

# STARTERS

Fresh



**FRESH CATCH CARPACCIO**  
鮮魚のカルパッチョ  
その日に仕入れた新鮮な魚に合わせた  
シェフオリジナルのソースで。  
**1650**  
[税込1815]



**FRESH OYSTERS**  
[SEAWEED PONZU / FRESH LEMON]  
フレッシュオイスター  
シェフ厳選の牡蠣を  
自家製の生海苔ポン酢レモンで。  
**ASK**



**BURRATA & SEASONAL FRUITS CAPRESE**  
イタリア産 プラータとフルーツのカプレーゼ  
とろりクリーミーなモzzarellaとバジル、  
季節のフルーツを使った彩り鮮やかなカプレーゼ  
**1650**  
[税込1815]

Cold Cuts  
&  
Cheese



**PROSCIUTTO**  
10 MONTHS -SLOVENIA  
10ヶ月熟成  
スロベニア産プロシュート  
SMALL 1000 / MEDIUM 1600  
[税込1100] [税込1760]

**IBERIAN CHORIZO -SPAIN**  
イベリコ豚のチョリソー

**800**  
[税込880]

**MORTADELLA -AUSTRIA**  
モルタデッラ

**800**  
[税込880]

**SALAMI FINOCCHIONA -AUSTRIA**  
サラミ・フィノッキオーナ

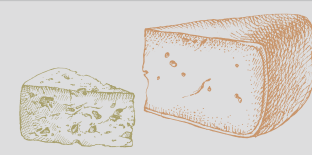
**800**  
[税込880]

**COPPA -SLOVENIA**  
コッパ

**800**  
[税込880]



**CHARCUTERIE PLATTER**  
シャルキトリ・プラッター  
厳選ハム・サラミの盛り合わせ。  
SMALL 1950 / MEDIUM 2600  
[税込2145] [税込2860]



**CHEF'S RECOMMENDED CHEESE**  
シェフおすすめ チーズ各種  
様々なタイプのチーズをご用意しています  
詳しくはスタッフにお尋ねください。

# RIGOLETTO TAPAS

**BRANDADE & MARINATED TOMATO BRUSCHETTA** *Recommended*  
鱈のブランダードとトマトマリネのブルスケッタ  
北海道産鱈とメークインのペーストに、トマトのマリネ  
カンタブリア産アンチョビがアクセント。  
**1PC 550**  
[税込605]

**MARINATED TASMANIAN SALMON**  
タスマニア産サーモンのマリネ  
トロトロ極上サーモンのシンプルなマリネ。  
**950**  
[税込1045]

**PATE DE CAMPAGNE**  
パテ・ド・カンパーニュ  
どこよりもおいしい絶品の自家製パテ!  
**650**  
[税込715]

**FRESH GUACAMOLE** *Recommended*  
フレッシュ・ワカモレ  
ビールにぴったりのフレッシュアボカドディップ!  
**650**  
[税込715]

**GRILLED CARROTS WITH ROMESCO SAUCE**  
産直!有機人参のグリル ロメスコソース添え  
2色の人参のローストにパプリカ、トマト、ナッツを合わせたロメスコソースを添えました  
**650**  
[税込715]

**CALLOS -SPANISH TRIPE STEW**  
スペイン風モツ煮込み カジョス  
丁寧に下処理をしてじっくりと煮込んだ、スペイン風モツ煮込み!  
**S 650 R 950**  
[税込715] [税込1045]

**SPICY TORTILLA ROLL** *Recommended*  
スパイシー・トルティーヤロール  
オリジナルスパイスでマリネしたチキンと、ハラペーニョをたっぷり!  
**650**  
[税込715]

**SAUTEED ALETTA & SHRIMP WITH ANCHOVY** *Recommended*  
鹿児島産 姫甘海老とアレッタのアンチョビソテー  
ブロックリーとケールを掛け合わせた野菜「アレッタ」を  
姫甘海老、ドライトマト、アンチョビでソテーしました。  
**950**  
[税込1045]

