



STARTERS



TOMATO & ANCHOVY BRUCHETTA
 カンタプリア産アンチョビと
 真那井トマトのブルスケッタ
 肉厚なアンチョビと甘味たっぷりの真那井トマトを
 カリッと焼き上げたバゲットにのせて。
900 [税込 990] **+1PC 450** [税込 495]



Recommended
CARPACCIO OF THE DAY
 豊洲直送! 鮮魚のカルパッチョ
 豊洲市場からバイヤーが買い付けた
 新鮮な魚介のカルパッチョ
1500 [税込 1650]



BURRATA CAPRESE
 イタリア産ブッラータと
 フルーツのカプレーゼ
1550 [税込 1705]

TAPAS

SPANISH

WHELK CEVICHE つぶ貝のセビーチェ **R 950** [税込 1045]
 ライムが効いたつぶ貝のさっぱりマリネ。

DEEP-FRIED CHICKPEAS WITH SPICE **S 650** [税込 715]
ひよこ豆のスパイスフリット
 食べ始めたら止まらない! 揚げたひよこ豆をスパイスに仕上げました

ZUCCHINI & SHRIMP AJILLO **S 650** [税込 715]
青木農園ズッキーニと海老のアヒージョ **R 950** [税込 1045]
 旬のズッキーニとぶりぶりの海老の熟々アヒージョ

CAMEMBERT & MUSHROOMS AJILLO **S 650** [税込 715]
カマンベールときのこのアヒージョ **R 950** [税込 1045]
 トロットとろけるカマンベールと旬のきのこの熱々のアヒージョ

POTATO TORTILLA **S 650** [税込 715]
インカの目覚めのトルティージャ
 焼きたて! スペインの伝統的なオムレツ

CALLOS -SPANISH STEW TRIPE **S 650** [税込 715]
カジョス スペインもつ煮込み **R 950** [税込 1045]
 スペイン・マドリードの郷土料理、肉の旨味たっぷりの自慢のもつ煮込み

SAUTEED BROCCOLI & WHITEBAIT WITH ANCHOVY **S 650** [税込 715]
釜揚げシラスとブロッコリーのアンチョビソテー **R 950** [税込 1045]
 食感を残してソテーしたブロッコリーはクセになる1品

ZORSA -HERB & SPICE SAUTEED PORK **S 650** [税込 715]
イベリコ豚とインカの目覚めのソルサ **R 950** [税込 1045]
 イベリコ豚をハーブやスパイスを揉み込んでソテーしました



ITALIAN

NO.8 GIN MARINATED SALMON **R 950** [税込 1045]
タスマニアサーモンのNO.8ジン・マリネ
 自家製ジンでマリネしたオリジナルレシピのサーモンマリネ!

PICANTE CHICKEN WINGS **S 650** [税込 715]
ピカンテ・チキンウィング **R 950** [税込 1045]
 オリジナルスパイスでマリネした揚げたてチキンウィング

PORK & FENNEL ITALIAN SAUSAGE 2PC **R 1000** [税込 1100]
やまと豚とフェネルのイタリアン・ソーセージ **+1PC 500** [税込 550]
 フェネルをきかせ、ジュシーに焼き上げたソーセージ

PARMESAN GARLIC TOAST **S 650** [税込 715]
パルメザン・ガーリックトースト
 たっぶりのパルメザンチーズと一緒に焼き上げたガーリックトースト

ROASTED SWEET POTATO WITH GORGONZOLA SAUCE **R 950** [税込 1045]
高糖度紅はるかのロースト ゴルゴンゾーラソース
 大分県産の甘〜いさつまいもをカリッとローストしました!



AGED "MAY QUEEN" POTATO FRITTO WITH ROSEMARY BUTTER **R 950** [税込 1045]
熟成メークインのフリット ローズマリーバター
 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!

CRISPY FRIED JAPANESE SARDINES **S 650** [税込 715]
トンゴロウイワシのフリット
 香ばしくカラッと揚げた、トンゴロウイワシのフリット。骨まで美味しく召し上がれます。

- LEMON MARINATED SICILIAN OLIVES** シチリアグリーンオリーブのマリネ **400** [税込 440]
 ワインのお共に! レモンとハーブでさっぱり仕上げたシチリア産のオリーブ。
- HOMEMADE PICKLES** 有機野菜の自家製ピクルス **400** [税込 440]
 たっぶりの有機野菜をオリジナルレシピでピクルスに仕上げました
- SHIBUICHI BAKERY BREAD** 渋いちベーカリーのパン **450** [税込 495]
 渋谷にある渋いちベーカリーから届くパン
- SMOKED CHEESE & CARAMELIZED NUTS** スモークチーズとキャラメルナッツ **650** [税込 715]

charcuterie



Recommended
TERUEL JAMON SERRANO 18 MONTHS
 18ヶ月熟成 スペイン テルエル産
 ハモン・セラノ
 口いっぱい広がる芳醇な味と香りが絶品!
 オーダーごとにふわふわの薄切りにしてご提供いたします。
S / 1000 L / 1600
 [税込 1100] [税込 1760]

