

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]



BROWN CRAB FROM SCOTLAND
スコットランド産 ブラウンクラブ
みずみずしく甘みのあるブラウンクラブの爪肉。
ハサミで割りながら豪快に召し上がれ！

100g 1300
[税込1430]

1ピース約140-180g オーダーは2ピースより承ります
140-180g a piece / minimum order 2 pieces

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かレモンで。

ASK

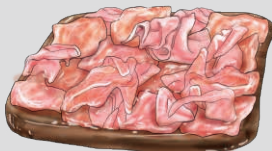


BUFALA & SEASONAL FRUITS CAPRESE
イタリア産 ブッフアラとフルーツのカプレーゼ
とろーりクリーミーな水牛モッツアレラとバジル、
季節のフルーツを使った彩り鮮やかなカプレーゼ

2200
[税込2420]



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

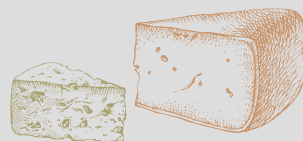
800
[税込880]

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

FRUIT TOMATO & ANCHOVY BRUSCHETTA
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
ホワイトバルサミコをベースに甘酸っぱくマリネした国産フルーツトマトと
カンタブリア産の旨味が詰まったアンチョビをバゲットに乗せてどうぞ！

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]

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]

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
ゴロゴロっと入ったニンニクとしらすアヒージョ。

[税込935] [税込1375]

BABY SHRIMP & ASPARAGUS AJILLO S 750 R 1150
小海老とアスパラのアヒージョ
旬のアスパラ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 950
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。

[税込1045]

GRILLED HOMEMADE BACON 850
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が特徴。桜のチップで燻した薫香は食欲をそそります！

[税込935]

OVEN GRILLED SEASONAL ONION 750
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。

[税込825]

HOT SPICED CHICKEN BACK RIBS 6PC- 650
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！

[税込715]

DEEP-FRIED CHICKPEAS WITH MOROCCAN SPICE 650
ひよこ豆のフリット
食べ始めたら止まらない！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。

[税込715]

JALAPENO FRITTO 650
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。

[税込715]

AGED “MAY QUEEN” POTATO FRITTO *Recommended* 950
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。

[税込1045]

SHRIMP & CHEESE QUESADILLA 650
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。

[税込715]

GRILLED WAGYU TRIPE 950
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！

[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℃、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 2150
100% BEEF PATTY, LETTUCE, TOMATO, GRILLED ONION,
THOUSAND ISLAND SAUCE, CHEDDAR CHEESE [税込2365]

CHIPOTLE FRIED EGG BURGER チポトレ・フライドエッグバーガー 1800
100% BEEF PATTY, LETTUCE, TOMATO, GRILLED ONION, CHEDDAR CHEESE,
FRIED EGG, CHIPOTLE SAUCE, THOUSAND ISLAND SAUCE, CORIANDER [税込1980]

HOMEMADE BACON & MUSHROOM BURGER 1950
自家製ベーコンのスモーキー・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, BBQ SAUCE [税込2145]

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

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

BLT SANDWICH BLTサンド 1350
BACON, LETTUCE, TOMATO, TARTAR SAUCE, BBQ SAUCE [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

FRIED EGG フライドエッグ
BACON ベーコン

PIZZA

PIZZA ROSSA

MARGHERITA NAPOLI マルゲリータ・ナポリ 1600
TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, BASIL, GRANA PADANO [税込1760]

DIAVOLA ディアボラ 1800
TOMATO SAUCE, CHORIZO, SAUSAGE, SMOKED CHICKEN, GOUDA, ONION, FRIED GARLIC, GRANA PADANO [税込1980]

BABY SARDINE CICINIELLI 釜揚げしらすと小葱のチチニエッリ 1700
TOMATO SAUCE, GARLIC, OREGANO, CHILI PEPPER, BABY SARDINES, GREEN ONIONS [税込1870]

SHRIMP & ASPARAGUS MARINARA 1700
鹿児島産 姫甘海老とグリーンアスパラのマリナーラ
TOMATO SAUCE, GARLIC, ANCHOVY, SHRIMP, ASPARAGUS, CHERRY TOMATOES [税込1870]

