

# 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 1300 [税込1,430]  
ガンベロ・ロッシ  
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 650 [税込715]  
L 950 [税込1,045]  
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 950 [税込1,045]  
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** 750 [税込825]  
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



**BAGNA CAUDA**  
産地直送!季節野菜のバーニャカウダ  
鮮度抜群!厳選した産地直送野菜を  
熱々・クリーミーなバーニャカウダソースで!  
1600 [税込1,760]



**CHICORY, APPLE & GORGONZOLA SALAD** 1400 [税込1,540]  
チコリと林檎、ゴルゴンゾーラのサラダ仕立て  
ほろ苦いチコリに旬の林檎、相性抜群のゴルゴンゾーラを  
合わせたワインにぴったりのサラダ!



**ALMEJAS A LA MARINERA** 1300 [税込1,430]  
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]  
タコのカリシ風  
半身を丸ごと柔らかく煮たガリシア風タコ  
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 900 [税込990]  
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 650 [税込715]  
R 950 [税込1,045]  
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

**SMOKED SWORDFISH & ORANGE CARPACCIO** 1250 [税込1,375]  
気仙沼産 燻製メカジキとオレンジのカルパッチョ



**MUSHROOM REVUELTO** 1250 [税込1,375]  
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!

**GARLIC SAUTEED BROCCOLI WITH BOTTARGA** 650 [税込715]  
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

**ZUCCHINI FRITTO** S 650 [税込715]  
R 950 [税込1,045]  
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

**TORTILLA - SPANISH OMELETTE** 650 [税込715]  
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

**SPICY CHICKEN BACK RIBS** S 650 [税込715]  
R 950 [税込1,045]  
L 1250 [税込1,375]  
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!



**OYSTER GRATIN** 1100 [税込1210]  
オイスター・グラタン  
プリプリの兵庫県産の牡蠣とほうれん草が入った熱々グラタン

**SQUID FRITTO** 1250 [税込1,375]  
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

**TOMATO STEWED ARITA BEEF TRIPE & WHITE BEANS** S 800 [税込880]  
R 1200 [税込1,320]  
宮崎県 有田牛トリッパと  
白インゲン豆のトマト煮込み

**PATATAS BRAVAS** 950 [税込1,045]  
24ヶ月熟成メークインのパタタス・ブラバス  
甘味がギュッと詰まったメークインにピリ辛のブラバスソースとアイオリを。



**SHIBUICHI BREAD 350 [税込385]**  
[PLAIN OR GARLIC]  
洗いちベー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 650 [税込715]

**ANCHOVY FRIED POTATOES** フライドポテト/アンチョビ 650 [税込715]

# SALADS

**ROMAINE LETTUCE CAESAR SALAD** 有機ロメインレタスのシーザーサラダ S 750 [税込825]  
L 1050 [税込1,155]  
**MIXED GREEN SALAD** ミックスグリーンサラダ 淡路産オニオンドレッシング S 650 [税込715]  
L 950 [税込1,045]  
**RUCOLA SALAD WITH BROWN MUSHROOMS & PECORINO ROMANO** S 950 [税込1,045]  
L 1250 [税込1,375]  
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** **3400 / 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3,740】  
+100g **1500**  
【税込1,650】

**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** **3500 / 150g**  
W/TRUFFLE MADEIRA SAUCE  
大麦牛 牛フィレ肉 トリュフマデiras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** **2350**  
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2,585】

**LAMB** **GRILLED LAMB CHOP** **1350 / 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1,485】

**SALMON** **KING SALMON WITH CHIPOTLE SALSA** **2400**  
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2,640】

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**  
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  
6inch **1800** 【税込1,980】  
10inch **2300** 【税込2,530】

**CICINIELLI**  
チチニエリ  
WHITEBAIT, SEAWEED, MOZZARELLA GARLIC  
6inch **1400** 【税込1,540】  
10inch **1900** 【税込2,090】

**QUATTRO FORMAGGI**  
クアトロ・フォルマッジ  
RICOTTA CHEESE SAUCE, GOUDA, GORGONZOLA, MOZZARELLA  
6inch **1550** 【税込1,705】  
10inch **2050** 【税込2,255】

**PROSCIUTTO E RUCOLA**  
プロシュート・エ・ルーコラ  
MOZZARELLA, GOUDA, RUCOLA, PROSCIUTTO  
6inch **1700** 【税込1,870】  
10inch **2200** 【税込2,420】

### ROSSO / TOMATO

**MARGHERITA DOC**  
マルゲリータDOC  
TOMATO SAUCE, BUFFALO MOZZARELLA, TOMATO, BASIL  
6inch **1700** 【税込1,870】  
10inch **2200** 【税込2,420】

