

STARTERS

Fresh



FRESH OYSTERS
[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。
ASK



FRESH CATCH CARPACCIO
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。
1680
[税込1848]



BURRATA & SEASONAL FRUITS CAPRESE
イタリア産 ブラータと
フルーツのカプレーゼ
とろりクリーミーなモッツァレラとバジル、
季節のフルーツを使った彩り鮮やかなカプレーゼ
1680
[税込1848]

from the grill



"TAKAEBI" SHRIMP FRITTO
鹿児島県産 タカエビのフリット
"幻の甘エビ"とも称されるタカエビは、
甘さとぷりぷりの食感が特徴
1100
[税込1210]

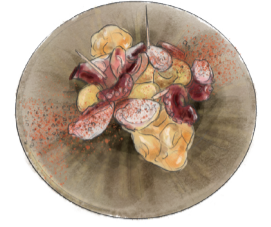


"GERMAN POTATO" WITH CRISPY BACON
新じゃがとカリカリベーコンのジャーマンポテト
ほくほくのじゃがが甘みがあり風味も抜群
カリカリにグリルしたベーコンがアクセント!
880
[税込968]

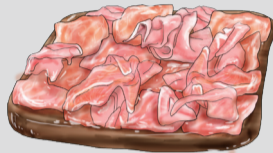
GRILLED HOMEMADE BACON
山形県産 "米澤豚一番育ち"の
自家製ベーコン
柔らかく上質な肉質と、脂の甘み特徴。
桜のチップで燻した薫香は食欲をそそります!
1260
[税込1386]



GALICIAN STYLE GRILLED OCTOPUS
真蛸のグリル ガリシア風
柔らかい真蛸と小ジャガイモをグリルし、
チョリソーと燻製パプリカのアイオリソースを添えて
1260
[税込1386]



Cold Cuts
&
Cheese



PROSCIUTTO
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
イベリコ豚のチョリソー **840**
[税込924]

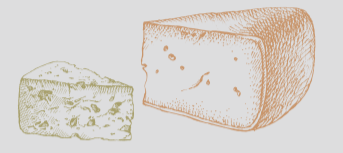
MORTADELLA -AUSTRIA
モルタデッラ **840**
[税込924]

SALAMI FINOCCHIONA -AUSTRIA
サラミ・フィノッキオーナ **840**
[税込924]

COPPA -SLOVENIA
コッパ **840**
[税込924]



CHARCUTERIE PLATTER
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 1990 / MEDIUM 2520
[税込2189] [税込2772]



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

MARINATED TASMANIAN SALMON *Recommended* **940**
タスマニア産サーモンのマリネ
トロトロ上サーモンのシンプルなマリネ。
[税込1034]

"TAKAEBI" SHRIMP AJILLO **940**
鹿児島県産 タカエビのアヒージョ
プリプリとした食感の甘エビのような甘さのタカエビのアヒージョ
[税込1034]

GRILLED HOMEMADE SAUSAGE **940**
やまと豚の自家製ソーセージ
きめ細かく柔らかい肉質が特徴のブランド豚をつかった自家製ソーセージ
[税込1034]

GORGONZOLA MOUSSE **630**
ゴルゴンゾーラムース
しっとりムースにハチミツの甘さが相性抜群!
[税込693]

GIZZARD & MUSHROOM AJILLO **630** **940**
砂肝とマッシュルームのアヒージョ
低温調理したしっとり柔らかく砂肝のアヒージョ
[税込693] [税込1034]

SAUTEED BROCCOLI & TOMATO WITH ANCHOVY **630**
ブロッコリーとトマトのアンチョビソテー
アンチョビと相性の良いブロッコリーをチェリートマトとソテーにしました。
[税込693]

SMOKED CREAM CHEESE & CARAMELIZED NUTS **630**
スモーククリームチーズとキャラメリゼナッツ
燻製を効かせたクリームチーズとキャラメリゼナッツ! 手が止まりません!
[税込693]

BABY SARDINE & FUKAYA LEEK AJILLO **630** **940**
しらすと深谷ネギのアヒージョ
しらすと深谷ネギを熱々のオリジナルガーリックオイルで
[税込693] [税込1034]

SPICY TORTILLA ROLL *Recommended* **630**
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693]

PATE DE CAMPAGNE *Recommended* **630**
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693]

LAMB CHILINDRON **940**
仔羊のチリンドロン
ラム肉とパプリカのスペイン風トマト煮込み
[税込1034]

HOT SPICED CHICKEN BACK RIBS 6PC- **630**
ホット・チキンバックリブ
超おすすめ! ビールにぴったりのやみつきスパイスチキン!
[税込693]

FRESH GUACAMOLE **630**
フレッシュ・ワカモレ
ビールにぴったりのフレッシュアボカドディップ!
[税込693]

YONEZAWA PORK ZORZA **940**
米澤豚とインカの目覚めのブランチャ"ソルサ"
スパイスでマリネした米澤豚とインカの目覚めをブランチャにしました!
[税込1034]

DEEP-FRIED CHICKPEAS WITH MOROCCAN SPICE **630**
ひよこ豆のフリット
食べ始めたら止まらない! 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693]

