

# STARTERS

Fresh



**FRESH CATCH CARPACCIO** 1650  
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。  
[税込1815]



**BROWN CRAB FROM SCOTLAND** 100g 1300  
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!  
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  
[税込1430]

**FRESH OYSTERS** ASK  
[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。



**BUFALA & SEASONAL FRUITS CAPRESE** 2200  
イタリア産 プッファ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  
[税込2420]



Cold Cuts  
&  
Cheese



**PROSCIUTTO** 800  
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** 800  
イベリコ豚のチョリソー  
[税込880]

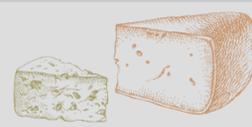
**MORTADELLA -AUSTRIA** 800  
モルタデッラ  
[税込880]

**SALAMI FINOCCHIONA -AUSTRIA** 800  
サラミ・フィノッキオーナ  
[税込880]

**COPPA -SLOVENIA** 800  
コッパ  
[税込880]



**CHARCUTERIE PLATTER** 2600  
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** 1PC 550  
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!  
[税込605]

**MARINATED TASMANIAN SALMON** 950  
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。  
[税込1045]

**PATE DE CAMPAGNE** 650  
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!  
[税込715]

**GRILLED YOUNG CORN WITH ANCHOVY BUTTER** 650  
産直! 皮付きヤングコーンのグリル  
旬のヤングコーンを皮付きのままグリルにし、アンチョビバターで仕上げます!  
[税込715]

**CALLOS -SPANISH TRIPE STEW** S 650 R 950  
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!  
[税込715] [税込1045]

**SPICY TORTILLA ROLL** 650  
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!  
[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]

**ROASTED JAPANESE BEETS** 900  
国産ビーツのロースト  
じっくり低温でローストしたビーツは甘みが増します!  
マスカルポーネとナッツがアクセント。  
[税込990]

**HOT SPICED CHICKEN BACK RIBS 6PC-** 650  
ホット・チキンバックリブ  
超おすすめ! ビールにびっぴ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。  
[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** 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** 450  
自家製ピクルス  
[税込495]

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

**GARLIC TOAST** 450  
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  
[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** 1600  
リゴレット・バーガー  
100% BEEF PATTY, LETTUCE, TOMATO, GRILLED ONION,  
THOUSAND ISLAND SAUCE, CHEDDAR CHEESE  
[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

**SHRIMP & ZUCCHINI MARINARA** 小海老とズッキーニのシトラスマリナーラ 1700  
TOMATO SAUCE, SHRIMP, ASPARAGUS, ZUCCHINI, MOZZARELLA, LEMON  
[税込1870]

**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リ 1700  
TOMATO SAUCE, GARLIC, OREGANO, CHILI PEPPER, BABY SARDINES, GREEN ONIONS  
[税込1870]

### 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 1850  
SLOW COOKED BEEF & ONION SAUCE, GOUDA, BASIL  
[税込2035]

**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** グリル野菜のオルターナ・ヴェルデ 1700  
GRILLED VEGGIES, BASIL PESTO, ANCHOVY, MOZZARELLA  
[税込1870]

**ITALIAN FRIARIELLI & HOMEMADE LAMB SALSICCIA BIANCA** 1700  
イタリア産フリリエリと自家製ラムサルシッチャのピアンカ  
GOUDA, LAMB SALSICCIA, FRIARIELLI, DRIED TOMATOES, MOZZARELLA, GARLIC, SPICES  
[税込1870]

**BISMARCK WITH FRESH SUMMER TRUFFLE** 2600  
フレッシュサマートリュフのビスマルク  
GOUDA, GUANCIALE, ASPARAGUS, EGG, PARMIGIANO, SUMMER TRUFFLE  
[税込2860]

# 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

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]

**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]

**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、すりおろし林檍のドレッシングで。

1550  
[税込1705]

**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]



**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



**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

**AGLIO OLIO WITH DRIED BABY SARDINES, BOTTARGA & PERILLA**  
ジャコとカラスミ・大葉のアーリオ・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 SALMON**  
スコットランド産サーモンのトラパニ風  
- ナッツとトマト、バジリコのソース -

1500  
[税込1650]

**SCALLOP & OKRA WITH YUZU PEPPER**  
帆立と鹿児島産オクラの柚子胡椒風味

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]

**JAPANESE CLAMS VONGOLE BIANCO**  
国産浅利のボンゴレビアンコ

1400  
[税込1540]



**RAVIOLI** ラヴィオリ  
生地でフリ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]

**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]

**GUANCIALE & PECORINO AMATRICIANA**  
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

1500  
[税込1650]

**BEEF BOLOGNESE**  
和牛のボロネーゼ

1500  
[税込1650]



**LUMACHE** ルマーケ  
貝殻のようにくっつく巻いたマンチーニ社製のショートパスタ

**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

**SCAMPI & FRESH WATER PRAWN ARROZ CALDOSO**  
スキャンピと鬼手長海老のアロス・カルドソ  
旨味たっぷりのスープ、トマト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に

**SQUID BLACK INK ARROZ MELOSO**  
イカ墨のアロス・メロソ  
イカ墨と魚介の旨味を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

バエリアパンで焼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パエージャ  
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 & ZUCCHINI PAELLA**  
山形県産米澤豚とズッキーニのパエージャ  
米澤豚とズッキーニ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** *Recommended*  
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、イペリコ豚のチョリソーを贅沢にたっぷり使いました!

3600  
[税込3960]

## THE GRILL



**HOKKAIDO "SHIHORO KUROUSHI" BEEF STEAK**  
北海道産 土幌黒牛 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]



**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ーシーに揚げた自慢のフライドチキン!

1750  
[税込1925]

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

*Recommended*  
**GRILLED SAGANOSEKI GRUNT FISH**  
大分県佐賀関産 関イサキ  
"豊後水道の荒波で育った一本釣りブランド" 旬の関イサキは肉厚で脂乗りが抜群です!

1850  
[税込2035]



**GRILLED KESENUMA 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。皮目はパリッと、身はふっくらジューシーに焼き上げます。

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** 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。