PIZZA BIANCA

GENOVESE NAPOLETANA 和牛と銚色玉ねぎのジェノベーゼ・ナポレターナ 1850
SLOW COOKED BEEF & ONION SAUCE, GOUDA, BASIL [税込2035]

RAMB SALSICCIA & SEMI-DRIED TOMATO 1700
ラムサルシッチャとセミドライトマトのピアンカ
GOUDA, RAMB SALSICCIA, SEMI-DRIED TOMATO, BASIL, SPICE [税込1870]

QUATTRO FORMAGGI 燻製ナッツのクアトロ・フォルマッジ 1800
GORGONZOLA PICCANTE, MOZZARELLA, TALEGGIO, GOUDA, GRANA PADANO, WALNUT [税込1980]

ORTOLANA VERDE グリル野菜のオルトラーナ・ヴェルデ 1700
GRILLED VEGGIES, BASIL PESTO, ANCHOVY, MOZZARELLA [税込1870]

SALADS

ORGANIC ROMAINE LETTUCE CAESAR SALAD 有機ロメインレタスのシーザーサラダ	PICCOLO / REGULAR	TANDOORI CHICKEN SALAD タンドリーチキンと10種野菜のサラダ 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。	1550 [税込1705]
	850 / 1300 [税込935] [税込1430]		
GRILLED VEGGIES & PECORINO CHEESE SALAD グリル野菜とペコリーノチーズのサラダ フレンチドレッシング	1500 [税込1650]	GRILLED FISH SALAD 旬魚の香草焼き オリエンタルサラダ 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。	1550 [税込1705]
GREEN SALAD WITH RUCOLA & KALE ルッコラとケールのグリーンサラダ シトロン・ドレッシング	900 [税込990]	 MIXED VEGETABLES & WHEAT VEGAN SALAD スペルト小麦・押し麦と20品目のヴィーガンサラダ 豆腐ドレッシング または バルサミコドレッシング	1450 [税込1595]

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

SAGLIO OLIO WITH DRIED BABY SARDINES & BOTTARGA

ジャコとカラスミのアーリオ・オーリオ

1400

[税込1540]

VEGAN BOLOGNESE

ヴィーガンボロネーゼ 茄子のトマトソース

1400

[税込1540]

FRESH HERB BUTTER SAUCE WITH WHELK & SEMI-DRIED TOMATO

つぶ貝とセミドライトマトのフレッシュハーブバター

1600

[税込1760]

TRAPANI-STYLE PESTO WITH SWORDFISH

国産メカジキのトラパニ風

- ナッツとトマト、バジリコのソース -

1500

[税込1650]

SCALLOP & BAMBOO SHOOTS WITH YUZU PEPPER

帆立と筍の柚子胡椒風味

1500

[税込1650]

PICANTE ARRABBIATA WITH SWEET SHRIMP

激辛！鹿児島産 姫甘海老のピカンテ・アラビアータ

1400

[税込1540]

SCAMPI PESCATORE [BIANCO OR ROSSO]

スコットランド産 スキャンピと魚介のペスカトーレ

2400

[税込2640]

RAVIOLI ラヴィオリ

生地でフィリングを包んだパスタ

SICILIAN-STYLE BASILICO SAUCE WITH SWORDFISH & SEMI-DRIED TOMATO -SALMON RAVIOLI -

国産メカジキとセミドライトマトのシチリア風バジリコソース

- サーモンのラヴィオリ -

1900

[税込2090]

PORCINI & PORK RAGOUT TOMATO SAUCE -SALSICCIA RAVIOLI -

ポルチーニと黒豚のラグートマトソース

- サルシッチャのラヴィオリ -

1900

[税込2090]

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

BEEF BOLOGNESE WITH “TENKEI-DAKE” MUSHROOM

徳島県産 天恵茸と和牛のボロネーゼ

1500

[税込1650]

CHICKEN & MUSHROOMS RAGOUT SAUCE WITH ROSEMARY & LEMON

国産鶏と千葉県産マッシュルームのラグーソース

- ローズマリーとレモン -

1400

[税込1540]

