

まずはここから /

FRESH STARTERS



FRESH OYSTERS ¥ASK
生牡蠣 本日の入荷生牡蠣



BEEF TARTAR & CAVIAR CROSTINI 2pc 1800 [税込1,980]
+1pc 900 [税込990]
山形牛タルタルとキャビアのクロスティーニ
24ヶ月熟成バルミジャーノ仕上げ



SCOTTISH BROWN CRAB WITH CLARIFIED BUTTER 100g 1300 [税込1,430]
スコットランド産 ブラウンクラブ
澄ましバターと自家製ホットソース、マルドンの塩で
1PC 150-200g前後 ご注文は2PCから
1 piece around 150-200g / MINIMUM ORDER from 2 pieces



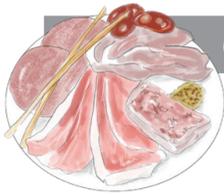
BEEF TONGUE CARPACCIO 1800 [税込1,980]
牛タンのカルパッチョ
薄くスライスした自家製の牛タンのカルパッチョ



GAMBERO ROSSO 2pc 1260 [税込1,386]
ガンベロ・ロソ
レモンと有機オリーブオイル



ITALIAN BURRATA & SEASONAL FRUIT CAPRESE 2200 [税込2,420]
イタリア産ブルラータと
季節フルーツのカプレーゼ



CHARCUTERIE & CHEESE

CHARCUTERIE PLATTER S 1400 [税込1,540]
L 2800 [税込3,080]
シャルキトリ・プラッター
シェフ厳選!5種類のシャルキトリ盛り合わせ

SLOVANIA PROSCIUTTO S 1000 [税込1,100]
L 1600 [税込1,760]
10ヶ月熟成 スロベニア産プロシュート



HOMEMADE PROSCIUTTO COTTO WITH HORSE RADISH SAUCE S 630 [税込693]
L 940 [税込1,034]
自家製プロシュート・コット レフォルソース

HOMEMADE ROASTED BEEF WITH RUCOLA & PARMIGIANO S 940 [税込1,034]
L 1400 [税込1,540]
自家製ローストビーフ ルッコラとパルミジャーノ パルサミコ仕上げ

HOMEMADE PATE DE CAMPAGNE 730 [税込803]
自家製パテ・ド・カンパーニュ

CHEF'S CHEESE PLATTER 2500 [税込2750]
シェフ厳選!チーズプラッター

RIGOLETTO TAPAS

Chef's Catch Up Menu



ROASTED BUTTERNUT SQUASH WITH GORGONZOLA SAUCE 940 [税込1,034]
青木農園 バターナッツのロースト
ゴルゴンゾーラのフォンデュソース



MUSHROOM REVUELTO 1260 [税込1,386]
産地直送!茸のレヴェルト
今が旬!厳選した茸のソテーを
卵黄に絡めながらどうぞ!



ALMEJAS A LA MARINERA 1260 [税込1,386]
アルメハス・アラ・マリナーラ
貝の旨みがギュッと詰まった
北海あさりの漁師風トマト煮込み!



GALICIAN OCTOPUS S 1600 [税込1760] R 2800 [税込3,080]
タコのカリシア風
半身を丸ごと柔らかく煮たカリシア風タコ
ハサミで切ってお召し上がりください



WHITE WINE STEAMED MUSSELS FROM SALT SPRING ISLAND 2200 [税込2,420]
ソルトスプリング島フレッシュムール貝の
白ワイン蒸し サフランの香り

RISOTTO +500 [税込550]
余ったスープをリゾットに!



FRUIT TOMATO & ANCHOVY BRUSCHETTA 2pc 800 [税込880]
フルーツトマトのチャコリビネガーマリネと
カンタブリア海アンチョビのブルスケッタ

SHRIMP & MUSHROOM AJILLO S 630 [税込693]
R 940 [税込1,034]
小海老とマッシュルームのアヒージョ
プリプリの海老を熱々のピリ辛ガーリックオイルで

MARINATED SCOTTISH SALMON S 630 [税込693]
R 940 [税込1,034]
スコティッシュサーモンのマリネ
ハーブとオリーブベースのタブナードソースで

ZUCCHINI FRITTO S 630 [税込693]
R 940 [税込1,034]
ズッキーニのセモリナフリット
ゴロゴロに砕いたペコリーノチーズで仕上げました

