



# TAPAS

## SPANISH

**SCALLOPS CEVICHE 帆立のセビーチェ**  
ライムが効いた帆立のさっぱりマリネ。

S 630 [税込 693]

**BROCCOLI PLANCHA WITH ANCHOVY & GARLIC**  
ブロッコリーのアンチョビ・ガーリックプランチャ  
食感を残してソテーしたブロッコリーはクセになる1品

S 630 [税込 693]  
R 940 [税込 1034]

**SHRIMP & MUSHROOM AJILLO**  
小海老とマッシュルームのアヒージョ  
海老の旨味を存分に楽しめる熱々のアヒージョ

S 630 [税込 693]  
R 940 [税込 1034]

**CALLOS -SPANISH STEW TRIPE**  
カジョス スペインもつ煮込み  
スペイン・マドリードの郷土料理、肉の旨味たっぷりの自慢のもつ煮込み

S 630 [税込 693]  
R 940 [税込 1034]

**TORTILLA**  
焼きたてトルティージャ  
じゃがいもを使ったスペインの伝統的なオムレツ

R 940 [税込 1034]

**ZORSA -HERB & SPICE SAUTEED PORK**  
イペリコ豚とインカの目覚めのソルサ  
イペリコ豚をハーブやスパイスを揉み込んでソテーしました

S 630 [税込 693]  
R 940 [税込 1034]



## ITALIAN

**FRUIT TOMATO BRUCHETTA**  
カンタブリア産アンチョビとフルーツトマトのブルスケッタ  
肉厚なアンチョビと甘味たっぷりのフルーツトマトをカリッと焼き上げたバゲットにのせて。  
+1PC 470 [税込 517]

S 940 [税込 1034]

**NO.8 GIN MARINATED SALMON**  
キングサーモンのNO.8ジン・マリネ  
自家製ジンでマリネしたオリジナルレシピのサーモンマリネ!

R 940 [税込 1034]



**BRIE CHEESE & POTATO FRICO**  
ブリーチーズとじゃがいものフリコ  
表面は"カリッと"中は"トロっと"濃厚なブリーチーズと合わせました

R 940 [税込 1034]

**PICANTE CHICKEN WINGS**  
ピカンテ・チキンウイング  
オリジナルスパイスでマリネした揚げたてチキンウイング

S 630 [税込 693]  
R 940 [税込 1034]

**PORK & FENNEL ITALIAN SAUSAGE 2PC**  
やまと豚とフェネルのイタリアン・ソーセージ  
フェネルをきかせ、ジュースに焼き上げたソーセージ  
+1PC 470 [税込 517]

R 940 [税込 693]

**PARMESAN GARLIC TOAST**  
パルメザン・ガーリックトースト  
たっぷりのパルメザンチーズと一緒に焼き上げたガーリックトースト

S 630 [税込 693]

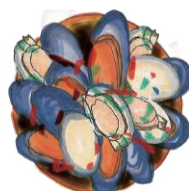
**LEMON MARINATED SICILIAN OLIVES** シチリアグリーンオリーブのマリネ ワインのお共に!レモンとハーブでさっぱり仕上げたシチリア産のオリーブ。 420 [税込 462]  
**HOMEMADE PICKLES** 有機野菜の自家製ピクルス たっぷりの有機野菜をオリジナルレシピでピクルスに仕上げました 420 [税込 462]  
**SHIBUICHI BAKERY BREAD** 洗いちベーカリーのパン 渋谷にある洗いちベーカリーから届くパン 420 [税込 462]

## OUR FAVORITES



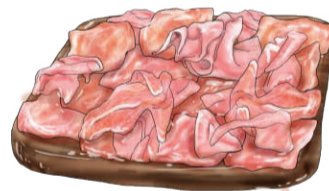
*Recommended*  
**CARPACCIO OF THE DAY** 1470 [税込 1617]  
豊洲直送!本日のカルパッチョ  
豊洲市場からバイヤーが買い付けた新鮮な魚介のカルパッチョ

**BURRATA CAPRESE** 1520 [税込 1672]  
イタリア産ブurrataと  
トマトのカプレーゼ



**WINE STEAMED CLAMS** 1260 [税込 1386]  
ムール貝とあさりのトレビアーノ蒸し  
[ピアンコ or ロッソ]  
白ワインで豪快に蒸し上げることで、貝の旨味をダイレクトに味わえます。

## CHARCUTERIE



*Recommended*  
**TERUEL JAMON SERRANO 18 MONTHS**  
18ヶ月熟成 スペイン テルエル産ハモン・セラノ  
口いっぱいに広がる芳醇な味と香りが絶品!  
オーダーごとにふわふわの薄切りにしてご提供いたします。  
S / 1000 L / 1600  
[税込 1100] [税込 1760]