MORTADELLA	モルタデッラ	800 [税込 880]
SALAME	サラミ イタリア・ドライソーセージ	700 [税込 770]
PATE DE CAMPAGNE	パテ・ド・カンパーニュ しっかりと肉を感じられる自慢のパテ	800 [税込 880]

VEGETABLES

CAESAR SALAD -CHEESE ANCHOVY MAYO **S / 750 L / 1100**
リゴレットシーザーサラダ [税込 825] [税込 1210]
 チーズアンチョビ・マヨネーズ

ROAST BEEF & ORGANIC VEGETABLE SALAD **S / 1100 L / 1450**
ローストビーフと有機野菜のサラダ [税込 1210] [税込 1595]
 -APPLE DRESSING
 アップル・ドレッシング

GRILLED VEGETABLES & PECORINO SALAD -BALSAMIC VINEGAR DRESSING **1450**
グリル野菜とペコリーノチーズのサラダ [税込 1595]
 バルサミコ・ドレッシング



WE'RE ON INSTAGRAM
 @RIGOLETTO_MARUNOUCHI



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

ORGANIC SUGAR

オーガニック砂糖
 Organic Sugar

NATURAL SALT

自然製法の塩
 Natural Salt

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 ¥550 a person will be added as a table charge after 5:00 p.m., and 10% late night charge after 10:00 p.m. 17時以降テーブルチャージ[席料]としてお一人様550円。22時以降深夜料金を10%頂戴しております。

MAIN DISH



ROASTED CHICKEN WITH ABSINTH BUTTER 2100
 岩手県産 みちのく清流鶏のローストチキン
 外をカリッと中はジューシーに仕上げたローストチキンを
 アブサンを加えたハーブたっぷりのガーリック・バターソースで。



ROASTED KING SALMON 2450
 ニュージーランド産 キングサーモンのロースト
 脂のたっぷりのったキングサーモンを皮目はパリッと
 身はふっくらジューシーに焼き上げました



LAMB RUMP BROCHETTE 2300
 オーストラリア産 ラムランプのプロシェット
 パプリカ、クミン、コリアンダー等のモロッカンスパイスで
 マリネしジューシーに焼き上げました。
 自家製アリッサを添えて



GRILLED PORK SPARERIBS 2800
 三重県産 松坂豚のスペアリブ
 柔らかくジューシーな肉質と旨味のある脂のポークスペアリブを
 香ばしくグリルしました！



GRILLED PORK WITH SEASONAL CITRUS 2350
 岩手県産 白金豚のグリル 旬の柑橘を添えて
 上質な脂、旨味と甘みを感じるしっとりとした肉質の白金豚。



KUROGE WAGYU TOP BLADE STEAK 3800
 黒毛和牛ミスジのステーキ
 サシの甘みと赤身の旨みが絶妙な、黒毛和牛“ミスジ”のステーキ。

PIZZAS

bianco

QUATTRO FORMAGGI クアトロフォルマッジ 1800
 gorgonzola, samsoe cheese, gouda, mozzarella
 [税込 1980]

MACELLAIO マチェライオ 1850
 mortadella, bacon, salame, mozzarella, garlic, parmesan, basil, french fries
 [税込 2035]

YAMATO PORK SALSICCIA LEMON & RICOTTA CHEESE PIZZA 1900
 やまと豚サルシッチャ、レモンとリコッタチーズのピッツァ
 ricotta cheese sauce, salsiccia, sautéed red onion, mozzarella, lemon, parmesan, wild arugula, anchovy
 [税込 2090]

PROSCIUTTO & TARTUFATA BISMARCK 1900
 生ハムとタルトゥファータのビスマルク
 prosciutto, tartufata, mushroom, mozzarella, egg, parmigiano reggiano,
 fresh cream, black pepper
 [税込 2090]

ROSSO

BOCCONCINI MARGHERITA ボッコンチーニ・マルゲリータ 1800
 mozzarella bocconcini, tomato sauce, basil
 [税込 1980]

MARINARA 1500
 マリナーラ
 tomato sauce, oregano, basil, tomato, dried tomato, garlic
 [税込 1650]

DIAVOLA ディアボラ 1850
 'nduja, chicken, salame, mozzarella, parmesan
 [税込 2035]