**MARGHERITA**  
マルゲリータ  
TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, BASIL  
6inch **1400** 【税込1,540】  
10inch **1900** 【税込2,090】

**MARINARA**  
マリナーラ  
TOMATO SAUCE, CHERRY TOMATO, GARLIC, BASIL, OREGANO  
6inch **1200** 【税込1,320】  
10inch **1700** 【税込1,860】

**DIAVOLA**  
ディアボラ  
NDUJA SAUCE, BACON, SALAMI, ONION, GOUDA, GARLIC CHIPS  
6inch **1600** 【税込1,760】  
10inch **2100** 【税込2,310】

## BURGER



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

**SHIBURIGO BURGER** **1600**  
渋リゴバーガー フレンチフライ付き  
100% BEEF PATTY, LETTUCE, TOMATO, GRILLED ONION, THOUSAND ISLAND SAUCE, CHEDDAR  
【税込1,760】

**AVOCADO CHEESE BURGER** **1750**  
アボカドチーズバーガーフレンチフライ付き  
100% BEEF PATTY, LETTUCE, TOMATO, GRILLED ONION, THOUSAND ISLAND SAUCE, CHEDDAR, AVOCADO  
【税込1,925】

**SPICY BBQ BURGER** **1850**  
スパイシーBBQバーガー フレンチフライ付き  
100% BEEF PATTY, BACON, LETTUCE, TOMATO, GRILLED ONION, FRIED EGG, CHEDDAR CHEESE, THOUSAND ISLAND SAUCE, CHIPOTLE BBQ SAUCE  
【税込2,035】

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

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



**SPAGHETTI**  
【スパゲティ・1.77mm】  
イタリア産・最高品質  
タンマ社製  
**VONGOLE BIANCO** ヲンゴレ・ピアンコ **1500** 【税込1,650】  
CLAMS, CHILI PEPPER, GARLIC, ITALIAN PARSLEY  
**AMATRICIANA WITH PECORINO AND GUANCIALE** **1500** 【税込1,650】  
グアンチャーレとペコリーノのアマトリッチャーナ  
GUANCIALE, ONION, TOMATO SAUCE, PECORINO, BLACK PEPPER



**LINGUINE**  
【リングイネ】  
中太・もちもち  
ロングパスタ  
**PESTO GENOVESE WITH WHELK** **1600** 【税込1,760】  
ツブ貝のジェノベーゼ  
WHELK, RUCOLA, WALNUTS, GARLIC, ANCHOVY, BASIL, PARMESAN, MINI TOMATOES, MICRO BASIL  
**KUROGE WAGYU BOLOGNESE** **1600** 【税込1,760】  
黒毛和牛のボロネーゼ  
BOLOGNESE SAUCE, BUTTER, GARLIC, PARMIGIANO REGGIANO  
**TOMATO CREAM SAUCE WITH CRAB** **1700** 【税込1,870】  
蟹のトマトクリームソース  
CRAB, WHITE WINE, TOMATO SAUCE, OREGANO, GARLIC, DOUBLE CREAM, BUTTER, ITALIAN PARSLEY



**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  
**ARRABBIATA WITH "HIME-AMAEBI" SHRIMP** **1500** 【税込1,650】  
姫甘海老とチェリートマトのアラビアータ  
"HIME-AMAEBI" SHRIMP, GARLIC, CHILI, TOMATO SAUCE, ITALIAN PARSLEY  
**HOMEMADE BEEF RAGOUT WITH STRACCIATELLA** **1700** 【税込1,870】  
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



**CHITARRA**  
【キタッラ】  
断面が四角いロングパスタ  
マンチーニ社製  
**FRESH MUSSELS & SEAFOOD PESCATORE ROSSO** **1800** 【税込1,980】  
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  
**BUTTER SAUCE WITH SQUID & BOTTARGA** **1700** 【税込1,870】  
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



**RAVIOLI**  
【ラヴィオリ】  
**PANCETTA CARBONARA WITH TRUFFLE RAVIOLI** **1900** 【税込2,090】  
パンチェッタのカルボナーラ トリュフのラビオリ  
PANCETTA, BUTTER, DOUBLE CREAM, EGG YOLK, PECORINO, BLACK PEPPER  
**SPINACH CREAM WITH SALMON RAVIOLI** **1900** 【税込2,090】  
ほうれん草のとゴルゴンゾーラのクリームソース サーモンのラビオリ  
GORGONZOLA, BUTTER, DOUBLE CREAM, WHITE WINE, SPINACH, WALNUTS

## 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**



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



低温圧搾抽出油  
低トランス脂肪酸  
Low Transfat Oil



自然製法の塩  
Natural Salt



オーガニック砂糖  
Organic Sugar



7L WATER  
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。