

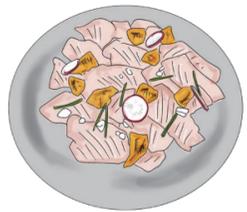
# RIGOLETTO STARTERS



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



**OVEN GRILLED OYSTERS**  
w/ jamon iberico  
牡蠣のオープン焼き ハモン・イベリコのみ  
2PC 1400 [税込 1540]



**SMOKED SWORDFISH & ORANGE CARPACCIO**  
燻製カジキマグロと  
オレンジのカルパッチョ  
1400 [税込 1540]



**SHINE MUSCAT & BURRATA CAPRESE**  
シャインマスカットと  
ブッラータのカプレーゼ  
1600 [税込 1760]



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

## CHARCUTERIE & CHEESE



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

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

**WHITE LIVER CULTURED BUTTER & APPLE PÂTÉ**  
白レバーと発酵バター リングのペースト  
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  
630 [税込 693]

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

**CHEESE PLATTER** チーズ・プラッター  
シェフ厳選! チーズの盛り合わせ。詳細はスタッフまで。  
1400 [税込 1540]

# RIGOLETTO TAPAS



**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

RECOMMENDED!

**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  
たっぷりきのこ、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!

**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。



**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

**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



**SEASONAL! ANCHOVY SAUTEED "BROCCOLEAF"** 940 [税込 1034]  
-italian stem broccolis  
仙台丸森産 ブロッコリーのアンチョビガーリックソテー  
ブロッコフィオラー口とよばれるイタリア野菜!  
シャキッとした茎は甘味が強く濃厚な味わいです。

**OVEN GRILLED GREEN EGGPLANT** 940 [税込 1034]  
緑ナスのオープン焼き  
火を通すとトロツとした食感になる緑ナスを  
ラクレットチーズを合わせた熱々のオープン焼きに!

**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ス  
+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!

**HOMEMADE PICKLES** 500 [税込 550]  
自家製ピクルス

**SICILIAN OLIVES** 500 [税込 550]  
シチリアン・オリーブ

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

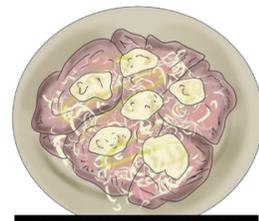
## Chef's Recommended Tapas



**GALICIAN OCTOPUS**  
with "inka no mezame" potatoes  
柳タコとインカの目覚めのガリシア風  
柔らかくスチームした柳タコと甘味たっぷりの  
インカの目覚めポテトと一緒に!  
1400 [税込 1540]



**FROM the ROTISSERIE**  
**ROTISSERIE BEEF**  
with rucola & 24 month parmigiano  
自家製ロティサリービーフのサラダ仕立て  
しっとりとした仕上げた自慢のロティサリービーフを  
ルッコラと24ヶ月熟成のバルミジャーノと一緒に。  
1300 [税込 1430]



**FROM the ROTISSERIE**  
**ROTISSERIE PORK**  
with tonnato sauce & horse radish  
山形大沢牧場 ロティサリーポーク  
薄切りにした冷製のローストポークにツナとマヨネーズの  
トンナートソース、仕上げに西洋わさびをたっぷり!  
1100 [税込 1210]

# FRESH SALADS



**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]

RECOMMENDED!

**SHINE MUSCAT & BURRATA CAPRESE** 1600 [税込 1760]  
シャインマスカットとブッラータチーズのカプレーゼ

**CAESAR SALAD** S 630 [税込 693] R 940 [税込 1034]  
ロ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

**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 オニオンバジルドレッシングとレホールマヨネーズ

# 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!

Recommended!



## 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!

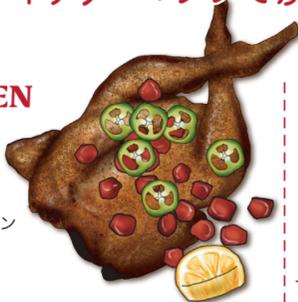
HALF 1,680 | FULL 2,940  
[税込 1848] [税込 3234]

チキンと  
一緒に!

## CHIPOTLE ROTISSERIE CHICKEN

スモーキー&スパイシー!  
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、  
スモーキー&スパイシー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

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

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]

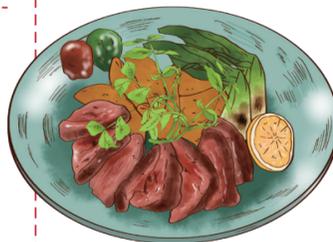


## ROTISSERIE SPICE GRILLED LAMB

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。

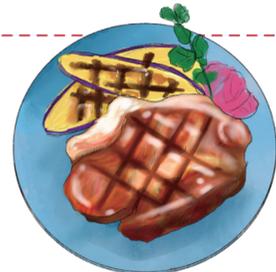
1950 [税込 2145]



## 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-half & halfに出来ます

## ROSSO トマトソースベース

6 INCH / 10 INCH

**THE MARGHERITA** ザ・マルゲリータ  
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, Cheery Tomato, Basil

1260 / 1890  
[税込 1386] [税込 2079]

