



STARTERS



FRUIT TOMATO BRUCHETTA
 カンタプリア産アンチョビと
 フルーツ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マトを
 カリッと焼き上げたバゲットにのせて。
950 [税込1045] **+1PC 450** [税込495]



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
1500 [税込1650]



BURRATA CAPRESE
 イタリア産ブッラータと
 フルーツのカプレーゼ
1550 [税込1705]

TAPAS

SPANISH

SCALLOPS CEVICHE 帆立のセビーチェ **R 950** [税込1045]
 ライムが効いた帆立のさっぱりマリネ。

OYSTER & BOK CHOY AJILLO **S 650** [税込715]
 牡蠣と青梗菜のアヒージョ **R 950** [税込1045]
 ぶりぶりの牡蠣と青梗菜の熱々アヒージョ

CAMEMBERT & MUSHROOMS AJILLO **S 650** [税込715]
 カマンベールときのこのアヒージョ **R 950** [税込1045]
 トロツ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

POTATO TORTILLA **S 650** [税込715]
 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

CALLOS -SPANISH STEW TRIPE **S 650** [税込715]
 カジヨス スペインもつ煮込み **R 950** [税込1045]
 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

SAUTEED BROCCOLI & WHITEBAIT WITH ANCHOVY **S 650** [税込715]
 釜揚げシラスとブロッコリーのアンチョビソテー **R 950** [税込1045]
 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

ZORSA -HERB & SPICE SAUTEED PORK **S 650** [税込715]
 イベリコ豚とインカの目覚めのソルサ **R 950** [税込1045]
 イベリコ豚をハーブやスパイスを採み込んでソテーしました



ITALIAN

NO.8 GIN MARINATED SALMON **R 950** [税込1045]
 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!

PICANTE CHICKEN WINGS **S 650** [税込715]
 ピカンテ・チキンウイング **R 950** [税込1045]
 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

PORK & FENNEL ITALIAN SAUSAGE 2PC **R 950** [税込1045]
 やまと豚とフェネルのイタリアン・ソーセージ **+1PC 500** [税込605]
 フェネルをきかせ、ジュースに焼き上げたソーセージ

PARMESAN GARLIC TOAST **S 650** [税込715]
 パルメザン・ガーリックトースト
 たっぶ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

ROASTED BUTTERNUT SQUASH WITH GORGONZOLA SAUCE **R 950** [税込1045]
 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



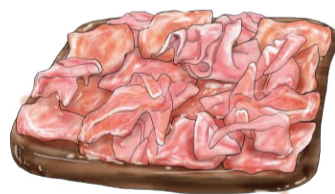
AGED "MAY QUEEN" POTATO FRITTO WITH ROSEMARY BUTTER **R 950** [税込1045]
 熟成メークインのフリット ローズマリーバター
 低温で長期熟成されたメークインは、甘みとコクが別格です!

TOMATO STEWED TUNA CHEEK **R 950** [税込1045]
 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



- 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。 **400** [税込440]
- HOMEMADE PICKLES** 有機野菜の自家製ピクルス たっぶ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 **400** [税込440]
- 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 **450** [税込495]

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
 口いっば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	700 [税込770]
SALAME	サラミ イタリア・ドライソーセージ	700 [税込770]
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	800 [税込880]

VEGETABLES

CAESAR SALAD -CHEESE ANCHOVY MAYO **S / 750 L / 1100**
 リゴレットシーザーサラダ **[税込825] [税込1210]**
 チーズアンチョビ・マヨネーズ

ROAST BEEF & ORGANIC VEGETABLE SALAD **S / 1100 L / 1450**
 -APPLE DRESSING **[税込1210] [税込1595]**
 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

GRILLED VEGETABLES & PECORINO SALAD -BALSAMIC VINEGAR DRESSING **1450**
 グリル野菜とペコリーノチーズのサラダ **[税込1595]**
 バルサミコ・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
 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。



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
 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



LAMB RUMP BROCHETTE 2300
 オーストラリア産 ラムランプのプロシュット
 パプリカ、クミン、コリアンダー等のモロッカンスライスで
 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



GRILLED PORK SPARERIBS 2800
 三重県産 松坂豚のスペアリブ
 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!



GRILLED PORK WITH SEASONAL CITRUS 2350
 岩手県産 白金豚のグリル 旬の柑橘を添えて
 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
 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。

PIZZAS

HALF & HALF AVAILABLE FOR 10 INCH PIZZAS. 10インチピZZ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
 basil cream sauce, anchovy, spinach, tomato, mozzarella, parmesan, smoked salmon, dill
 [税込 1925] [税込 2695]

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

ROSSO

BOCCONCINI MARGHERITA ポッコンチーニ・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
 tomato sauce, oregano, basil, cherry tomato, shrimp, garlic, caper, anchovy
 [税込 1925] [税込 2695]

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

BOSCAIOLA ポスカイオーラ 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"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。



HAKKINTON PORK & PORCINI PAELLA 2650
 白金豚とポルチーニ茸のパエージャ
 [税込 2915]

PAELLA DE MARISCOS 2750
 たっぶり魚介のパエージャ・デ・マリスコス
 [税込 3025]

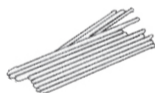
SEA BREAM & CLAMS CALDOSO 2200
 炙り鯛とあさりのアロスカルドソ
 [税込 2420]

ARROZ MELOSO OF SQUID BLACK INK 2400
 イカ墨のアロス・メロソ
 [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 1350 [税込 1485]

OYSTER & IWATSU LEEK AGLIO OLIO 牡蠣と岩津ネギのアーリオオーリオ 1400 [税込 1540]

PEPERONCINO WITH BABY SARDINES, SAVOY CABBAGE & BOTTARGA しらすとちりめんキャベツ、カラスミのペペロンチーノ 1400 [税込 1540]

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]

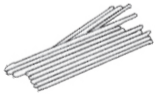
CARBONARA 奥久慈卵とグアンチャーレのカルボナーラ 1400 [税込 1540]

EGGPLANT & KUROGE WAGYU BOLOGNESE 揚げ茄子と黒毛和牛のボロネーゼ 1550 [税込 1705]

BEEF TONGUE RAGOUT & RED WINE TOMATO SAUCE 牛タンofラゲール 赤ワインとトマトのソース 1900 [税込 2090]

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 1450 [税込 1595]

PESCATORE BIANCO ペスカトーレ・ピアンコ 1900 [税込 2090]

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 1450 [税込 1595]

TOMATO CREAM SAUCE WITH SCAMPI 鬼手長海老のトマトクリームソース 1900 [税込 2090]

RAVIOLI

[ラヴィオリ]
 ポルチーニのラヴィオリ



PORK RAGOUT & CREAMY PORCINI SAUCE 白金豚のラゲール ポルチーニ・クリームソース 1850 [税込 2035]

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 1850 [税込 2035]

BACON ベーコン 150 [税込 165]
MOZZARELLA モッツァレラ 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

CLASSIC TIRAMISU 700
 クラシック・ティラミス [税込 770]

MONT BLANC 850
 和栗のモンブランタルト [税込 935]

PREMIUM JERSEY MILK SOFT CREAM 550
 ジャージー牛乳ソフトクリーム [税込 605]

BASQUE BURNT CHEESE CAKE 750
 バスクチーズケーキ [税込 825]

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

CAFE MOCHA SOFT CREAM 650
 カフェモカ・ソフトクリーム [税込 715]