CALABRESE WITH SALAMI, EGGPLANT & SWEET GREEN PEPPER 1850
 サラミと揚げ茄子、万願寺とうがらしのカラプレーゼ
 tomato sauce, 'nduja, salami, eggplant, sweet green pepper, garlic, basil, mozzarella, parmesan
 [税込 2035]

ARROZ

Paella スペインの代表的な米料理。専用の鍋“パエリアパン”で
 米をうまみたっぷりの具材と炊き上げます。



HAKKINTON PORK & PORCINI PAELLA 2650
 白金豚とポルチーニ茸のパエージャ
 [税込 2915]

PAELLA DE MARISCOS WITH SCAMPI 2750
 手長海老と魚介のパエージャ・デ・マリスコス
 [税込 3025]

Risotto チーズのコクが際立つ、濃厚でなめらかなリゾット。

PARMESAN RISOTTO WITH GOLD RUSH CORN 1900
 ゴールドラッシュコーンと炙りボン・レヴェックの
 パルメザンリゾット
 [税込 2090]

Meloso とろみのある食感に仕上げるスペインの伝統的なリゾット風米料理。

ARROZ MELOSO OF SQUID BLACK INK 2400
 イカ墨のアロス・メロソ
 [税込 2640]

PASTA

SPAGHETTI

[スパゲティ・1.8mm]

イタリア産最高品質
マンチーニ社製



PESTO GENOVESE WITH BABY SCALLOPS 小柱のジェノベーゼ 1350 [税込 1485]

POMODORO WITH FRUIT TOMATO & MOZZARELLA フルーツトマトとモッツアレラのポモドーロ 1400 [税込 1540]

PEPERONCINO WITH BABY SARDINES, SWEET GREEN PEPPER & BOTTARGA しらすと甘長唐辛子、カラスミのペペロンチーノ 1400 [税込 1540]

SOY SAUCE BUTTER WITH SHRIMP & GRILLED MAITAKE 小エビとグリル舞茸の和風バター醤油 1400 [税込 1540]

VEGAN BOLOGNESE ヴィーガンボロネーゼ風とほうれん草のトマトソース 1400 [税込 1540]

LINGUINE

[リングイネ]

中太・もちもちロングパスタ



ARRABBIATA あらごし有機トマトのアラビアータ 1200 [税込 1320]

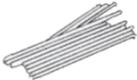
CARBONARA 奥久慈卵とグアンチャーレのカルボナーラ 1400 [税込 1540]

BEEF TONGUE RAGOUT & RED WINE TOMATO SAUCE 牛タンのラグー 赤ワインとトマトのソース 1900 [税込 2090]

CHITARRA

[キタッラ]

断面が四角のロングパスタ



GUANCIALE & PECORINO AMATRICIANA グアンチャーレとペコリーノチーズのアマトリチャーナ 1450 [税込 1595]

PESCATORE BIANCO ペスカトーレ・ピアンコ 1900 [税込 2090]

TROTTOLE

[トロットレ]

“コマ”という意味の渦巻状のパスタ



EGGPLANT & KUROGE WAGYU BOLOGNESE 揚げ茄子と黒毛和牛のボロネーゼ 1550 [税込 1705]

TOMATO CREAM SAUCE WITH SCAMPI 鬼手長海老のトマトクリームソース 1900 [税込 2090]

RAVIOLI

[ラヴィオリ]

ポルチーニのラヴィオリ



PORK RAGOUT & CREAMY PORCINI SAUCE 白金豚のラグー ポルチーニ・クリームソース 1850 [税込 2035]

BASIL CREAM SAUCE WITH SALMON, PISTACHIO & GRILLED CAMEMBERT 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 1850 [税込 2035]

GNOCCHI

[さつま芋のニョッキ]

もちっとした食感のニョッキ



GORGONZOLA & WALNUT CREAM SAUCE ゴルゴンゾーラと胡桃のクリームソース 1450 [税込 1595]

BACON ベーコン 150 [税込 165]
MOZZARELLA モッツアレラ 200 [税込 220]

SHRIMP 小海老 200 [税込 220]
PROSCIUTTO 生ハム 300 [税込 330]



GLUTEN-FREE FETTUCINE グルテンフリー・玄米粉フェットチーネ
 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。

DESSERT

CLASSIC TIRAMISU 700
 クラシック・ティラミス [税込 770]

TORTA CAPRESE 850
 トルタ・カプレーゼ [税込 935]

PREMIUM JERSEY MILK SOFT CREAM 550
 ジャージー牛乳ソフトクリーム [税込 605]

BASQUE BURNT CHEESE CAKE 750
 バスクチーズケーキ [税込 825]

PINEAPPLE BANANA TARTE 800
 パイナップルとバナナのタルト キャラメリゼバナナ添え [税込 880]

CAFE MOCHA SOFT CREAM 650
 カフェモカ・ソフトクリーム [税込 715]