**SPANISH GARLIC & BABY SARDINE AJILLO** **S 850 R 1250**  
スペイン産にんにくとしらすのアヒージョ  
ゴロゴロと入ったニンニクとしらすアヒージョ  
[税込935] [税込1375]

**RAPE BLOSSOM & BABY SHRIMP AJILLO** **S 750 R 1150**  
菜の花と小海老のアヒージョ  
旬の菜の花とプリプリの小海老のアヒージョ  
[税込825] [税込1265]

**TOMATO STEWED TUNA CHEEK**  
マグロ頬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  
**950**  
[税込1045]

**GRILLED HOMEMADE BACON**  
山形県産「米澤豚一番育ち」の自家製ベーコン  
柔らかく上質な肉質と脂の甘み特徴。桜のチップで燻した薫香は食欲をそそります!  
**850**  
[税込935]

**OVEN GRILLED SEASONAL ONION**  
新玉ねぎのオープン焼き  
瑞々しい新玉ねぎをオープンでじっくりローストし、甘みを引き出します!  
にんにくのコンフィとプロシュートがアクセント。  
**750**  
[税込825]

**HOT SPICED CHICKEN BACK RIBS 6PC-**  
ホット・チキンバックリブ  
超おすすめ!ビールにぴったりのやみつきスパイスチキン!  
**650**  
[税込715]

**DEEP-FRIED CHICKPEAS WITH MOROCCAN SPICE**  
ひよこ豆のフリット  
食べ始めたらずまらない!スモークしたひよこ豆を揚げてモロッコ風味のスパイスで  
**650**  
[税込715]

**JALAPENO FRITTO**  
ハラペーニョ・フリット  
チーズを詰め込んだ、丸ごとのハラペーニョをサクサクの衣で  
**650**  
[税込715]

**AGED "MAY QUEEN" POTATO FRITTO** *Recommended*  
熟成メークインのフリット サワークリームオニオン  
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!  
香ばしくフリットし、サワークリームオニオンをつけてお召し上がりください。  
**950**  
[税込1045]

**SHRIMP & CHEESE QUESADILLA**  
小海老とチーズのケサディア  
小海老とチーズを挟んだトルティーヤのオープンサンド。  
**650**  
[税込715]

**GRILLED WAGYU TRIPE WITH BASIL SAUCE & AGED PARMIGIANO**  
和牛トリッパのグリル バジルソースと熟成パルミジャーノ  
丁寧に下処理したトリッパをグリルで表面を香ばしく焼き上げ  
バジルと熟成パルミジャーノチーズで仕上げます!  
**950**  
[税込1045]

**PICKLES**  
自家製ピクルス  
**450**  
[税込495]

**MARINATED OLIVES**  
3種オリーブのマリネ  
**450**  
[税込495]

**GARLIC TOAST**  
ガーリックトースト  
ガーリック抜きも承ります。パタートーストまたはブレントースト  
**450**  
[税込495]

# BURGERS & SANDWICHES

THE PATTY OF "RIGOLETTO BURGERS" IS COOKED TO MEDIUM RARE TO TASTE THE BEST. PLEASE FEEL FREE TO LET US KNOW HOW YOU WOULD LIKE YOUR PATTY DONE.