**COPPA** コッパ 730 [税込 803]  
**SALAME** サラミ イタリア・ドライソーセージ 730 [税込 803]  
**PATE DE CAMPAGNE** パテ・ド・カンパーニュしっかりと肉を感じられる自慢のパテ 780 [税込 858]

## VEGETABLES



*Recommended*  
**SEASONAL VEGETABLE WITH SCAMORZA CHEESE SAUCE** 1990 [税込 2189]  
旬野菜のフォンデュータ  
ダッチオーブンで焼き上げた季節の野菜に熱々の自家製スカモルツァチーズのオリジナルチーズソースを目の前でかけて仕上げます!

**CAESAR SALAD -CHEESE ANCHOVY MAYO** S / 730 L / 1050 [税込 803] [税込 1155]  
リゴレットシーザーサラダ チーズアンチョビ・マヨネーズ

**ROAST BEEF & GRILLED VEGETABLE SALAD -BALSAMIC VINEGAR DRESSING** S / 1050 L / 1410 [税込 1155] [税込 1551]  
ローストビーフとグリル野菜のサラダ バルサミコ・ドレッシング

**TANDOORI SOY MEAT VEGAN SALAD -APPLE DRESSING** L / 1150 [税込 1265]  
タンドリー大豆ミートと20種野菜のヴィーガンサラダ アップル・ドレッシング



WE'RE ON INSTAGRAM  
@RIGOLETTO\_MARUNOUCHI



**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

**ORGANIC SUGAR**

オーガニック砂糖  
Organic Sugar

**NATURAL SALT**

自然製法の塩  
Natural Salt

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 ¥550 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550円、22時以降深夜料金を10%頂戴しております。

# MAIN DISH



**ROASTED CHICKEN WITH ABSINTH BUTTER** 2100  
 [税込 2310]  
**岩手県産**  
**みちのく清流鶏のローストチキン**  
 外をカリッと中はジューシーに仕上げたローストチキンを  
 アブサンを加えたハーブたっぷりのガーリック・バターソースで。



**GRILLED PORK WITH APPLE GINGER SAUCE** 2310  
 [税込 2541]  
**岩手県産 白金豚のグリル**  
**アップルジンジャーソース**  
 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。



**KUROGE WAGYU RIB EYE ROLL STEAK** 4000  
 [税込 4400]  
**黒毛和牛リブロースのステーキ**  
 旨味がギュッと詰まった牛リブロースを柔らかく焼き上げました。



**SEASONAL VEGETABLE WITH SCAMORZA CHEESE SAUCE** 1990  
 [税込 2189]  
**旬野菜のフォンデュータ**  
 ダッチオーブンで焼き上げた季節の野菜に熱々の  
 自家製スカモルツァチーズのオリジナルチーズソースを  
 目の前でかけて仕上げます！



**LAMB RUMP BROCHETTE** 2300  
 [税込 2530]  
**オーストラリア産 ラムランプのプロシュエット**  
 パブリカ、クミン、コリアンダー等のモロッカンスパイスで  
 マリネしジューシーに焼き上げました。  
 自家製アリッサを添えて

# PIZZAS

HALF & HALF AVAILABLE FOR 10 INCH PIZZAS. 10インチピZZAは-half & -half に出来ます。

## BIANCO

**QUATTRO FORMAGGI クアトロフォルマッジ** 1750 / 2450  
 [税込 1925] [税込 2695]  
 gorgonzola, samsoe cheese, gouda, mozzarella

**FUMARE 燻製チキンのフマーレ** 1750 / 2450  
 [税込 1925] [税込 2695]  
 anchovy cream, scamorza, smoked chicken, eggplant, dried tomato, parmesan

**PORCINI & JAMÓN SERRANO ポルチーニ茸と生ハムのピZZア** 2000 / 2700  
 [税込 2200] [税込 2970]  
 mozzarella, porcini, mushroom, ruchetta selvatica, jamón serrano, black pepper, parmesan

## ROSSO

**BOCCONCINI MARGHERITA ボッコンチーニ・マルゲリータ** 1700 / 2400  
 [税込 1870] [税込 2640]  
 mozzarella bocconcini, tomato sauce, basil

