ROASTED ONION AMATRICIANA 1410
グアンチャーレ[豚類肉の塩漬け]と
ローストマトオニオンのamatriciana [税込 1551]

SMOKED CHICKEN & SUMMER VEGETABLES ARRABBIATA 1150
スモークチキンと夏野菜のアラビアータ [税込 1265]
[▶世界一辛い唐辛子「キャロライナ・リバー」を使った激辛に変更できます]

SALMON & ZUCCHINI LEMON BUTTER SAUCE 1400
サーモンとズッキーニのレモンバターソース [税込 1540]

OX TAIL & PORCINI RAGOUT 1410
牛テールとポルチーニのラグーソース [税込 1551]

SENDAI BEEF BOLOGNESE w/ ricotta cheese 1410
黒毛和牛ボロネーゼソース リコッタチーズ添え [税込 1551]

GORGONZOLA & SPINACH CREAM SAUCE 1360
ゴルゴンゾーラとほうれん草のクリームソース [税込 1496]



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。



RIGATONI
リガトニ
ソースが絡むように表面に
筋が入った、太めの
ショートパスタ

GNOCCHI & SCAMPI w/ Creamy Tomato Sauce 1470
インカの目覚めのニョッキ 鬼手長海老のトマトクリームソース
もちりとした自家製ニョッキにぷりぷりの鬼手長海老と濃厚トマトクリームソース [税込 1617]

ALL NATURAL

NO MSG

化学調味料不使用
No MSG on our natural
"UMAMI" dishes

LOW TRANS FAT

低温圧搾抽出法油
低トランス脂肪酸
Low Transfat 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 WATER 使用
π Water

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.

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。