

Fresh STARTERS



数量限定 LIMITED!

GAMBERO ROSSO

赤海老のガンベロ・ロッソ

軽く表面を炙った、味噌まで美味しい赤海老！
シンプルにフレッシュレモンと塩でどうぞ！

1300

[税込1430]



OCTOPUS & CORIANDER CEVICHE

蛸とパクチーのセヴィーチェ

相性抜群！さっぱりと仕上げたタコとパクチーのセヴィーチェ

950

[税込1045]

FRESH FISH CARPACCIO OF THE DAY 1400

豊洲直送！本日のカルパッチョ

詳しくはスタッフまで

[税込1540]



MARINATED SALMON

国産サーモンのマリネ

こだわりの塩やハーブで1日マリネにしたサーモン。
オリーブオイルでシンプルにどうぞ！

950

[税込1045]



RIGOLETTO TAPAS

まずはここから！スパニッシュとイタリアンの美味しいとこどり。ワイワイ楽しめる小皿料理



TOMATO BRUSCHETTA

国産トマトのブルスケッタ

銀座リゴレットのシグネチャー！トマトのマリネをガーリックトーストにのせて

2PC 650[税込715]

+1PC 325[税込358]



ANCHOVY SAUTEED BROCCOLI

ブロッコリーのアンチョビソテー

アンチョビでソテーしたブロッコリーに上からカラスミをたっぷり

650[税込715]



ROASTED YOUNG CORN W/ TALEGGIO CHEESE

杉中園芸 皮付ヤングコーンとタレージョのオープン焼き
旬のヤングコーンとタレージョと一緒に香ばしく焼き上げた一品。

750[税込825]



SNOW CRAB CREAM CROQUETTES

ズワイ蟹のクリームコロッケ

濃厚アメリカヌソースと合わせたクリーミーなカニクリームコロッケ！

750[税込825]

+1PC 375[税込413]



SHRIMP AJILLO

小海老のピリ辛アヒージョ

プリプリの海老を熱々のピリ辛ガーリックオイルで。

S 650[税込715]

R 950[税込1045]



SPICY CHICKEN BACK RIBS

スパイシー・チキンバックリブ

スパイスが食欲をそそる一口サイズの骨付きチキン

8PC 650[税込715]

12PC 950[税込1045]



ALIGOT

熟成メークインのアリゴ

じゃが芋とたっぷりチーズのとろとろ滑らかなマッシュポテト

650[税込715]



FRIED POTATOES

インカのめざめのフライドポテト

[ガーリック or ブラックペッパー]

650[税込715]

PICCOLO TAPAS

Mixed Nuts 無添加ミックスナッツ
350[税込385]

Pickles 自家製ピクルス
350[税込385]

Bread [Plain or Garlic] 渋いちベーカリーのパン
400[税込440]

CHEF'S RECOMMENDATIONS



Chilled Capellini w/ Fruit Tomato & AppleMango 1400

フルーツマトとアップルマンゴーの冷製カッペリーニ

極細の冷製パスタ「カッペリーニ」に、甘酸っぱいフルーツマトとアップルマンゴーを合わせた爽やかな一皿。

[税込1540]



Calamari Fritti

イカのセモリナフリット

セモリナ粉をまぶしてカリッと揚げたイカのフリット。

1150

[税込1265]

Pizza Oven Grilled Vegetables

季節野菜のピザ釜グリル ブルギニオン・バター

ピザ釜で香ばしくグリルした季節野菜に、
香草とガーリックの風味豊かなブルギニオンバターを添えて。

1900

[税込2090]



Omelette w/ White Asparagus & Prosciutto 900

北海道産 ホワイトアスパラとプロシュートのオムレツ

ホワイトアスパラのやさしい甘みと、生ハムの塩気が絶妙なふんわりオムレツ。

[税込990]



CHARCUTERIE

自家製シャルキトリーと
厳選ハム・サラミ



CHARCUTERIE PLATTER

厳選！シャルキトリーブラッター

色々な味が楽しめる！こだわりハムやサラミの盛り合わせ

3種 1450

[税込1595]

4種 1850

[税込2035]