**SHRIMP MARINARA** 1750 / 2450  
 [税込 1925] [税込 2695]  
**鹿児島県産 姫エビのマリナラ**  
 tomato sauce, oregano, basil, cherry tomato, shrimp, garlic, caper, anchovy

**DIAVOLA ディアボラ** 1750 / 2450  
 [税込 1925] [税込 2695]  
 tomato sauce, 'nduja, samsoe cheese, piccante salame, saiscicia, garlic, black pepper

# ARROZ

**Paella** スペインの代表的な米料理。専用の鍋"パエリアパン"で  
 米をうまみたっぷりの具材と炊き上げます。



**PAELLA DE MARISCOS** 2730  
 [税込 3003]  
**たっぷり魚介のパエージャ・デ・マリスコス**

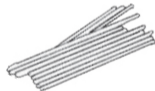
**HAKKINTON PORK & PORCINI PAELLA** 2620  
 [税込 2882]  
**白金豚とポルチーニ茸のパエージャ**

**Fideua** 魚介の旨味をたっぷり染み込ませた、スペインのショートパスタを使ったパエージャ

**SQUID INK FIDEUA** 2310  
 [税込 2541]  
**赤イカとイカ墨のフィデウア**

# PASTA

**SPAGHETTI**  
 [スパゲティ・1.7mm]  
 イタリア産・最高品質タンマ社製



**PESTO GENOVESE WITH BABY SCALLOPS** 小柱のジェノベーゼ 1310 [税込 1441]

**TOMATO SAUCE WITH EGGPLANT & BACON** 揚げ茄子とベーコンのトマトソース 1350 [税込 1485]

**SOY SAUCE BUTTER WITH SALMON & GRILLED MAITAKE** 秋鮭とグリル舞茸の醤油バターソース 1400 [税込 1540]

**WHITEBAIT & KUJO LEEK PEPERONCINI** しらすと九条ねぎのペペロンチーノ 1400 [税込 1540]

**LINGUINE**  
 [リングイネ]  
 中太・もちもちロングパスタ



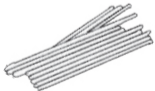
**CARBONARA** 奥久慈卵と厚切りベーコンのカルボナーラ 1360 [税込 1496]

**SQUID INK PASTA** 赤イカのイカ墨パスタ 1360 [税込 1496]

**KUROGE WAGYU BOLOGNESE** 黒毛和牛のボロネーゼ 1570 [税込 1727]

**PORK RAGOUT & CREAMY PORCINI SAUCE** 白金豚のラグー ポルチーニ・クリームソース 1890 [税込 2079]

**CHITARRA**  
 [キタッラ]  
 断面が四角のロングパスタ



**PARMIGIANO & JAMON CACIO E PEPE** 24ヶ月熟成パルミジャーノと生ハムのカチョ・エ・ペペ 1890 [税込 2079]

**PESCATORE BIANCO** ペスカトーレ・ピアンコ 1890 [税込 2079]

**TROTTOLE**  
 [トロットレ]  
 "コマ"という意味の渦巻状のパスタ



**ARRABBIATA** あらごし有機トマトのアラビアータ 1200 [税込 1320]

**TOMATO CREAM SAUCE WITH SHRIMP & STRACCIATELLA** 海老とストラッチャテッラのトマトクリーム 1520 [税込 1672]

**GNOCCHI**  
 [さつま芋のニョッキ]  
 もちっとした食感のニョッキ



**GORGONZOLA CREAM SAUCE** ゴルゴンゾーラクリームソース 1470 [税込 1617]

**BACON** ベーコン 150 [税込 165]  
**MOZZARELLA** モッツアレラ 200 [税込 220]

**SHRIMP** 小海老 200 [税込 220]  
**PROSCIUTTO** 生ハム 300 [税込 330]



**GLUTEN-FREE FETTUCINE** グルテンフリー・玄米粉フェットチーネ  
 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。

# DESSERT

**MONT BLANC** 850  
 [税込 935]  
**和栗のモンブランタルト**

**BASQUE BURNT CHEESE CAKE** 730  
 [税込 803]  
**バスクチーズケーキ**

**PREMIUM JERSEY MILK SOFT CREAM** 520  
 [税込 572]  
**ジャージー牛乳ソフトクリーム**

**APPLE PIE** 800  
 [税込 880]  
**カスタードクリームのアップルパイ**

**CLASSIC TIRAMISU** 680  
 [税込 748]  
**クラシック・ティラミス**

**CAFE MOCHA SOFT CREAM** 620  
 [税込 682]  
**カフェモカ・ソフトクリーム**