

まずはここから／

FRESH STARTERS



FRESH OYSTERS
生牡蠣 本日の入荷生牡蠣

ASK



SCOTTISH BROWN CRAB
WITH CLARIFIED BUTTER
スコットランド産 ブラウンクラブ
澄ましバターと自家製ホットソース、マルドンの塩で

100g 1300
[税込1430]

1PC 150-200g前後 ご注文は2PCから
1 piece around 150-200g / MINIMUM ORDER from 2 pieces



BEEF TONGUE CARPACCIO
牛タンのカルパッチョ

1800
[税込1980]

薄くスライスした自家製の牛タンのカルパッチョ



GAMBERO ROSSO
ガンベロ・ロッシ

2PC 1300
[税込1430]

レモンと有機オリーブオイル

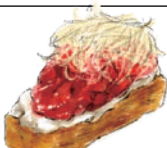


GOLD RUSH CORN POTAGE
ゴールドラッシュの冷製ポタージュ

750
[税込825]

甘みたっぷりのとうもろこしを滑らかで冷たいスープに仕上げました

PINTXOS!



BEEF TARTAR
WITH PARMIGIANO
山形牛タルタル

24ヶ月熟成バルミジャーノ

1PC 900
[税込990]



FRUIT TOMATOES AND
CANTABRIAN ANCHOVY
フルーツマトと

カンタブリア海のアンチョビ

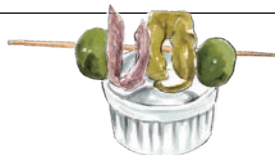
1PC 500
[税込550]



COUNTRY BREAD WITH
IBERICO SOBRASADA & RASPBERRIES
イベリコ豚のソブラサーダと

木苺のカンパーニュ

1PC 500
[税込550]



GUINDILLA AND OLIVE
GILDA
ギンディージャと

オリーブのヒルダ

1PC 400
[税込440]



GORGONZOLA MOUSSE,
APPLE AND CHICORY
ゴルゴンゾーラムース、

林檎とチコリ

1PC 500
[税込550]

RIGOLETTO TAPAS

Chef's
Catch Up Menu



QUINCY MELON & PROSCIUTTO
宮古島盛島農園の

クインシーメロンとプロシュート
クインシーメロンに塩気のきいた生ハムを添えて。
シンプルで贅沢な夏の前菜です。

1300 [税込1430] +1PC 650 [税込715]



ASPARAGUS MILANESE
松浦農場アスパラのミラネーゼ

サマートリュフ
ジョスバーグリルしたアスパラに、カリッと焼いた目玉焼き！
仕上げはバルミジャーノとサマートリュフをたっぷり。

1800 [税込1980]



GALICIAN OCTOPUS
タコのガリシア風

半身を丸ごと柔らかく煮たガリシア風タコ
ハサミで切ってお召し上がりください

S 1600 [税込1760] R 2800 [税込3080]



ROASTED YOUNG CORN
愛知県杉中園芸

皮付きヤングコーンのロースト

香ばしくローストした皮付きヤングコーンに、
仕上げのハーブバター。ひげまで美味しく食べられます。

800 [税込880] +1PC 400 [税込440]



ITALIAN BURRATA AND
SEASONAL FRUIT CAPRESE

イタリア産ブッラータと

季節フルーツのカプレーゼ

イタリア産ブッラータに、旬のフルーツを合わせた

華やかなカプレーゼ。

2200 [税込2420]

CARDONCELLI MUSHROOM REVUELTO 1400 [税込1540]

ブーリア産カルドンチェッロのレヴエルト

香り高いブーリア産カルドンチェッロ茸をふんわり卵と合わせた一皿。
卵黄に絡めながらどうぞ！



SMOKED SWORDFISH AND ORANGE CARPACCIO 1250 [税込1375]

気仙沼産 燻製メカジキとオレンジのカルパッチョ

GARLIC SAUTEED BROCCOLI WITH BOTTARGA 650 [税込715]

ブロッコリーのガーリックソテー カラスミがけ

TORTILLA -SPANISH OMELETTE 650 [税込715]

焼き立てトルティージャ

オーダーごとに焼き上げる熱々のスパニッシュオムレツアイオリソースと燻製バブリカパウダーで仕上げます



SPICE-ROASTED CARROTS WITH SMOKED ROMESCO

スパイスローストキャロット スモークロメスコ

650 [税込715]

スパイスでローストした人参に、スモーク香るロメスコソース。

TOMATO STEWED ARITA BEEF TRIPE 800 [税込880]

