

RIGOLETTO TAPAS

RIGOLETTO定番の小皿料理“タパス”。シーンに合わせて2つのサイズからお選びいただけます！

SPANISH

Pinchos



FIG & LIVER MOUSSE PINCHOS
いちじくと
レバームースのピンチョス 2PC
S 630 [税込693]



WHITEBAIT & CAMEMBERT CHEESE PINCHOS
釜揚げしらすとカマンベールの
ピンチョス 2PC
S 630 [税込693]



OCTOPUS CEVICHE
水蛸のセヴィーチェ
ライムと青唐辛子がきいたドレッシングでさっぱりと。
R 940 [税込1034] S 630 [税込693]



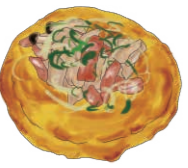
MURCIA SALAD
ムルシアサラダ
トマト、ツナ、オリーブを使った
バレンシア地方のさっぱりサラダ
R 940 [税込1034] S 630 [税込693]



PORK & MISAKI CABBAGE PLANCHA
あぶくま豚と
みさきキャベツのプランチャ
たっぷりの具材をソテーした熱々の鉄板焼き！
S 630 [税込693]



PADRON PEPPER & SWEET GREEN PEPPER FRITTO
しし唐と万願寺唐辛子のフリット
シンプルに素揚げしました。ビールとの相性抜群！
S 630 [税込693]



BACON & MUSHROOM TORTILLA
茸とベーコンのトルティージャ
玉ねぎやジャガイモ、ベーコン、茸の
ふわふわ・トロトロ食感のスペイン風オムレツ。
R 940 [税込1034]



SHRIMP & MUSHROOM AJILLO
海老とマッシュルームのアヒージョ
海老とマッシュルームを、パセリが香る
熱々のオリジナル・ガーリックオイルで。
R 940 [税込1034] S 630 [税込693]



CEUTA - STEWED SEAFOOD WITH TOMATO
セウタ - 魚介のトマト煮込み
ヤリイカと野菜を、スパイスとトマトソースで
じっくりと煮込みチーズをかけて焼き上げました。
イカの肝が隠し味。
R 940 [税込1034] S 630 [税込693]



GALICIAN-STYLE OCTOPUS
タコのガリシア風
柔らかなるまで煮込んだタコにホクホク食感の
じやがいも“インカの目覚め”を合わせました。
自家製のアイオリソースどうぞ。
R 940 [税込1034]



CALLOS
カジョス
ハチノス、小腸、豚耳、ひよこ豆を使った煮込み料理。
R 940 [税込1034] S 630 [税込693]

ALL ¥360
[税込396]

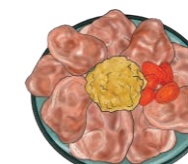
CAPONATA カポナータ
SICILY OLIVES シチリアン・オリーブ

PICKLES 自家製ピクルス
BOULE 洪一ベーカリーのブル
ガーリック、バター、プレーンお好みで

ITALIAN



MARINATED SALMON
ノルウェー産サーモンのマリネ
脂がのったサーモンをシンプルにマリネ。
ハーブソースとライムでさっぱりと
R 940 [税込1034]



LOIN HAM
あぶくま豚のロースハム トンナートソース
自家製のロースハム、ツナや
マヨネーズを合わせたたっぷりのソースで。
R 940 [税込1034] S 630 [税込693]



POTATO SALAD
北海道産 キタアカリと
モルタデッラのポテトサラダ
ホクホクしたキタアカリとモルタデッラを
練り込んだ自家製のポテトサラダ
S 630 [税込693]



SAUTEED BROCCOLI & BABY SARDINE WITH ANCHOVY
釜揚げしらすとブロッコリーの
アンチョビソテー
釜揚げしらすと相性のいいブロッコリーを
アンチョビとソテーしました
R 940 [税込1034] S 630 [税込693]



ANGIOLETTI
-FRIED PIZZA DOUGH & RUCOLA
アンジョレッティ
ナポリの定番前菜！棒状にカットして揚げた
ピザ生地とトマト、ルッコラを合わせました！
S 630 [税込693]