**CICINIELLI** チチニェリ  
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

1350 / 1950  
[税込 1485] [税込 2145]

**DIABOLA** ディアボラ  
トマトソース・モッツァレラチーズ・サルシッチャ・グアンチャーレ・チョリソー・ハリッサ・オニオン  
Tomato Sauce, Mozzarella, Salsiccia, Guanciale, Chorizo, Harissa, Onion

1410 / 2050  
[税込 1551] [税込 2255]

**SALMONE** サルモネ  
トマトソース・サーモン・クリームチーズ・ルッコラ・ジェノベーゼソース  
Tomato Sauce, Salmon, Cream Cheese, Rucola, Pesto Genovese

1550 / 2150  
[税込 1705] [税込 2365]

## BIANCO チーズベース

6 INCH / 10 INCH

**QUATTRO FORMAGGI** クアトロ・フロマッジ  
ミックスチーズ・モッツァレラ・タレッジオ・ゴルゴンゾーラ  
Mixed Cheese, Mozzarella, Taleggio, Gorgonzola

1310 / 1830  
[税込 1441] [税込 2013]

**PROSCIUTTO** プロシュート・エ・ルッコラ  
プロシュート・ルッコラ・モッツァレラ・ミニトマト・24ヶ月熟成バルミジャーノ  
Prosciutto, Rucola, Mozzarella, Baby Tomatoes, Parmigiano

1310 / 1940  
[税込 1441] [税込 2134]

## BABY CORN & GUANCIALE BISMARCK

ヤングコーンとグアンチャーレ[豚頬肉の塩漬け]のピスマルク  
ヤングコーン・モッツァレラ・グアンチャーレ・温泉卵・24ヶ月熟成バルミジャーノ  
Baby Corn, Mozzarella, Guanciale, Soft Boiled Egg, Parmigiano

1470 / 1970  
[税込 1617] [税込 2167]

## CANTABRIAN ANCHOVY & HERB

カンタブリア産アンチョビとハーブのピアンコ  
モッツァレラ・カンタブリア産アンチョビ・バジル・ミント・セミドライトマト・モリカパン粉  
Mozzarella, Cantabrian Anchovy, Basil, Mint, Semi-dried Tomato, Molica

1600 / 1950  
[税込 1760] [税込 2145]

## TOPPINGS

### +150YEN

Onion  
オニオン

Anchovy  
アンチョビ

Garlic Chips  
ガーリックチップ

### +200YEN

Mushrooms  
キノコ

Olives  
オリーブ

Napoli Salami  
ナポリサラミ

# ARROZ



## 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カをこだわりの  
2種ブレンド米と合わせ、鶏や甘海老、生ハム屑などから  
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] 1890  
[税込 2079]

LARGE [FOR 3-4] 3360  
[税込 3696]

## ARROZ NEGRO 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!

1680  
[税込 1848]

## PORCINI CHEESE RISOTTO 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。

1570  
[税込 1727]

## ARROZ CALDOSO 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

1520  
[税込 1672]

# PASTA

## BLUE CRAB CHILI TOMATO SAUCE

渡り蟹のチリ・トマトソース

1150  
[税込 1265]

## SOFT BOILED EGG & GUANCIALE CARBONARA

濃厚! 名古屋コーチンと  
グアンチャーレ[豚頬肉の塩漬け]のカルボナーラ

1350  
[税込 1485]

## BABY SHRIMP & ONION PEPPERONCINO

小エビと淡路玉ねぎのペペロンチーノ

1250  
[税込 1375]

## VONGOLE [BIANCO OR ROSSO]

ヴォンゴレ ビアンコまたはロッソ

1310  
[税込 1441]

## VEGAN VEGAN BOLOGNESE

ヴィーガン・ボロネーゼ

1300  
[税込 1430]

## CACIO E PEPE

カチョ・エ・ペペ

1410  
[税込 1551]

## GUANCIALE & ROASTED ONION AMATRICIANA

グアンチャーレ[豚頬肉の塩漬け]と  
ローストマトオニオンのアマトリチャーナ

1410  
[税込 1551]

## BABY SQUID & GINGER PASTA

小イカと新生姜のパスタ

1450  
[税込 1595]

## SMOKED CHICKEN & SUMMER VEGETABLES ARRABBIATA

スモークチキンと夏野菜のアラビアータ

[▶世界一辛い唐辛子“キャロライナ・リーパー”を使った激辛に変更できます]

1150  
[税込 1265]

## SALMON & ZUCCHINI LEMON BUTTER SAUCE

サーモンとズッキーニのレモンバターソース

1400  
[税込 1540]

## OX TAIL & PORCINI RAGOUT

牛テールとポルチーニのラグーソース

1410  
[税込 1551]

## SENDAI BEEF BOLOGNESE w/ ricotta cheese

黒毛和牛ボロネーゼソース リコッタチーズ添え

1410  
[税込 1551]

## GORGONZOLA & SPINACH CREAM SAUCE

ゴルゴンゾーラとほうれん草のクリームソース

1360  
[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

リガトーニ

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

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

もっ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

1470  
[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

7 WATER

7 WATER

7 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おりません。 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[庶料]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。