

# Fresh STARTERS



**数量限定 LIMITED!**  
**GAMBERO ROSSO**  
 赤海老のガンベロ・ロソフ  
 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** 950  
 蛸とパクチーのセヴィーチェ  
 [税込1045]  
 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

**FRESH FISH CARPACCIO OF THE DAY** 1400  
 豊洲直送！本日のカルパッチョ  
 [税込1540]  
 詳しくはスタッフまで



**MARINATED SALMON** 950  
 国産サーモンのマリネ  
 [税込1045]  
 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！



## 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** 650 [税込715]  
 ブロccoli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



**FRESH JALAPEÑO FRITTO** 650 [税込715]  
 埼玉県十色ファーム フレッシュハラペーニョフリット  
 チーズを詰め込んだフレッシュハラペーニョをサクサクの衣で



**SPICY CHICKEN BACK RIBS**  
 スパイス・チキンバックリブ  
 8PC 650 [税込715]  
 12PC 950 [税込1045]  
 スパイスが食欲をそそる一口サイズの骨付きチキン



**SHRIMP AJILLO**  
 小海老のピリ辛アヒージョ  
 S 650 [税込715]  
 R 950 [税込1045]  
 プリプリの海老を熱々のピリ辛ガーリックオイルで。



**FRIED POTATOES** 650 [税込715]  
 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]



**ALIGOT** 650 [税込715]  
 熟成メークインのアリゴ  
 ジャガイモとたっぷりチーズのとろとろ滑らかなマッシュポテト



**SNOW CRAB CREAM CROQUETTES** 750 [税込825]  
 +1PC 375 [税込413]  
 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！

**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 & Apple Mango** 1400  
 [税込1540]  
 フルーツト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トマトとアップルマンゴーを合わせた爽やかな一品。

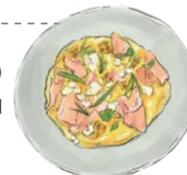


**Grilled Rosa Bianca Eggplant w/ Fruit Tomato Salsa** 850  
 [税込935]  
 山形県かほく ローザビアンカ茄子のグリル フルーツトマトサルサ  
 とろとろグリルした茄子に、ハラペーニョをきかせたトマトサルサを添えて。

**Pizza Oven Grilled Vegetables** 1900  
 [税込2090]  
 季節野菜のピザ釜グリル プルギニオン・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プルギニオンバターを添えて。



**Omelette w/ Megumi Corn, Prosciutto & Cottage Cheese** 900  
 [税込990]  
 恵味[めぐみ]コーンとプロシュート、自家製カッテージチーズのオムレツ  
 糖度が高くジューシーな恵味コーンと、生ハムの塩気が絶妙なふんわりオムレツ。



**Calamari Fritti** イカのセモリナフリット 1150  
 [税込1265]  
 セモリナ粉をまぶしてカリッと揚げたイカのフリット。

## CHARCUTERIE

自家製シャルキトリーと  
 厳選ハム・サラミ



**CHARCUTERIE PLATTER**  
 3種 1450 [税込1595]  
 厳選！シャルキトリープラッター  
 4種 1850 [税込2035]  
 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



**Slovenian Prosciutto**  
 S 1000 [税込1100]  
 L 1600 [税込1760]  
 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。

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

**Mortadella** 650 [税込715]  
 モルタデッラ

## HOMEMADE

自家製シャルキトリー

**Homemade Pâté De Campagne** 750 [税込825]  
 パテ・ド・カンパーニュ

**Homemade Con Tan** 900 [税込990]  
 コンタン 牛タンのハム

**Homemade Liver Pate** 650 [税込715]  
 鶏白レバーパテ

**Homemade Roasted Beef** 850 [税込935]  
 ローストビーフ

**Akaushi Scottato** 1300 [税込1430]  
 あかうしのスコットアート[牛のたたき]

## 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]

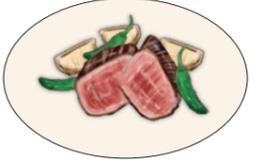
**Chicory, Trevis and Gorgonzola Salad** チコリとトレビス、ゴルゴンゾーラのサラダ 1050 [税込1155]

# MAIN DISH



**Chicken Confit w/ Salsa Romesco** 2000  
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]

**Akaushi Beef Steak** 120g 2750 [税込3025]  
高知県産 土佐和牛 あかうしのステーキ +60g +¥1400 [税込1540]  
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。