SCAMPI TOMATO CREAM SAUCE

鬼手長海老のトマトクリームソース

1900

[税込2090]

WILD BOAR RAGOUT WITH RED WINE SAUCE

国産 猪のラグー 赤ワインソース

2300

[税込2530]

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

ARRABBIATA WITH SMOKED CHICKEN

スモークチキンのアラビアータ

1300

[税込1430]

GORGONZOLA & WALNUT CREAM SAUCE

ゴルゴンゾーラと胡桃のクリームソース

1400

[税込1540]

RABBIT & TOMATO RAGOUT SAUCE WITH PARMIGIANO REGGIANO & OREGANO

イタリア産 兎のトマトラグー

- 熟成パルミジャーノ・レッジャーノとオレガノ -

1750

[税込1925]

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

CALDOSO

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	
MIXED CLAMS & FRESH WATER PRAWN ARROZ CALDOSO 3種の貝と鬼手長海老のアロス・カルドソ 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	2100 [税込2310]

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	
SQUID BLACK INK ARROZ MELOSO イカ墨のアロス・メロッソ イカ墨と魚介の旨味をとじこめたスープで仕上げたスペイン風・リゾット	1900 [税込2090]

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	
SCAMPI PAELLA 鬼手長海老と姫甘海老のバエージャ 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	 2300  3450 [税込2530] [税込3795]
YONEZAWA PORK & CLAM PAELLA 山形県産米澤豚とアサリのバエージャ 陸と海、両方の旨みがギュッと詰まったバエージャ	 2100  3150 [税込2310] [税込3465]

DUCK RICE

DUCK RICE <i>Recommended</i> 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肉、イベリコ豚のチョリソーを贅沢にたっぷりと使いました！	3600 [税込3960]
---	------------------

THE GRILL

	HOKKAIDO “SHIHORO KUROUSHI” BEEF STEAK 北海道産 士幌黒牛 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	3800 [税込4180]
	LAMB RUMP MEXICAN SKEWER WITH HOMEMADE HARISSA オーストラリア産 ラムランプのプロシュット 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、 ジュースーに焼き上げます。自家製アリッサを添えて	2350 [税込2585]
	GRILLED HAKKINTON PORK 岩手県産 白金豚 肉質は柔らかく、キメ細かな脂の乗りが特徴のブラチナポーク	2300 [税込2530]
	GRILLED PORK SPARE RIBS 三重県産 松坂豚スペアリブ 350g キメが細かくまろやかな脂の旨味が特徴の松阪豚スペアリブのグリル	2900 [税込3190]

	GRILLED CHICKEN BREAST 桜姫鶏胸肉 マルドンの塩とレモンを絞ってさっぱりと	1700 [税込1870]
	GRILLED IWATE OKUNO-MIYAKODORI CHICKEN 岩手県産 奥の都どり 旬の柑橘を使った塩を添えてシンプルにどうぞ。	1750 [税込1925]
	IWATE OKUNO-MIYAKODORI FRIED CHICKEN 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シー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	1750 [税込1925]
	GRILLED KESENNUMA SWORDFISH 宮城県産 気仙沼メカジキ 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	1950 [税込2145]
	GRILLED ROCH DUART SALMON スコットランド産 ロック・デュアートサーモン “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。皮目はバリッと、身はふっくらジュースーに焼き上げます。	2450 [税込2695]

SIDE DISHES

SICILIAN-STYLE POTATO SALAD WITH CAPER キタアカリとケーパーのシチリア風ポテトサラダ	650 [税込715]	GARLIC BUTTERED MUSHROOMS キノコのガーリックバター・ソテー	650 [税込715]	FRENCH FRIES フレンチフライ	650 [税込715]
MASHED POTATOES WITH MUSHROOMS 発酵バターとマッシュルームのマッシュポテト	650 [税込715]	MIXED GREEN SALAD グリーンサラダ	650 [税込715]		

ALL NATURAL

NO MSG	化学調味料不使用 No MSG on our natural “UMAMI” dishes	LOW TRANSFAT	低温圧搾抽出法油 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	π WATER	πウォーター使用 π 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つけ下さい。お申しつ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。