AND WHITE BEANS RECOMMENDED

宮崎県 有田牛トリッパと白インゲン豆のトマト煮込み

R 1200 [税込1320]

PATATAS BRAVAS 950 [税込1045]

24ヶ月熟成メークインのポタタス・ブラバス

甘味がギュッとつまったメークインにピリ辛のブラバスソースとアイオリを。



SHRIMP & MUSHROOM AJILLO

小海老とマッシュルームのアヒージョ

ブリブ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]

OYSTER GRATIN 1100 [税込1210]

オイスター・グラタン

ブリブリの兵庫県産の牡蠣とほうれん草が入った熱々グラタン

SQUID FRITTO 1250 [税込1375]

イカのセモリナフリット

軽い衣のフリット・自家製タルタルソースとフレッシュレモン

ZUCCHINI FRITTO S 650 [税込715]

ズッキーニのセモリナフリット

ゴロゴロに砕いたペコリーノチーズで仕上げました

R 950 [税込1045]

SPICY CHICKEN BACK RIBS S 650 [税込715]

チキンバックリブのスパイスフリット

骨付きのチキンのフリットを自家製スパイスでまぶしました
ビールにぴったりのタパスです！

R 950 [税込1045]
L 1250 [税込1375]



SHIBUICHI BREAD [PLAIN OR GARLIC] 450 [税込495]

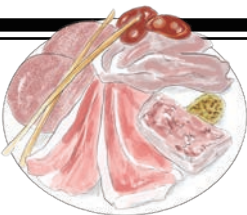
渋いちベーカリーのこだわりパン

[プレーン / ガーリック]

PICKLES 自家製ピクルス 450 [税込495]

OLIVES イタリア産オリーブ 450 [税込495]

CHARCUTERIE & CHEESE



CHARCUTERIE PLATTER
シャルキトリ・プラッター

シェフ厳選！5種類のシャルキトリ盛り合わせ

S 1600 [税込1760]
L 2800 [税込3080]

SLOVANIA PROSCIUTTO S 1000 [税込1100]

10ヶ月熟成 スロベニア産プロシュート

L 1600 [税込1760]

HOMEMADE PATE DE CAMPAGNE 750 [税込825]

自家製パテ・ド・カンパーニュ



HOMEMADE PROSCIUTTO COTTO
WITH TONNATO SAUCE HORSERADISH

自家製プロシュート・コット トンナートソースとレフォール

S 750 [税込825]
L 1050 [税込1155]

HOMEMADE ROASTED BEEF S 1200 [税込1320]

WITH RUCOLA AND PARMIGIANO

自家製ローストビーフ ルッコラとバルミジャーノ バルサミコ仕上げ

L 1600 [税込1760]

CHEF'S CHEESE PLATTER シェフ厳選！チーズプラッター 2500 [税込2750]

SALADS

ROMAINE LETTUCE CAESAR SALAD 有機ロメインレタスのシーザーサラダ S 750 [税込825] L 1050 [税込1155]

MIXED GREEN SALAD ミックスグリーンサラダ 淡路産オニオンドレッシング S 650 [税込715] L 950 [税込1045]

RUCOLA SALAD WITH BROWN MUSHROOMS AND PECORINO ROMANO S 950 [税込1045] L 1250 [税込1375]

ブラウンマッシュルームとペコリーノ・ロマーノのルッコラサラダ シトロン・ドレッシング

BUTCHER



スモークとグリルを同時に行えるスペイン製の炭火オープン"ジョスパー"
高温調理を短時間で行うことで素材の旨味やジューシーさを
最大限に引き出せるのはジョスパー・オープンならでは！

BEEF	CHUCK EYE ROLL RECOMMENDED	200g 3800 [税込4180]
	USプライム・チャックアイロール	+100g 1800 [税込1980]
霜降りの柔らかい赤身肉で、程よい食感と濃厚な味わい		
PORK	GRILLED PORK	250g 2750 [税込3025]
	岩手県産 プラチナポークのジョスパークリル	
旨味がたっぷりの白金豚を香ばしくグリルしました。		
CHICKEN	ROASTED CHICKEN	2350 [税込2585]
	京都丹波黒地鶏	
風味が良くコクのある丹波黒鶏をじっくりローストしました。		
LAMB	GRILLED LAMB CHOP	1PC 1450 [税込1595]
	オーストラリア産・ラムチョップ	
骨付きラム肉を香ばしくグリルしました お好きな本数をご注文ください！		
SALMON	KING SALMON WITH CHIPOTLE SALSA	2400 [税込2640]
	キングサーモンのジョスパークリル	
ピリッと辛いチポトレサルサで		