**Grilled Hakkinton Pork** 2450  
岩手県産 白金豚 肩ロース肉のグリル [税込2695]  
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。



**Ribeye Steak** 200g 3600  
北海道 土幌黒牛リブロースのグリル [税込3960]

# NEAPOLITAN PIZZA

ナポリの老舗製粉会社カプート社の小麦粉「サッコロツ」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ZZアは外はカリッと! 中はもちもちのフォルマジョーネ(ピZZアの縁)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 1650  
basil, mozzarella cheese, parmesan cheese, tomato sauce [税込1815]

**Prosciutto & Rucola Bismarck w/ Summer Truffle** 2400  
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 [税込2640]  
prosciutto, rucola, soft boiled egg, parmesan, gouda, shredded mozzarella, red cheddar, black pepper, summer truffle

**Diavola** ディアボラ 1650  
tomato sauce, harissa, chorizo, bacon, onion, garlic chips, gouda, shredded mozzarella, red cheddar [税込1815]

**Summer Ortolana w/ Pesto Genovese** 1750  
夏野菜のジェノバ風オルトラーナ [税込1925]  
pesto genovese, zucchini, megumi corn, cherry tomatoes, okra, parmesan, gouda, shredded mozzarella, red cheddar, black pepper

**Quattro Formaggi** クアトロ・フォルマッジ 1750  
gorgonzola, mozzarella, raclette, parmesan [税込1925]

**Cicinielli w/ Baby Sardines & Sweet Green Peppers** 1800  
しらすと万願寺とうがらしのチチニエリ [税込1980]  
tomato sauce, oregano, anchovy, garlic, caper, baby sardines, sweet green peppers

**Mortadella & Watercress** モルタデッラとクレソン 1750  
mortadella, watercress, gouda, shredded mozzarella, red cheddar, parmesan, black pepper [税込1925]

# 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.

 <b>LINGUINE</b> リングイネ 中太・もちもち ロングパスタ	<b>Porcini Carbonara</b> 1500 名古屋コーチン卵と イタリア産ポルチーニ茸のカルボナーラ [税込1650]
	<b>Pescatore [Rosso or Bianco]</b> 1900 贅沢! 魚介たっぷりペスカトーレ ロッソ or ビアンコ [税込2090]

 <b>CASARECCE</b> カサレッチェ パスタの断面が S字になったパスタ	<b>Genovese w/ Baby Shrimp &amp; Zucchini</b> 1450 小海老とズッキーニのジェノベーゼ [税込1595]
	<b>Grilled Chicken &amp; Eggplant Arrabiata</b> 1400 鶏もも肉のグリルと茄子のアラビアータ [税込1540]

 <b>CHITARRA</b> キタッラ 断面の四角い パスタ。	<b>Homemade Guanciale Amatriciana</b> 1650 自家製グアンチャーレのアマトリチャーナ [税込1815]
	<b>Sardinian Bottarga &amp; Unsalted Butter</b> 1700 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お皿 [税込1870]

 <b>SPAGHETTI</b> スパゲッティ 1.8mm イタリア産 最高品質 マンチーニ社製	<b>Whitebait &amp; Megumi Corn Peperoncini</b> 1300 釜揚げしらすと恵味[めぐみ]コーンのペペロンチーノ [税込1430]
	<b>Puttanesca with Colorful Tomatoes and Mushrooms</b> 1300 カラフルトマトとマッシュルームの プッタネスカ [税込1430]
	<b>Sea bass &amp; Grilled Sweet Green Peppers Aglio Olio</b> 1600 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 [税込1760]

 <b>LUMACHE</b> ルマーケ 貝殻のようになると 巻いたパスタ	<b>Vegan Bolognese -egg plant tomato sauce</b> 1400 ヴィーガンボロネーゼ 茄子のトマトソース [税込1540]
	<b>Minced Duck &amp; Chesut Nut Creamy Tomato Sauce</b> 1600 鴨ひき肉とイタリア産・栗のトマトクリームソース [税込1760]

# ARROZ



**Mixed Seafood Paella** 2600  
シーフード・パエリア [税込2860]  
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パエリア



**Grilled Hakkinton Pork Paella** 2550  
岩手県産 白金豚 肩ロース肉のパエリア [税込2805]  
脂身が甘く、旨みがギュッと詰まった白金豚の  
パエリア。レモンを絞ってお召し上がりください!



**Minced Duck, & Megumi Corn Manganji Peppers Paella** 2600  
鴨ひき肉と万願寺とうがらし、  
恵味[めぐみ]コーンのパエリア [税込2860]  
旨みたっぷりの鴨肉と香ばしい万願寺とうがらし、  
甘みの強い恵味コーンを合わせた、風味豊かなパエリア。

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

TC WATER 100% 100% 100%  
100% 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。