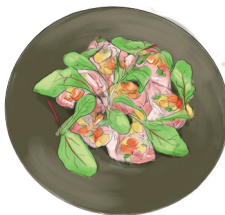




STARTERS



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。
940 [税込 1034] **+1PC 470** [税込 517]



Recommended
CARPACCIO OF THE DAY
豊洲直送！鮮魚のカルパッチョ
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
1470 [税込 1617]



BURRATA CAPRESE
イタリア産ブルッラータと
フルーツのカプレーゼ
1520 [税込 1672]

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。

R 940 [税込 1034]

WHELK & BROCCOLI AJILLO

つぶ貝とブロッコリーのアヒージョ

つぶ貝の食感と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]

CAMEMBERT & MUSHROOMS AJILLO

カマンベールときのこのアヒージョ

トロツととろけるカマンベールと旬のきのこの熱々のアヒージョ

S 630 [税込 693]

R 940 [税込 1034]

POTATO TORTILLA

インカの目覚めのトルティージャ

焼きたて！スペインの伝統的なオムレツ

S 630 [税込 693]

CALLOS -SPANISH STEW TRIPE

カジョス スペインもつ煮込み

スペイン・マドリッドの郷土料理、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]

SAUTEED BROCCOLI & WHITEBAIT WITH ANCHOVY

釜揚げシラスとブロッコリーのアンチョビソテー

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]

ZORSA -HERB & SPICE SAUTEED PORK

イベリコ豚とインカの目覚めのソルサ

イベ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・

NO.8 GIN MARINATED SALMON

タスマニアサーモンの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]

PICANTE CHICKEN WINGS

ピカンテ・チキンウィング

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

R 940 [税込 693]

+1PC 470 [税込 517]

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]

ROASTED BUTTERNUT SQUASH

WITH GORGONZOLA SAUCE

バターナッツカボチャのロースト

ゴルゴンゾーラソース

ナッツのような濃厚な味わいと甘み特徴のバターナッツを香ばしくローストしました

R 940 [税込 1034]



AGED "MAY QUEEN" POTATO FRITTO WITH ROSEMARY BUTTER **R 940** [税込 1034]

熟成メークインのフリット ローズマリーバター

低温で長期熟成されたメークインは、甘みとコクが別格です！



TOMATO STEWED TUNA CHEEK

マグロほほ肉のシチリア風トマト煮込み

マグロ希少部位の頬肉をトマト・オレガノ・ケッパーと煮込んだシチリアの郷土料理

R 940 [税込 1034]

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

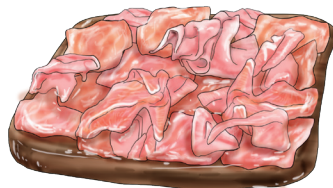
420 [税込 462]

SHIBUICHI BAKERY BREAD

渋いちベーカリーのパン 渋谷にある渋いちベーカリーから届くパン

420 [税込 462]

CHARCUTERIE



Recommended
TERUEL JAMON SERRANO 18 MONTHS
18ヶ月熟成 スペイン テルエル産
ハモン・セラーノ

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

780

[税込 858]

しっかりと肉を感じられる自慢のパテ

VEGETABLES

CAESAR SALAD -CHEESE ANCHOVY MAYO

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

S / 730 L / 1050

[税込 803]

[税込 1155]

ROAST BEEF & ORGANIC VEGETABLE SALAD

-APPLE DRESSING

ローストビーフと有機野菜のサラダ

アップル・ドレッシング

S / 1050 L / 1410

[税込 1155]

[税込 1551]

GRILLED VEGETABLES & PECORINO SALAD -BALSAMIC VINEGAR DRESSING

グリル野菜とペコリーノチーズのサラダ

バルサミコ・ドレッシング

1460

[税込 1606]



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.