RIGOLETTOのバーガーは自家製のバテを一番美味しく召し上がれるミディアムレア[中がピンク色の状態]で仕上げています。焼き具合のご希望がございましたら、お気軽にお申し付け下さい。  
※中心温度75°C、1分以上の加熱をしております。



**RIGOLETTO BURGER**  
リゴレット・バーガー  
100% BEEF PATTY, LETTUCE, TOMATO, GRILLED ONION, THOUSAND ISLAND SAUCE, CHEDDAR CHEESE  
**1600**  
[税込1760]

**THE DOUBLE BURGER** ザ・ダブルバーガー  
100% BEEF PATTY, LETTUCE, TOMATO, GRILLED ONION, THOUSAND ISLAND SAUCE, CHEDDAR CHEESE  
**2150**  
[税込2365]

**CHIPOTLE AVOCADO BURGER** チポトレ・アボカドバーガー  
100% BEEF PATTY, LETTUCE, TOMATO, GRILLED ONION, CHEDDAR CHEESE, AVOCADO, CHIPOTLE MAYO, CORIANDER  
**1700**  
[税込1870]

**HOMEMADE BACON & MUSHROOM BURGER**  
自家製ベーコンのスマーキー・マッシュルームバーガー  
100% BEEF PATTY, HOMEMADE BACON, LETTUCE, TOMATO, GRILLED ONION, THOUSAND ISLAND SAUCE, SMOKED CHEESE, MUSHROOMS  
**1950**  
[税込2145]

**FRIED CHICKEN BURGER** フライドチキンバーガー  
FRIED CHICKEN, EARLY RED, LETTUCE, CHIPOTLE SAUCE, TARTAR SAUCE  
**1550**  
[税込1705]

**HOT & SPICY CHICKEN SANDWICH** ホット&スパイシー チキンサンド  
FRIED CHICKEN, CHIPOTLE SAUCE, LETTUCE, ONION, CAJUN SPICE, JALAPENO  
**1450**  
[税込1595]

**BLT SANDWICH** BLTサンド  
BACON, LETTUCE, TOMATO, TARTAR SAUCE, BBQ SAUCE  
**1350**  
[税込1485]

**TOPPINGS**  
ALL +¥150  
[税込165]

CHEDDAR CHEESE チェダーチーズ  
JALAPENO ハラペーニョ  
PINEAPPLE パイナップル  
AVOCADO アボカド  
FRIED EGG フライドエッグ  
BACON ベーコン

# PIZZA

WE CAN PREPARE HALF & HALF FOR 10 INCH PIZZAS / 10インチピZZアはハーフ&ハーフに出来ます。

## PIZZA ROSSA

**MARGHERITA NAPOLI** マルゲリータ・ナポリ  
TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, BASIL, GRANA PADANO  
**6INCH / 10INCH**  
**1500 / 2050**  
[税込1650] [税込2255]

**DIAVOLA** ディアボラ  
TOMATO SAUCE, CHORIZO, SAUSAGE, SMOKED CHICKEN, GOUDA, ONION, FRIED GARLIC, GRANA PADANO  
**1600 / 2200**  
[税込1760] [税込2420]

**BABY SARDINE CICINIELLI** 釜揚げしらすと小葱のチチニエッリ  
TOMATO SAUCE, GARLIC, OREGANO, CHILI PEPPER, BABY SARDINES, GREEN ONIONS  
**1600 / 2200**  
[税込1760] [税込2420]

**SHRIMP & RAPE BLOSSOM MARINARA**  
鹿児島産 姫甘海老と菜の花のマリナーラ  
TOMATO SAUCE, GARLIC, ANCHOVY, SHRIMP, RAPE BLOSSOM, CHERRY TOMATOES  
**1750 / 2350**  
[税込1925] [税込2585]

## PIZZA BIANCA

**GENOVESE NAPOLETANA** 和牛と餡色玉ねぎのジェノベーゼ・ナポレターナ  
SLOW COOKED BEEF & ONION SAUCE, GOUDA, BASIL  
**6INCH / 10INCH**  
**1800 / 2450**  
[税込1980] [税込2695]

**BOSCAIOLA** モルタデッラと茸のボスカイオーラ  
MORTADELLA, MUSHROOMS, GOUDA, GRANA PADANO, BASIL, GARLIC, MOZZARELLA  
**1600 / 2200**  
[税込1760] [税込2420]

