



STARTERS



FRUIT TOMATO BRUCHETTA
 カンタプ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。
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
 イタリア産ブルラータと
 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。

ESCALIVADA -MARINATED ROASTED VEGETABLES **S 650** [税込 715]
エスカリバーダ
 焼き野菜のチャコリビネグレットマリネ

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]
カジョス スペインもつ煮込み
R 950 [税込 1045]
 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

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、ジューシー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 SWEET POTATO WITH GORGONZOLA SAUCE **R 950** [税込 1045]
甘太くん [高糖度紅はるか種さつまいも] のロースト
ゴルゴンゾーラソース
 大分県産の甘〜いさつまいもをカリッとローストしました!



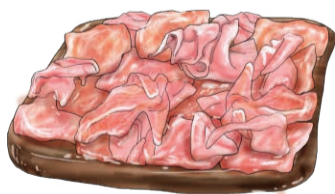
AGED "MAY QUEEN" POTATO FRITTO WITH ROSEMARY BUTTER **R 950** [税込 1045]
熟成メークインのフリット ローズマリーバター
 低温で長期熟成されたメークインは、甘みとコクが別格です!

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]

MORTADELLA モルタデッラ **800** [税込 880]
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 **800** [税込 880]
 しっかりと肉を感じられる自慢のパテ

VEGETABLES

CAESAR SALAD -CHEESE ANCHOVY MAYO **S / 750 L / 1100**
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 [税込 825] [税込 1210]

ROAST BEEF & ORGANIC VEGETABLE SALAD **S / 1100 L / 1450**
ローストビーフと有機野菜のサラダ
 -APPLE DRESSING
 アップル・ドレッシング [税込 1210] [税込 1595]

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
 バルサミコ・ドレッシング [税込 1595]



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。



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
 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 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。



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



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!



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]

PROSCIUTTO & TARTUFATA BISMARCK 1800 / 2500
 生ハムとタルトゥファータのビスマルク
 prosciutto, tartufata, mushroom, mozzarella, egg, parmigiano reggiano,
 fresh cream, black pepper
 [税込 1980] [税込 2750]

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]

CRAB, PRAWN & RICOTTA 蟹と海老、リコッタチーズのピZZァ 2250 / 2950
 americaine, caper, tomato, anchovy, broccoli, crab, prawn, ricotta, crab miso,
 mozzarella, rucola selvatica, parmigiano reggiano
 [税込 2475] [税込 3245]

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 WITH SCAMPI 2750
 手長海老と魚介のパエージャ・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]

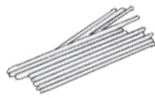
ARROZ MELOSO OF SQUID BLACK INK 2400
 イカ墨のアロス・メロソ
 [税込 2640]

PASTA

SPAGHETTI

[スパゲティ・1.8mm]

イタリア産最高品質
 マンチーニ社製



PESTO GENOVESE WITH BABY SCALLOPS 小柱のジェノベーゼ 1350 [税込 1485]

WHELK & GRILLED LEEK AGLIO OLIO つぶ貝とグリル葱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]

VEGAN BOLOGNESE ヴィーガンボロネーゼ風とほうれん草のトマトソース 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]

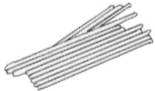
CARBONARA 奥久慈卵とグアンチャーレのカルボナーラ 1400 [税込 1540]

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のラグー 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・ビアンコ 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 白金豚のラグー ポルチーニ・クリームソース 1850 [税込 2035]

BASIL CREAM SAUCE WITH SALMON, PISTACHIO & GRILLED CAMEBERT 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

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

STRAWBERRY SWISS ROLL 900
 紅ほっぺのロールケーキ [税込 990]

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]

SHONAN GOLD CITRUS & LEMON PIE 800
 小田原 八木下農園 湘南ゴールドとレモンのパイ [税込 880]

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