SMOKED SWORDFISH & ORANGE CARPACCIO 1260 [税込1,386]
気仙沼産 燻製メカジキとオレンジのカルパッチョ

TOMATO STEWED ARITA BEEF TRIPE & WHITE BEANS S 780 [税込858]
R 1170 [税込1,287]
宮崎県 有田牛トリッパと
白インゲン豆のトマト煮込み

GARLIC SAUTEED BROCCOLI WITH BOTTARGA 630 [税込693]
ブロッコリーのガーリックソテー カラスミがけ
にんにくとオリーブオイルでシンプルにソテーにしたブロッコリー

SPICY CHICKEN BACK RIBS S 630 [税込693]
R 940 [税込1,034]
L 1260 [税込1,386]
チキンバックリブのスパイスフリット
骨付きのチキンのフリットを自家製スパイスでまぶしました
ビールにぴったりのタパスです!

TORTILLA - SPANISH OMELETTE 630 [税込693]
焼き立てトルティージャ
オーダーごとに焼き上げる熱々のスパニッシュオムレツ
アイオリソースとスモークパプリカパウダーで仕上げます

HERB ROASTED AGED MAY QUEEN POTATO 940 [税込1,034]
北海道産 24ヶ月熟成メークインのハーブロースト
2年の熟成を経て驚くほど甘くなったメークインをハーブとローストに!

SQUID FRITTO 1260 [税込1,386]
小イカのセモリナフリット
軽い衣のフリット・自家製タルタルソースとフレッシュレモン



SHIBUICHI BREAD 350 [税込385]
[PLAIN OR GARLIC]
洗いちべりカリーのこだわりパン
[プレーン / ガーリック]

PICKLES 自家製ピクルス 350 [税込385]

OLIVES イタリア産オリーブ 350 [税込385]

FRIED POTATOES フライドポテト/プレーン 630 [税込693]

ANCHOVY FRIED POTATOES フライドポテト/アンチョビ 630 [税込693]

SALADS

ROMAINE LETTUCE CAESAR SALAD 有機ロメインレタスのシーザーサラダ S 730 [税込803]
L 1050 [税込1,155]

THE RIGOLETTO GREEN SALAD 産地直送!彩り野菜のグリーンサラダ バジル・ドレッシング S 730 [税込803]
L 1260 [税込1,386]

RUCOLA SALAD WITH BROWN MUSHROOMS & PECORINO ROMANO S 940 [税込1,034]
L 1260 [税込1,386]
ブラウンマッシュルームとペコリーノ・ロマーノのルッコラサラダ シトロン・ドレッシング

BUTCHER



スモークとグリルを同時に行えるスペイン製の炭火オープン”ジョスパー”
高温調理を短時間で行うことで素材の旨味やジューシーさを
最大限に引き出せるのはジョスパー・オープンならでは!

BEEF

US PRIME BEEF LOIN **RECOMMENDED** 3360 / 200g
US産・プライム肩ロース
赤身と脂のバランスが良く、しっかりとした食べ応え。
【税込3,696】
+100g 1470
【税込1,617】

KUROGE WAGYU AITCHBONE 4200 / 200g
黒毛和牛イチボ
柔らかさと、脂がよくのった食べ応えのある部位
【税込4,620】

KUROGE WAGYU BEEF LOIN 5700 / 300g
黒毛和牛ロイン
柔らかくて、脂が甘く、バランスが良い肉質。
【税込6,270】

OOMUGIGYU BEEF FILLET 3460 / 150g
W/TRUFFLE MADEIRA SAUCE
大麦芽牛 フィレ肉 トリュフマデイラソース
シルキーな赤身のフィレ肉を、トリュフが香るソースで

PORK **GRILLED PORK** 2750 / 250g
岩手県産 プラチナポークのジョスパークリル
旨味がたっぷりの白金豚を香ばしくグリルしました。
【税込3,025】

CHICKEN **ROASTED CHICKEN** 2310
京都丹波黒地鶏 風味が良くコクのある丹波黒鶏をじっくりローストしました。
【税込2,541】

LAMB **GRILLED LAMB CHOP** 1260 / 1pc
オーストラリア産・ラムチョップ
骨付きラム肉を香ばしくグリルしました お好きな本数をご注文ください!
【税込1,386】

SALMON **KING SALMON WITH CHIPOTLE SALSA** 2310
キングサーモンのジョスパークリル ビリッと辛いチポトレサルサで
【税込2,541】

SIDE DISH LIMITED TO CUSTOMERS ORDERING THE BUTCHER MENU ※ブッチャーメニューをご注文のお客様限定		
ROASTED GARLIC	ローストガーリック	400 【税込440】
CHEESE MASHED POTATO	チーズマッシュポテト	500 【税込550】
CREAMED SPINACH	クリームド・スピナッチ	500 【税込550】

PIZZA

10インチピZZAは-half&-halfに出来ます。※平日ランチタイム(11:30-15:00)を除く
We can do half & half for 10inch pizzas, except for weekday lunch hours.