**QUATTRO FORMAGGI** 燻製ナッツのクアトロ・フォルマッジ  
GORGONZOLA PICCANTE, MOZZARELLA, TALEGGIO, GOUDA, GRANA PADANO, WALNUT  
**1750 / 2350**  
[税込1925] [税込2585]

**ORTOLANA VERDE** グリル野菜のオルトラーナ・ヴェルデ  
GRILLED VEGGIES, BASIL PESTO, ANCHOVY, MOZZARELLA  
**1750 / 2350**  
[税込1925] [税込2585]

# SALADS

<p><b>ORGANIC ROMAINE LETTUCE CAESAR SALAD</b> 有機ロメインレタスのシーザーサラダ</p>	<p>PICCOLO / REGULAR 850 / 1300 [税込935] [税込1430]</p>	<p><b>TANDOORI CHICKEN SALAD</b> タンドリーチキンと10種野菜のサラダ</p> <p>香ばしく焼き上げたタンドリーチキンをたっぷりの新鮮野菜とバルメジャンチーズ、すりおろし林檎のドレッシングで。</p>	<p>1550 [税込1705]</p>
<p><b>GRILLED VEGGIES &amp; PECORINO CHEESE SALAD</b> グリル野菜とペコリーノチーズのサラダ</p> <p>フレンチドレッシング</p>	<p>1500 [税込1650]</p>	<p><b>GRILLED FISH SALAD</b> 旬魚の香草焼き オリエンタルサラダ</p> <p>バルサミコドレッシング8種類のハーブで香りをつけた魚を焼き上げ、さっぱりとしたドレッシングで。</p>	<p>1550 [税込1705]</p>
<p><b>GREEN SALAD WITH RUCOLA &amp; KALE</b> ルッコラとケールのグリーンサラダ</p> <p>シトロン・ドレッシング</p>	<p>900 [税込990]</p>	<p><b>MIXED VEGETABLES &amp; WHEAT VEGAN SALAD</b> スペルト小麦・押し麦と20品目のヴィーガンサラダ</p> <p>豆腐ドレッシング または バルサミコドレッシング</p>	<p>1450 [税込1595]</p>



## PASTA

**SPAGHETTI** スパゲッティ [1.8mm]  
イタリア・自社栽培の小麦100%でつくるマンチーニ社のスパゲッティ

<p><b>SAGLIO OLIO WITH DRIED BABY SARDINES &amp; BOTTARGA</b> ジャコとカラスミのアーリオ・オーリオ</p>	<p>1400 [税込1540]</p>
<p><b>VEGAN BOLOGNESE</b> ヴィーガンボロネーゼ風 茄子のトマトソース</p>	<p>1400 [税込1540]</p>
<p><b>WHELK &amp; BAMBOO SHOOTS WITH YUZU PEPPER</b> つぶ貝と筍の柚子胡椒風味</p>	<p>1500 [税込1650]</p>
<p><b>BUTTER &amp; SOY SAUCE WITH SALMON &amp; RAPE BLOSSOM</b> サーモンと菜の花の和風バター醤油</p>	<p>1400 [税込1540]</p>
<p><b>PICANTE ARRABBIATA WITH SWEET SHRIMP</b> 激辛! 鹿児島産 姫甘海老のピカンテ・アラビアータ</p>	<p>1400 [税込1540]</p>
<p><b>SCAMPI PESCATORE [BIANCO OR ROSSO]</b> 鬼手長海老と魚介のペスカトーレ</p>	<p>1950 [税込2145]</p>
<p><b>SCAMPI &amp; FRUIT TOMATO AGLIO OLIO</b> スコットランド産スキャンピとフルーツトマトのアーリオ・オーリオ</p>	<p>1900 [税込2090]</p>