低温圧搾抽出法油
低トランス脂肪酸
Low Transfat Oil



オーガニック砂糖
Organic Sugar



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
岩手県産 みちのく清流鶏のローストチキン [税込 2310]
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 SEASONAL CITRUS 2310
岩手県産 白金豚のグリル 旬の柑橘を添えて [税込 2541]
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。



GRILLED PORK SPARERIBS 2800
三重県産 松坂豚のスペアリブ [税込 3080]
柔らかくジューシーな肉質と旨味のある脂のポークスペアリブを
香ばしくグリルしました！



KUROGE WAGYU RIB EYE ROLL STEAK 3980
黒毛和牛リブロースのステーキ [税込 4378]
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。



LAMB RUMP BROCHETTE 2300
オーストラリア産 ラムランプのプロシュエット [税込 2530]
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



ROASTED KING SALMON 2450
ニュージーランド産 キングサーモンのロースト [税込 2695]
脂のたっぷりのったキングサーモンを皮目はパリッと
身はふっくらジューシーに焼き上げました

PIZZAS

HALF & HALF AVAILABLE FOR 10 INCH PIZZAS. 10インチピッツァはハーフ&ハーフに出来ます。

BIANCO

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

MACELLAIO マチェライオ 1750 / 2450
mortadella, bacon, salame, mozzarella, garlic, parmesan, basil, french fries [税込 1925] [税込 2695]

BASIL CREAM WITH SALMON & SPINACH 1750 / 2450
サーモンとほうれん草のバジルクリーム [税込 1925] [税込 2695]
basil cream sauce, anchovy, spinach, tomato, mozzarella, parmesan, smoked salmon, dill

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

ROSSO

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

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

DIAVOLA ディアボラ 1750 / 2450
'nduja, chicken, salame, mozzarella, parmesan [税込 1925] [税込 2695]

BOSCAIOLA ボスカイオーラ 1750 / 2450
tomato sauce, basil, mushroom, bacon, mozzarella, parmesan, smoked almond [税込 1925] [税込 2695]

ARROZ

Paella

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



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

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

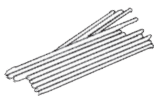
ARROZ MELOSO OF SQUID BLACK INK 2400
イカ墨のアロス・メロソ [税込 2640]

FRESH FISH & CLAMS ARROZ 2400
鮮魚とあさりのアロス [税込 2640]

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]

SICILIA STYLE WITH PACIFIC SAURY & KABOSU CITRUS 秋刀魚と大分県産カボスのシチリア風

1360 [税込 1496]

AGLIO OLIO WITH WHITEBAIT, Ooba HERB & BOTTARGA しらすと大葉、カラスミのアーリオオーリオ

1360 [税込 1496]

SOY SAUCE BUTTER WITH SHRIMP & GRILLED MAITAKE 小エビとグリル舞茸の和風バター醤油

1400 [税込 1540]

LINGUINE

【リングイネ】
中太・もちもちロングパスタ



ARRABBIATA あらごし有機トマトのアラビアータ

1200 [税込 1320]

CARBONARA 奥久慈卵とグアンチャーレのカルボナーラ

1360 [税込 1496]

EGGPLANT & KUROGE WAGYU BOLOGNESE 揚げ茄子と黒毛和牛のボロネーゼ

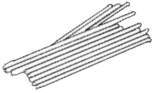
1570 [税込 1727]

BEEF TONGUE RAGOUT & RED WINE TOMATO SAUCE 牛タンのラグー 赤ワインとトマトのソース

1890 [税込 2079]

CHITARRA

【キタッラ】
断面が四角のロングパスタ



GUANCIALE & PECORINO AMATRICIANA グアンチャーレとペコリーノチーズのアマトリチャーナ

1470 [税込 1617]

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



GORGONZOLA & WALNUT CREAM SAUCE ゴルゴンゾーラと胡桃のクリームソース

1470 [税込 1617]

TOMATO CREAM SAUCE WITH SCAMPI 鬼手長海老のトマトクリームソース

1890 [税込 2079]

RAVIOLI

【ラヴィオリ】
ポルチーニのラヴィオリ



PORK RAGOUT & CREAMY PORCINI SAUCE 白金豚のラグー ポルチーニ・クリームソース

1860 [税込 2046]

BASIL CREAM SAUCE WITH SALMON, PISTACHIO & GRILLED CAMEMBERT サーモンと焼きカマンベール、ピスタチオのバジルクリームソース

1860 [税込 2046]

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

和栗のモンブランタルト

850

[税込 935]

BASQUE BURNT CHEESE CAKE

バスクチーズケーキ

730

[税込 803]

PREMIUM JERSEY MILK SOFT CREAM

ジャージー牛乳ソフトクリーム

520

[税込 572]

APPLE PIE

カスタードクリームのアップルパイ

800

[税込 880]

CLASSIC TIRAMISU

クラシック・ティラミス

680

[税込 748]

CAFE MOCHA SOFT CREAM

カフェモカ・ソフトクリーム

620

[税込 682]