WAGYU BEEF

KUROGE WAGYU

KUROGE WAGYU LOIN 300g **5800** [税込6380]
黒毛和牛ロイン

柔らかく、脂が甘く、バランスが良い肉質。

KUROGE WAGYU SIRLOIN CAP 200g **4800** [税込5280]

黒毛和牛イチボ

綺麗な霜降りが入っており、まろやかで甘くて柔らかく、
赤身と霜降りの両方の美味しさが味わえるイチボ。カットステーキで提供します。

PREMIUM KUROGE WAGYU from MIYAZAKI

CHATEAUBRIAND 200g **12000** [税込13200]

シャトーブリアン トリュフマデirasソース

フィレ肉の中心部分。赤身でありながらきめが細かく、やわらかくて上品な旨味

TENDER LOIN **RECOMMENDED** 200g **9800** [税込10780]

テンダーロイン トリュフマデirasソース

赤身の旨味が濃く、柔らかなテンダーロイン

SIDE MUSSLE WITH MASHED POTATO 200g **6800** [税込7480]

サイドマッスル マッシュポテト付き

ヒレ肉の側面にあるサイドマッスル。カットステーキで提供します

※ブッチャーメニューをご注文のお客様限定 Limited to customers ordering the Butcher Menu

ROASTED GARLIC	ローストガーリック	400 [税込440]
CHEESE MASHED POTATO	チーズマッシュポテト	500 [税込550]
CREAMED SPINACH	クリームド・スピナッチ	500 [税込550]

PIZZA

RECOMMENDED

ZUCCHINI & SALSICCIA GENOVESE 1850 [税込2035]

青木農園 ズッキーニとサルシッチャのジェノベーゼ

GENOVESE SAUCE, ZUCCHINI, SALSICCIA, RICOTTA, LEMON



BIANCO/CHEESE



PORCINI & SUMMER TRUFFLE BISMARCK 2600 [税込2860]

ボルチーニとサマートリュフのビスマルク

DUXELLES, PORCINI MUSHROOMS, MINCED PROSCIUTTO, MOZZARELLA, EGG, SUMMER TRUFFLE

CICINIELLI

チチニエッリ

WHITEBAIT, SEAWEED, MOZZARELLA GARLIC, ANCHOVY

QUATTRO FORMAGGI

クアトロ・フォルマッジ

TALEGGIO, GORGONZOLA, MOZZARELLA, PARMIGIANO REGGIANO

MORTADELLA

モルタデッラ

GOUDA, MOZZARELLA, MORTADELLA

SARDINARA

サルディナーラ

BASIL, MOZZARELLA, ANCHOVY, GARLIC, CHERRY TOMATOES, OREGANO

PROSCIUTTO E RUCOLA

プロシュート・エ・ルーコラ

MOZZARELLA, PARMIGIANO REGGIANO, RUCOLA, PROSCIUTTO

ROSSO / TOMATO

MARGHERITA DOC

マルゲリータDOC

TOMATO SAUCE, BUFFALO MOZZARELLA, TOMATO, BASIL

MARINARA

マリナーラ

TOMATO SAUCE, CHERRY TOMATO, GARLIC, BASIL, OREGANO

SICILIANA

シチリアーナ

TOMATO SAUCE, BASIL, SMOKED SWORDFISH, CHERRY TOMATO, OLIVES, ANCHOVY, CAPER, LEMON, GARLIC, OREGANO

DIAVOLA

ディアボラ・ンドウィヤ

NDUJA SAUCE, BACON, SALAMI, ONION, GOUDA, GARLIC CHIPS



BURGER

▶ 全日15:00までのご提供 Burgers are lunch specials. Only served until 3pm

Signature!

SHIBURIGO BURGER

名物! 渋りゴバーガー フレンチフライ付き

100% BEEF PATTY, LETTUCE, TOMATO, GRILLED ONION, THOUSAND ISLAND SAUCE, CHEDDAR

CHEESE BURGER

チーズバーガー フレンチフライ付き

100% BEEF PATTY, CHEDDAR, THOUSAND ISLAND SAUCE

AVOCADO CHEESE BURGER

アボカドチーズバーガーフレンチフライ付き

100% BEEF PATTY, LETTUCE, TOMATO, GRILLED ONION, THOUSAND ISLAND SAUCE, CHEDDAR, AVOCADO

SPICY BBQ BURGER

スパイシーBBQバーガー フレンチフライ付き

100% BEEF PATTY, BACON, LETTUCE, TOMATO, GRILLED ONION, FRIED EGG, CHEDDAR CHEESE, THOUSAND ISLAND SAUCE, CHIPOTLE BBQ SAUCE