**RAVIOLI** ラヴィオリ  
ボルチーニのラヴィオリ

<p><b>BASIL CREAM SAUCE WITH SALMON, PISTACHIO &amp; GRILLED CAMEMBERT</b> 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</p>	<p>1900 [税込2090]</p>
<p><b>PORCINI &amp; PORK RAGOUT</b> ボルチーニと黒豚のラグートマトソース</p>	<p>1900 [税込2090]</p>

**BIGOLI** ビーゴリ  
コシのある極太・もちもち麺! ソースともよく絡みます

<p><b>BEEF BOLOGNESE WITH ABALONE MUSHROOMS</b> 黒アワビ茸と和牛のボロネーゼ</p>	<p>1500 [税込1650]</p>
<p><b>SCAMPI TOMATO CREAM SAUCE</b> 鬼手長海老のトマトクリームソース</p>	<p>1900 [税込2090]</p>
<p><b>TOMATO SAUCE WITH DUCK SALSICCIA &amp; CAVOLO NERO</b> 鴨肉の自家製サルシッチャと黒キャベツのトマトソース</p>	<p>1450 [税込1595]</p>
<p><b>WILD BOAR RAGOUT WITH RED WINE SAUCE</b> 国産 猪のラグー 赤ワインソース</p>	<p>2300 [税込2530]</p>
<p><b>GUANCIALE &amp; PECORINO AMATRICIANA</b> グアンチャーレとペコリーノチーズのアマトリッチャーナ</p>	<p>1500 [税込1650]</p>
<p><b>PROSCIUTTO &amp; PORCINI CREAM SAUCE</b> プロシュートとボルチーニ茸のクリームソース</p>	<p>1500 [税込1650]</p>

**CASARECCE** カサレッツェ  
パスタの断面がS字になったショートパスタ

<p><b>ARRABBIATA WITH SMOKED CHICKEN</b> スモークチキンのアラビアータ</p>	<p>1300 [税込1430]</p>
<p><b>GORGONZOLA &amp; WALNUT CREAM SAUCE</b> ゴルゴンゾーラと胡桃のクリームソース</p>	<p>1400 [税込1540]</p>

**GLUTEN FREE** GLUTEN FREE FETTUCCINE AVAILABLE FOR SUBSTITUTION. 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。

## ARROZ

**CALDO**  
魚介の旨みがギュッと詰まった出汁で作る、スペイン風のスープ雑炊

<p><b>MIXED CLAMS &amp; FRESH WATER PRAWN ARROZ CALDO</b> 3種の貝と鬼手長海老のアロス・カルドソ</p> <p>3種の貝から出た旨味たっぷりのスープで炊き上げたスペイン風の雑炊</p>	<p>2100 [税込2310]</p>
---	--------------------------

**MELOSO**  
旨みの効いたスープで作るスペイン風のリゾット  
アロス・カルドソよりもスープが少なくとろみのある仕上がりに

<p><b>SQUID BLACK INK ARROZ MELOSO</b> イカ墨のアロス・メロソ</p> <p>イカ墨と魚介の旨味をとりこめたスープで仕上げたスペイン風・リゾット</p>	<p>1900 [税込2090]</p>
---	--------------------------

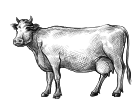
**PAELLA**  
バエリアパンで炊き上げるバエリアはおこげがポイント!  
旨みをたっぷり吸ったお米と香ばしいおこげをお楽しみください

<p><b>SCAMPI PAELLA</b> 鬼手長海老と姫甘海老のパエージャ</p> <p>牛肉、鶏肉、海老でとった出汁に 鬼手長海老や姫甘海老をたっぷり加えた贅沢なバエージャ</p>	<p>2300 3450 [税込2530] [税込3795]</p>
<p><b>YONEZAWA PORK &amp; CLAM PAELLA</b> 山形県産米澤豚とアサリのパエージャ</p> <p>陸と海、両方の旨みがギュッと詰まったバエージャ</p>	<p>2100 3150 [税込2310] [税込3465]</p>