BIANCO/CHEESE



CANTABRIAN ANCHOVIES & SEMI-DRIED TOMATO 6inch 1800 【税込1,980】
10inch 2300 【税込2,530】
カンタブリア海アンチョビと自家製セミドライトマトのピアンカ
MOZZARELLA, BASIL, ANCHOVY, SEMI-DRIED TOMATO, GARLIC, OREGANO

PORCINI & PROSCIUTTO BISMARCK 6inch 2000 【税込2,200】
10inch 2500 【税込2,750】
ポルチーニとプロシュートのピスマルク
PORCINI SAUCE, MOZZARELLA, PORCINI, EGG, PROSCIUTTO, BLACK PEPPER

QUATTRO FORMAGGI クアトロ・フォルマッジ 6inch 1470 【税込1,617】
10inch 1970 【税込2,167】
RICOTTA CHEESE SAUCE, GOUDA, GORGONZOLA, MOZZARELLA

JAMON SERRANO ハモンセラノ 6inch 1680 【税込1,848】
10inch 2150 【税込2,365】
JAMON SERRANO, GOUDA, MOZZARELLA, ARUGULA

ROSSO / TOMATO

MARGHERITA マルゲリータ 6inch 1360 【税込1,496】
10inch 1890 【税込2,079】
TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, BASIL

MARGHERITA DOC マルゲリータDOC 6inch 1680 【税込1,848】
10inch 2150 【税込2,365】
TOMATO SAUCE, BUFFALO MOZZARELLA, TOMATO, BASIL

MARINARA マリナーラ 6inch 1150 【税込1,265】
10inch 1680 【税込1,848】
TOMATO SAUCE, CHERRY TOMATO, GARLIC, BASIL, OREGANO

DIAVOLA ディアボラ 6inch 1570 【税込1,727】
10inch 2100 【税込2,310】
NDUJA SAUCE, BACON, SALAMI, ONION, GOUDA, GARLIC CHIPS

TOPPINGS	PRICE	PRICE	
ANCHOVIES アンチョビ	100【税込110】	MOZZARELLA モzzarella	200【税込220】
GARLIC CHIPS ガーリックチップス	100【税込110】	SALAMI サラミ	200【税込220】
JALAPEÑO ハラペーニョ	100【税込110】	JAMON SERRANO ハモンセラノ	300【税込330】

BURGER



▶ 全日15:00までのご提供 **Burgers are lunch specials. Only served until 15:00**

SHIBURIGO BURGER 1570
渋リゴバーガー フレンチフライ付き
【税込1,727】
100% BEEF PATTY, LETTUCE, TOMATO, GRILLED ONION, THOUSAND ISLAND SAUCE, CHEDDAR

AVOCADO CHEESE BURGER 1780
アボカドチーズバーガーフレンチフライ付き
【税込1,958】
100% BEEF PATTY, LETTUCE, TOMATO, GRILLED ONION, THOUSAND ISLAND SAUCE, CHEDDAR, AVOCADO

SPICY BBQ BURGER 1890
スパイシーBBQバーガー フレンチフライ付き
【税込2,079】
100% BEEF PATTY, BACON, LETTUCE, TOMATO, GRILLED ONION, FRIED EGG, CHEDDAR CHEESE, THOUSAND ISLAND SAUCE, CHIPOTLE BBQ SAUCE

WAGYU BEEF BURGER 2300
和牛ビーフバーガー フレンチフライ付き
【税込2,530】
WAGYU 100% PATTY, LETTUCE, TOMATO, GRILLED ONION, HORSERADISH AIOLI, CHEDDAR CHEESE

TOPPINGS	PRICE	PRICE	
JALAPEÑO ハラペーニョ	165【税込181】	CHEDDAR CHEESE チェダーチーズ	165【税込181】
FRIED EGG フライドエッグ	165【税込181】	BEEF PATTY ビーフパティ	570【税込627】