Slovenian Prosciutto

スロベニア産10ヶ月熟成 プロシュート

イタリアのお隣、スロベニアから届く
しっとりとしたプロシュート！
ふわふわの薄切りで切り立てをご用意いたします。

S 1000

[税込1100]

L 1600

[税込1760]

Chorizo Iberico De Bellota 650
イベリコ・チョリソ・ペジョータ [税込715]

Mortadella 650
モルタデッラ [税込715]

HOMEMADE

自家製シャルキトリー

Homemade Pâté De Campagne

パテ・ド・カンパーニュ

750

[税込825]

Homemade Con Tan

コンタン 牛タンのハム

900

[税込990]

Homemade Liver Pate

鶏白レバーパテ

650

[税込715]

Homemade Roasted Beef

ローストビーフ

850

[税込935]

Akaushi Scottato

あかうしのスコットアート[牛のたたき]

1300

[税込1430]

FRESH SALAD

Melon & Burrata Caprese

国産メロンとブッラータのカプレーゼ *Seasonal!*

1500[税込1650]

Rucola Salad

ルッコラサラダ シンプルにルッコラをシトロンドレッシングで

900[税込990]

Seasonal Vegetable Green Salad

季節野菜のグリーンサラダ 自家製白味噌ドレッシング

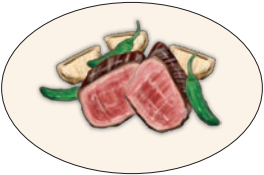
S 750[税込825]

R 1300[税込1430]

Chicory, Trevis and Gorgonzola Salad チコリとトレビス、ゴルゴンゾーラのサラダ

1050[税込1155]

MAIN DISH

	Chicken Confit <i>w/ Salsa Romesco</i> 奥の都どりのコンフィ 焼きパプリカとナッツのロメスコソース [税込2200]	2000	Akaushi Beef Steak 高知県産 土佐和牛 あかうしのステーキ 旨味とジューシーさを兼ね備えた高知県・土佐のあかうしを シンプルに焼き上げました！スモーク塩とわさびを添えて。	120G 2750 [税込3025] +60G + ¥1400 [税込1540]	
Grilled Hakkinton Pork 岩手県産 白金豚 肩ロース肉のグリル 旨味凝縮の脂身が特徴のジューシーな白金豚のシンプルなグリル。		2450 [税込2695]		Ribeye Steak 北海道 土幌黒牛リブロースのグリル	200g 3600 [税込3960]

NEAPOLITAN PIZZA

ナポリの老舗製粉会社カプート社の小麦粉「サッコロッシ」を使い、ひとつひとつ丁寧に仕込んだ生地で焼き上げるリゴレットのピッツァは外はカリッと！中はもちもちのコルチョーネ(ピッツァの縁)と、一枚ペロッと食べられる軽い仕上がりが特徴です！

Margherita マルゲリータ basil, mozzarella cheese, parmesan cheese, tomato sauce	1650 [税込1815]
Diavola ディアボラ tomato sauce, harissa, chorizo, bacon, onion, garlic chips, gouda, shredded mozzarella, red cheddar	1650 [税込1815]
Quattro Formaggi クアトロ・フォルマッジ gorgonzola, mozzarella, raclette, parmesan	1750 [税込1925]
Mortadella & Watercress モルタデッラとクレソン mortadella, watercress, gouda, shredded mozzarella, red cheddar, parmesan, black pepper	1750 [税込1925]

Prosciutto & Rucola Bismarck w/ Summer Truffle スロベニア産 プロシュートとルッコラのビスマルク サマートリュフかけ prosciutto, rucola, soft boiled egg, parmesan, gouda, shredded mozzarella, red cheddar, black pepper, summer truffle	2400 [税込2640]
Summer Ortolana w/ Pesto Genovese 夏野菜のジェノバ風オルトラーナ pesto genovese, zucchini, gold rush corn, cherry tomatoes, okra parmesan, gouda, shredded mozzarella, red cheddar, black pepper	1750 [税込1925]
Cicinielli w/ Baby Sardines & Sweet Green Peppers しらすと万願寺とうがらしのチチニエッリ tomato sauce, oregano, anchovy, garlic, caper, baby sardines, sweet green peppers	1800 [税込1980]

PASTA

生パスタ・厳選した乾麺、グルテンフリーパスタなど、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することもできます。
※グルテンフリーパスタはアレルギー対応メニューではありません。

PLEASE NOTE : GLUTEN FREE OPTIONS ARE AVAILABLE, HOWEVER WE CANNOT GUARANTEE 100% PREVENTION OF CROSS CONTAMINATION.