WHITE WINE STEAMED ASARI CLAMS & WHITE KIDNEY BEANS
あさりと白いんげん豆のワイン蒸し
ふっくら蒸したあさりと旨味をたっぷり吸った
白いんげん豆は絶品！
R 940 [税込1034]



DEEP FRIED SPICY CHICKEN
スパイス・フライドチキン
オリジナルミックス・スパイスで骨付きの鶏肉を
カラリと揚げました！
S 630 [税込693]



SQUID & ZUCCHINI FRITTO
ヤリイカとズッキーニの
セモリナフリット
ヤリイカとズッキーニをシンプルにセモリナでフリットに。
レモンをギュッと絞ってどうぞ！
R 940 [税込1034]



OVEN BAKED EGGPLANT & CAMEMBERT
米ナスとカマンベールのオープン焼き
旬の米茄子にとろとろのカマンベールをかけ焼き上げました
R 940 [税込1034] S 630 [税込693]

APPETIZER



CARPACCIO
豊洲鮮魚のカルパッチョ
その日仕入れた新鮮な鮮魚に合わせた、
自家製ソースで
1360 [税込1496]



SEASONAL FRUIT & BURRATA CHEESE CAPRESE
旬のフレッシュフルーツと
ブラータチーズのカプレーゼ
中がトロットとろけるフレッシュチーズ“ブラータ”を
旬のフルーツと合わせました。
1360 [税込1496]

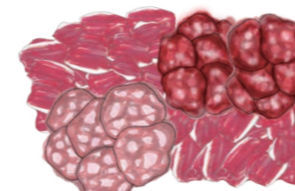
FRESH SALAD

GARDEN SALAD
WITH BASIL & ONION DRESSING
ガーデンサラダ
自家製バジルオニオンドレッシング
SMALL 780 / REGULAR 990
[税込858] [税込1089]

BACON & ROMAINE LETTUCE CAESAR SALAD
無添加ベーコンと
ロメインレタスのシーザーサラダ
SMALL 780 / REGULAR 990
[税込858] [税込1089]

GRILLED CHICKEN & AVOCADO COBB SALAD
WITH HOMEMADE COBB DRESSING
グリルチキンとアボカドのコブサラダ
自家製コブドレッシング
SMALL 890 / REGULAR 1150
[税込979] [税込1265]

JAMON



SLOVANIA PROSCIUTTO 10MONTHS
10か月熟成 スロベニア産・プロシュート
30g 1000 [税込1100]
50g 1600 [税込1760]



PATE DE CAMPAGNE パテ・ド・カンパーニュ
ワインにぴったり！自家製のパテドカンパーニュ。
630 [税込693]

CHARCUTERIE PLATTER
シャルキトリプレート
ハムや自家製パテの盛り合わせ
3種盛り合わせ S 1890 / 4種盛り合わせ M 2520
[税込2079] [税込2772]

COPPA イタリア産コッパ
豚の首から肩の部位でつくる生ハム。ほどよい噛み応えとスパイシーな風味
650 [税込715]

MORTADELLA 兵庫県篠山ハムのモルタデッラ
ピスタチオや黒胡椒を練りこんだソーセージタイプのハム。
680 [税込748]

CHORIZO イベリコ豚のチョリソー
スパイスと豚肉で作るピリ辛のソーセージ。
680 [税込748]

RECOMMENDED

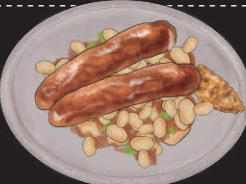
Charcoal Grill

厳選した炭の遠赤外線できつりと素材の旨味を引き出した、
吉祥寺自慢の炭火焼料理をご用意しました！
※こちらのメニューは平日のみディナータイム[17:00 - 23:00]のみのご提供となります。
土・日・祝日は15:00からお楽しみいただけます。

STARTERS & SIDES



GRILLED SCALLOPS & EGGPLANT WITH CHIMICHURRI SAUCE
北海道産 帆立と米茄子の炭火焼き
チミチュリソース
プリプリの帆立をジューシーに焼き上げ、
燻製パプリカのチミチュリソースでさっぱりと
990 [税込1089]



PORK SAUSAGES
やまと豚のポークソーセージ
キメ細かく柔らかい肉質のやまと豚を
炭火でじっくり焼き上げました。
1050 [税込1155]