SPAGHETTI

[スパゲティ・1.8mm]

イタリア産・最高品質

マンチーニ社製



LINGUINE

[リングイネ]

中太・もちもち

ロングバスタ



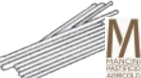
RIGATONI

[リガトニ]

ソースが絡むように表面に

筋が入った、太めの

ショートバスタ



CHITARRA

[キタッラ]

断面が四角いロングバスタ

マンチーニ社製



RAVIOLI

[ラヴィオリ]

VONGOLE BIANCO

ヴォンゴレ・ピアンコ

CLAMS, CHILI PEPPER, GARLIC, ITALIAN PARSLEY

THE BOLOGNESE **RECOMMENDED**

ゴロツと手切りした牛肉の ザ・ボロネーゼ

BEEF, RED WINE, TOMATO SAUCE, GARLIC, BUTTER

AMATRICIANA WITH PECORINO AND GUANCIALE

グアンチャーレとペコリーノのアマトリッチャーナ

GUANCIALE, ONION, TOMATO SAUCE, PECORINO, BLACK PEPPER

SHRIMP & ZUCCHINI GENOVESE

小エビとズッキーニのジェノベーゼ

SHRIMP, ZUCCHINI, ARUGULA, WALNUTS, GARLIC, ANCHOVY, BASIL, PARMESAN, CHERRY TOMATOES

TOMATO CREAM SAUCE WITH CRAB

蟹のトマトクリームソース

CRAB, WHITE WINE, TOMATO SAUCE, OREGANO, GARLIC, DOUBLE CREAM, BUTTER, ITALIAN PARSLEY

ARRABBIATA WITH “HIME-AMAEBI” SHRIMP

姫甘海老とチェリートマトのアラビアータ

“HIME-AMAEBI” SHRIMP, GARLIC, CHILI, TOMATO SAUCE, ITALIAN PARSLEY

GOLD RUSH & SALSICCIA CACIO E PEPE

ゴールドラッシュとサルシッチャのカチョエペペ

CORN, SALSICCIA, BUTTER, BLACK PEPPER, PECORINO CHEESE, GARLIC

LOBSTER AND SEAFOOD PESCATORE

オマール海老のペスカトーレ

LOBSTER, FRESH MUSSELS, CLAMS, SQUID, SCALLP, CHERRY TOMATO

BUTTER SAUCE WITH SQUID AND BOTTARGA

イカのバターソース サルデーニャ産カラスミがけ

SQUID, BUTTER, BOTTARGA, GARLIC, CHIVES

PANCETTA CARBONARA WITH TRUFFLE RAVIOLI 1900 [税込2090]

パンチェッタのカルボナーラ トリュフのラビオリ

PANCETTA, BUTTER, DOUBLE CREAM, EGG YOLK, PECORINO, BLACK PEPPER

LEMON-SPINACH CREAM WITH SALMON RAVIOLI 1900 [税込2090]

ほうれん草のレモンのクリームソース サーモンラビオリ

SPINACH, FRESH CREAM, LEMON, BUTTER

PAELLA

▶ 当店のお米料理は生米からじっくり炊き上げます。パエリアはご提供に30分ほどお時間を頂戴いたします。
Please note : all of our paella dishes are made from scratch. It takes a minimum of 30 minutes to cook.
▶ 全日15時からの提供になります。All paella dishes are served after 3pm

THE RIGOLETTO PAELLA

ザ・リゴレット・パエージャ

食べ応え抜群! お肉たっぷり当店自慢のパエージャ

CHICKEN, BEEF, PORK, IBÉRICO CHORIZO, ROSEMARY, LEMON, CHILI PEPPER, SARDELLA, RICE

SQUID INK PAELLA

イカ墨のパエージャ

SQUID, SQUID INK, ANCHOVY, BELL PEPPERS, ONION, AIOLI SAUCE, RICE

※当店は国産米を使用しています。

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

7L WATER

7Lウォーター使用
7L 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おりません。

Please note that following will be added as a table charge: ¥220 a person on Weekend & Holidays between 11:30-17:00 / ¥440 a person on all days after 17:00 and 10% late night charge after 22:00.

テーブルチャージ[席料]として土日祝日の11:30-17:00までお一人様220円、全日17:00以降お一人様440円、22時以降深夜料金を10%頂戴しております。