 LINGUINE リングイネ 中太・もちもち ロングパスタ	Porcini Carbonara 名古屋コーチン卵と イタリア産ボルチーニ茸のカルボナーラ	1500 [税込1650]
	Pescatore [Rosso or Bianco] 贅沢！魚介たっぷりペスカトーレ ロッソorビアンコ	1900 [税込2090]
 CASARECCE カサレッツェ パスタの断面が S字になったパスタ	Genovese w/ Baby Shrimp & Zucchini 小海老とズッキーニのジェノベーゼ	1450 [税込1595]
	Grilled Chicken & Eggplant Arrabiata 鶏もも肉のグリルと茄子のアラビアータ	1400 [税込1540]
 CHITARRA キタッラ 断面の四角い パスタ。	Homemade Guanciale Amatriciana 自家製グアンチャーレのアマトリチャーナ	1650 [税込1815]
	Sardinian Bottarga & Unsalted Butter サルデーニャ産 カラスミと濃厚バターのキタッラ 塩味のきいたカラスミに濃厚なバターを合わせたシンプルな皿	1700 [税込1870]

 SPAGHETTI スパゲッティ 1.8mm イタリア産 最高品質 マンチーニ社製	Whitebait & Gold Rush Corn Peperoncini 釜揚げしらすとゴールドラッシュのペペロンチーノ	1300 [税込1430]
	Puttanesca with Colorful Tomatoes and Mushrooms カラフルトマトとマッシュルームの プッタネスカ	1300 [税込1430]
	Sea bass & Grilled Sweet Green Peppers Aglio Olio スズキとグリルした万願寺とうがらしのアーリオ・オーリオ	1600 [税込1760]
	Vegan Bolognese -egg plant tomato sauce ヴィーガンボロネーゼ風 茄子のトマトソース	1400 [税込1540]
 LUMACHE ルマーケ 貝殻のようになって 巻いたパスタ	Minced Duck & Chesut Nut Creamy Tomato Sauce 鴨ひき肉とイタリア産・栗のトマトクリームソース	1600 [税込1760]
	Wagyu & Mozzarella Bolognese 和牛とモッツァレラのボロネーゼ	1700 [税込1870]

ARROZ

	Mixed Seafood Paella シーフード・バエリア ムール貝、アサリ、海老など具材たっぷり！ 米に旨味を吸わせたオリジナルバエリア	2600 [税込2860]		Grilled Hakkinton Pork Paella 岩手県産 白金豚 肩ロース肉のバエリア 脂身が甘く、旨みがギュッと詰まった白金豚のバエリア。レモンを絞ってお召し上がりください！	2550 [税込2805]		Minced Duck, & Golden Corn Manganji Peppers Paella 鴨ひき肉と万願寺とうがらし、 ゴールドラッシュのパエリア 旨みの強い鴨肉と香ばしい万願寺とうがらし、 甘みのあるゴールドラッシュを合わせた、風味豊かなバエリア。	2600 [税込2860]
---	---	-------------------------	---	---	-------------------------	---	--	-------------------------

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

NATURAL SALT

自然製法の塩
Natural Salt

ORGANIC SUGAR

オーガニック砂糖
Organic Sugar

πWATER

πウォーター使用
π 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いません。
Please note that ¥440 a person will be added as a table charge after 5:00 p.m. on weekdays / after 3:00 p.m. on weekends & holidays and 10% late night charge after 10:00 p.m.
平日17時以降/土日祝15時以降、テーブルチャージ[席料]としてお一人様440円、22時以降深夜料金を10%頂戴しております。