PASTA

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更可能です。
お気軽にお申し付けください。

GLUTEN FREE FETTUCCINE
グルテンフリー玄米フェットチーネ



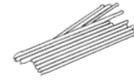
VONGOLE BIANCO ヴォンゴレ・ピアンコ 1470【税込1,617】
CLAMS, CHILI PEPPER, GARLIC, ITALIAN PARSLEY
SPAGHETTI [スバゲティ・1.77mm]
イタリア産・最高品質 タンマ社製
AUTUMN SALMON & ERYNGII MUSHROOM BUTTER SAUCE 1470【税込1,617】
秋鮭とエリンギのバターソース
AUTUMN SALMON, ERYNGII MUSHROOMS, OKAJIKI GREENS, BUTTER, CLAM STOCK



PESTO WITH PROSCIUTTO & CHERRY TOMATOES 1470【税込1,617】
プロシュートとチェリートマトのジェノベーゼ
GARLIC, ANCHOVY, RUCOLA, WALNUT, PARMESAN, BASIL, CLAM STOCK, CHERRY TOMATOES, PROSCIUTTO
LINGUINE [リングイネ]
中太・もちもち ロングパスタ
KUROGE WAGYU BOLOGNESE 1570【税込1,727】
黒毛和牛のボロネーゼ
BOLOGNESE SAUCE, BUTTER, GARLIC, PARMIGIANO REGGIANO



CACIO E PEPE WITH SWEET POTATO & SALSICCIA 1360【税込1,496】
シルクスイートとサルシッチャのカチョエペペ
SWEET POTATOES, SALSICCIA, BLACK PEPPER, GARLIC, PECORINO, BUTTER
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
HOMEMADE BEEF RAGOUT WITH STRACCIATELLA 1680【税込1,848】
牛の自家製ラグーソースとストラッチャテッラ
BEEF, GARLIC, RED WINE, BUTTER, MUSHROOMS, SHALLOTS, MADEIRA WINE, STRACCIATELLA



FRESH MUSSELS & SEAFOOD PESCATORE ROSSO 1780【税込1,958】
フレッシュムール貝と魚介のペスカトーレロッソ
FRESH MUSSELS, CLAMS, SQUID, SHRIMP, TOMATO SAUCE, SAFFRON, GARLIC
CHITARRA [キタッラ]
断面が四角いロングパスタ マンチーニ社製
BUTTER SAUCE WITH SQUID & BOTTARGA 1680【税込1,848】
イカのバターソース サルデーニャ産カラスミがけ
SQUID, BUTTER, BOTTARGA, GARLIC, CHIVES



PORCINI CREAM SAUCE SAUCE WITH TRUFFLE RAVIOLI 1860【税込2,046】
トリュフのラビオリ ポルチーニのクリームソース
TRUFFLE RAVIOLI, HEAVY CREAM, MILK, GARLIC, BUTTER, PORCINI SAUCE, BROWN MUSHROOMS

ARROZ

▶ パエリアはご提供に20分ほどお時間を頂戴いたします。Paella takes about 20 minutes to cook.

“HIME-AMAEBI” SHRIMP PAELLA 2300【税込2,530】
姫甘海老のパエージャ
PAELLA STOCK, PAPRIKA, “HIME-AMAEBI” SHRIMP, CHIVES, LEMON, RICE

SQUID INK PAELLA 2100【税込2,310】
イカ墨のパエージャ
SQUID, SQUID INK, ANCHOVY, BELL PEPPERS, ONION, AIOLI SAUCE, RICE

ARROZ CALDOSO 2100【税込2,310】
アサリのアロス・カルドソ [旨みたっぷり!スペイン風雑炊]
CLAMS, GARLIC, WHITE WINE, CLAM STOCK, KONBU STOCK, PAPRIKA, ITALIAN PARSLEY, RICE ※当店は国産米を使用しています。

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

7L WATER

7Lウォーター使用
7L 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おりません。

PLEASE NOTE THAT FOLLOWING WILL BE ADDED AS A TABLE CHARGE: ¥220 A PERSON ON WEEKEND & HOLIDAYS BETWEEN 11:30-17:00 / ¥440 A PERSON ON ALL DAYS AFTER 17:00 AND 10% LATE NIGHT CHARGE AFTER 22:00.

テーブルチャージ[席料]として土日祝日の11:30-17:00までお一人様220円、全日17:00以降お一人様440円、22時以降深夜料金を10%頂戴しております。