GRILLED BABY CORN WITH BROWNED BUTTER SAUCE
皮付きヤングコーンの炭火焼き
焦がしバターソース
ひげまで香ばしくグリルしたヤングコーンに
イタリアンパセリをきかせた焦がしバターのソース
3PC **850** [税込935]

MAIN DISH



PORK COTOLETTA
あぶくま豚のコトレッタ
ハーブをつかった衣と脂の甘味も感じられる
ポークカツレツ
1890 [税込2079]



GRILLED PORK
岩手県産 白金豚のグリル 200g
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。レモンを絞って、拘りの塩と
生コショウでシンプルに召し上がれ！
2410 [税込2651]



GRILLED CHICKEN WITH HOMEMADE HERB OIL
岩手県産 清流鶏のグリル
骨つきチキンを表面はカリッと、
中はジューシーに焼き上げました！
仕上げは特製ハーブソースで。
2100 [税込2310]



BEEF RIB ROAST STEAK
北海道産
士幌黒牛リブロースのグリル 200g
柔らかく程よくサシの入った、脂身には甘味が感じられる
士幌黒牛のグリル。
3200 [税込3520]



GRILLED SALMON
ノルウェー産サーモンの炭火焼き
ノワゼットソース
皮目をパリッと、中はジューシーに仕上げました。
焦がしバターの風味とレモンでさっぱりと
2100 [税込2310]

NAPOLITAN PIZZA

Half & Half is available for 10 inch pizzas. 10インチピッツァは-half&-halfに出来ます。



PIZZA ROSSA トマトソースのピッツァ

WHITEBAIT & KUJO LEEK MARINARA
釜揚げしらすと九条ねぎのマリナーラ
TOMATO SAUCE, WHITEBAIT, KUJO LEEK,
CHERRY TOMATOES, GARLIC, ANCHOVY
6 INCH / 10 INCH
1050 / 1570
[税込1155] [税込1727]

MARGHERITA マルゲリータ
TOMATO SAUCE, BASIL, MOZZARELLA
1050 / 1570
[税込1155] [税込1727]

SEAFOOD MARE シーフード・マール
TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, PESTO GENOVESE, SQUID,
OCTOPUS, CRAB, SCALLOPS
1260 / 1780
[税込1386] [税込1958]

PIZZA MELANZANE ピッツァ・メランツァーネ
BOLOGNESE SAUCE, MOZZARELLA, FRIED EGGPLANT, SALAMI
1200 / 1700
[税込1320] [税込1870]

CHARCOAL GRILLED CHICKEN DIAVOLA
炭火焼チキンのディアボラ
TOMATO SAUCE, GRILLED CHICKEN, CHORIZO, JAMÓN SERRANO
MIXED CHEESE, ONION, FRIED GARLIC
1260 / 1780
[税込1386] [税込1958]

MOZZARELLA BUFALA MARGHERITA
水牛モッツアレラチーズのマルゲリータ
TOMATO SAUCE, BASIL, MOZZARELLA BUFALA
1260 / 1780
[税込1386] [税込1958]



PIZZA BIANCA チーズ・クリームベースのピッツァ

CHORIZO & JALAPEÑO
イベリコチョリソーとハラペーニョ
TOMATO SAUCE, GRILLED CHICKEN, CHORIZO, JAMÓN SERRANO
MIXED CHEESE, ONION, FRIED GARLIC
6 INCH / 10 INCH
1260 / 1780
[税込1386] [税込1870]

PROSCIUTTO & RUCOLA BIANCA
プロシュートとルッコラのピアンカ
MOZZARELLA, PROSCIUTTO, RUCOLA, ANCHOVY, ONION
1360 / 1890
[税込1496] [税込2079]

SPIANATA ROMANA & MUSHROOM BISMARCK
スピアナータロマーナ・サラミと茸のビスマルク
SPINATA ROMANA SALAMI, MOZZARELLA, MUSHROOM, SHIMEJI,
MAITAKE, ERYNGII, DRY PORCINI, CHERRY TOMATOES, CAPER, BLACK OLIVE, EGG
1360 / 1890
[税込1496] [税込2079]