**DUCK RICE**  
ハンガリー産鴨肉のダックライス  
鴨出汁と生ハムでお米を炊き上げ、ホロホロになるまで煮込んだハンガリー産の鴨もも肉、イベリコ豚のチョリソーを贅沢にたっぷり使いました!

<p><b>DUCK RICE</b> <i>Recommended</i> ハンガリー産鴨肉のダックライス</p>	<p>3600 [税込3960]</p>
--	--------------------------

## THE GRILL



**HOKKAIDO "SHIHORO KUROUSHI" BEEF STEAK** 3800  
北海道産 士幌黒牛のグリル 200g  
赤身と脂身のバランスがとれたシェフ特選のリブステーキ



**LAMB RUMP MEXICAN SKEWER WITH HOMEMADE HARISSA** 2350  
オーストラリア産 ラムランプのプロシュート 250g  
パプリカ、クミン、コリアンダーなどのモロッカンスパイスでマリネし、ジュースに焼き上げます。自家製アリッサを添えて



**GRILLED HAKKINTON PORK** 2300  
岩手県産 白金豚のグリル  
肉質は柔らかく、キメ細かな脂の乗りが特徴のプラチナポーク

**GRILLED PORK SPARE RIBS** 2900  
三重県産 松坂豚スペアリのグリル 350g  
キメが細かくまろやかな脂の旨味が特徴の松坂豚スペアリのグリル



**GRILLED CHICKEN BREAST** 1700  
桜姫鶏胸肉のグリル  
マルドンの塩とレモンを絞ってさっぱりと

**GRILLED IWATE OKUNO-MIYAKODORI CHICKEN** 1750  
岩手県産 奥の都どりのグリル  
旬の柑橘を使った塩を添えてシンプルにどうぞ。

**IWATE OKUNO-MIYAKODORI FRIED CHICKEN** 1750  
岩手県産 奥の都どりのフライド・チキン  
衣はカリッと身はジュースに揚げた自慢のフライドチキン!

■ ORIGINAL オリジナル ■ SPICY MAO 激辛スパイシーマオ



**GRILLED KESENNUMA SWORDFISH** 1950  
宮城県産 気仙沼メカジキのグリル  
厚切りのメカジキを焼き上げ、ゴルゴンゾーラのタルタルと合わせました

**GRILLED ROCH DUART SALMON** 2450  
スコットランド産 ロック・デュアートサーモンのグリル  
"ラベル・ルー・ジュ認定"! 手付かずの大自然の中で育ち、アトランティックサーモン本来の味を追求した特別なサーモン。皮目はパリッと、身はふっくらジュースに焼き上げます。

### SIDE DISHES

**MORTADELLA POTATO SALAD** 650  
モルタデッラのポテトサラダ

**GARLIC BUTTERED MUSHROOMS** 650  
キノコのガーリックバター・ソテー

**GARLIC MASHED POTATOES** 650  
ガーリックマッシュポテト

**FRENCH FRIES** 650  
フレンチフライ

**MIXED GREEN SALAD** 650  
グリーンサラダ

**ALL NATURAL** All carefully cooked with Natural ingredients. No Processed ingredients anywhere. 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。

NO MSG 化学調味料不使用 No MSG on our natural "UMAMI" dishes  
LOW TRANS FAT 低圧搾抽出油 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  
7 WATER 7ウォーター使用 7 Water

Please advise your waiter of any allergies or dietary requirements before order. アレルギー、ベジタリアンの方はご注文の前にお申し付け下さい。お申し付け頂けなかった際の作り直しは出来ません。

Please note that following will be added as a table charge: ¥220 a person on weekend & holidays between 11:00-17:00 / ¥440 a person on after 5:00 p.m. on weekdays & after 3:00 p.m. on weekends & holidays. テーブルチャージ[席料]として土日祝日の11:00-15:00までお一人様220円、平日17時以降/土日祝15時以降、お一人様440円頂戴しております。