QUATTRO FORMAGGI クアトロフォルマッジ
MOZZARELLA, GORGONZOLA, GRANAPADANO, TALEGGIO, HAZELNUTS
1260 / 1780
[税込1386] [税込1958]



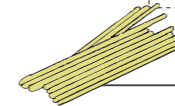
SEAFOOD PAELLA
手長海老と帆立、ムール貝のパエリア
魚介の旨味たっぷり炊き上げる、具沢山パエリア

PORK, CLAMS & KUJO LEEK PAELLA
あぶくま豚とあさり、九条ねぎのパエリア
甘味の強いあぶくま豚のパエリア
2100
[税込2310]

PASTA



Gluten Free Fettuccine Available for Substitution.
全てのパスタをグルテンフリーの玄米粉のフェットチーネに変更できます。



SPAGHETTI スパゲッティ
1.77mm、イタリア産最高品質のデュラムセモリナ粉100%で作るタンマ社の乾麺

HERB BUTTER SAUCE WITH PORK & MISAKI CABBAGE
あぶくま豚とみさきキャベツのハーブバターソース
1050
[税込1155]

ASARI CLAMS & RUCOLA VONGOLE BIANCO WITH BOTTARGA
あさりとルッコラのボンゴレ・ピアンコ からすみかけ
1360
[税込1496]

PUTTANESCA BIANCO WITH LEMON BUTTER SAUCE
豊洲鮮魚のプッタネスカピアンコ レモンバターソース
1470
[税込1617]



CHITARRA キタツラ
断面の四角いパスタ。

CARBONARA
無添加ベーコンのカルボナーラ
1260
[税込1386]

SCAMPI & SEAFOOD PESCATORE BIANCO
手長海老と魚介のペスカトーレ・ピアンコ
1780
[税込1958]



LINGUINE 自家製生パスタ リングイネ
デュラムセモリナ粉を使用。ソースとの絡みが良い中太の麺。

BACON & ASPARAGUS AMATRICIANA
無添加ベーコンとアスパラガスのアマトリチャーナ
1150
[税込1265]

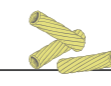
KUROGE WAGYU BEEF & MUSHROOMS BOLOGNESE WITH ROASTED WALNUTS
黒毛和牛ときのこのポロネーゼ ロースト胡桃仕上げ
1360
[税込1496]



CASARECCE カザレッチェ
S字の形をした断面が特徴的なショートパスタ。

PESTO GENOVESE WITH BABY SHRIMP & MINI TOMATOES
小海老とミニトマトのジェノベーゼ
1150
[税込1265]

SEMI DRIED TOMATO SAUCE WITH WHITEBAIT & BROCCOLI
釜揚げしらすとブロッコリーのセミドライトマトソース
1260
[税込1386]



RIGATONI 自家製ショート生パスタ リガトーニ
表面に筋がありソースとの絡みが良い、穴の空いたショートパスタ。

SALMON & SPINACH GORGONZOLA CREAM SAUCE
サーモンとほうれん草のゴルゴンゾーラ・クリームソース
1310
[税込1441]

ARRABBIATA WITH CHARCOAL GRILLED CHICKEN & FRIED EGGPLANT
炭火焼チキンと揚げ茄子のアラビアータ
1310
[税込1441]

ARROZ

SQUID INK PAELLA WITH SPEAR SQUID
ヤリイカのイカスミパエリア
1890
[税込2079]
イカスミとイカの肝で、コクと旨味たっぷり！自家製のアイオリソースでどうぞ！

PARMIGIANO RISOTTO WITH BACON & PORCINI
無添加ベーコンとポルチーニのパルミジャーノ・リゾット
1680
[税込1848]
コクと旨味たっぷり！ポルチーニが香る、旨味たっぷりのチーズリゾット。

ALL NATURAL

NO MSG

化学調味料不使用
No MSG on our natural
"UMAMI" dishes

ZERO TRANS FAT
NON GMO

低温圧搾抽出法油
トランス脂肪酸ゼロ
ZERO Trans Fat Oil

NATURAL SALT

自然製法の塩
Natural Salt

ORGANIC SUGAR

オーガニック砂糖
Organic Sugar

PL WATER

PL Water
ウォーター使用

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., 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440円、22時以降深夜料金を10%頂戴しております。