SHRIMP & CHEESE QUESADILLA **630**
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693]

BABY SQUID "ARRABBIATA" *Recommended* **630**
鹿児島県産 小ヤリイカのアラビアータ
新鮮で柔らかい小ヤリイカをピリ辛のトマトソースで煮込みました
[税込693]

JALAPENO FRITTO **630**
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693]

PICKLES 自家製ピクルス **420**[税込462]

MARINATED OLIVES 3種オリーブのマリネ **420**[税込462]

GARLIC TOAST ガーリックトースト **420**[税込462]
ガーリック抜きも承ります。バタートーストまたはプレーントースト

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パ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 **1570**
リゴレット・バーガー
100% BEEF PATTY, LETTUCE, TOMATO, GRILLED ONION,
THOUSAND ISLAND SAUCE, CHEDDAR CHEESE
[税込1727]

THE DOUBLE BURGER **ザ・ダブルバーガー** **1980**
100% BEEF PATTY, LETTUCE, TOMATO, GRILLED ONION,
THOUSAND ISLAND SAUCE, CHEDDAR CHEESE
[税込2178]

CHIPOTLE AVOCADO BURGER **チポトレ・アボカドバーガー** **1680**
100% BEEF PATTY, LETTUCE, TOMATO, GRILLED ONION, CHEDDAR CHEESE,
AVOCADO, CHIPOTLE MAYO, CORIANDER
[税込1848]

HOMEMADE BACON & MUSHROOM BURGER **1940**
自家製ベーコンのスモーカー・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
[税込2134]

FRIED CHICKEN BURGER **フライドチキンバーガー** **1570**
FRIED CHICKEN, EARLY RED, LETTUCE, CHIPOTLE SAUCE, TARTAR SAUCE
[税込1727]

HOT & SPICY CHICKEN SANDWICH **ホット&スパイシー チキンサンド** **1400**
FRIED CHICKEN, CHIPOTLE SAUCE, LETTUCE, ONION, CAJUN SPICE, JALAPENO
[税込1540]

BLT SANDWICH **BLTサンド** **1300**
BACON, LETTUCE, TOMATO, TARTAR SAUCE, BBQ SAUCE
[税込1430]

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

AVOCADO アボカド
FRIED EGG フライドエッグ
BACON ベーコン

PIZZA

WE CAN PREPARE HALF & HALF FOR 10 INCH PIZZAS / 10インチピZZAは-half & halfに出来ます。

PIZZA ROSSA

MARGHERITA NAPOLI **マルゲリータ・ナポリ** **6 INCH / 10 INCH**
TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, BASIL, GRANA PADANO **1470 / 1980**
[税込1617] [税込2178]

DIAVOLA **ディアボラ** **1570 / 2100**
TOMATO SAUCE, CHORIZO, SAUSAGE, BACON, GOUDA, ONION, FRIED GARLIC, GRANA PADANO
[税込1727] [税込2420]

CALABRESE **黒豚サルシッチャと深谷ネギのカラプレーゼ** **1470 / 1980**
TOMATO SAUCE, SALSICCIA, SALAMI, FUKAYA LEEK, CHILLI, MOZZARELLA, FRIED GARLIC
[税込1617] [税込2178]

MARINARA **グリーンアスパラと釜揚げしらすのマリナーラ** **1470 / 1980**
TOMATO SAUCE, ANCHOVY, BABY SARDINE, GREEN ASPARAGUS, OREGANO, CHERRY TOMATO, GARLIC
[税込1617] [税込2178]

PIZZA BIANCA

PROSCIUTTO & RUCOLA **スロベニア産 プロシュートとルッコラのピアンコ** **6 INCH / 10 INCH**
GOUDA, ANCHOVY, RED ONION, RUCOLA, BALSAMIC VINEGAR, PROSCIUTTO **1680 / 2310**
[税込1848] [税込2541]

SALAMI & JALAPENO **サラミ&ハラペーニョ** **1470 / 1980**
GOUDA, ANCHOVY, SALAMI, JALAPENO, GARLIC CHIPS, BLACK PEPPER
[税込1617] [税込2178]

QUATTRO FORMAGGI **燻製ナッツのクアトロ・フォルマッジ** **1680 / 2310**
GORGONZOLA PICCANTE, MOZZARELLA, TALEGGIO, GOUDA, GRANA PADANO, WALNUT
[税込1848] [税込2541]

MARGHERITA D.O.C. **水牛モッツァレラのマルゲリータDOC** **1780 / 2520**
MOZZARELLA BUFALA, GOUDA, FRUIT TOMATOES, BASIL, GRANA PADANO
[税込1958] [税込2772]

SALADS

HERB CHICKEN CAESAR SALAD
自家製ハーブチキンのシーザーサラダ

PICCOLO / REGULAR
840 / 1260
[税込924] [税込1386]

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。

1570
[税込1727]

SMOKED SALMON & MASCARPONE CHEESE SALAD
スモークサーモンと北海道マスカルポーネのサラダ
ハニーマスタードドレッシング

940 / 1570
[税込1034] [税込1727]

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。

1570
[税込1727]

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

860
[税込946]



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

1400
[税込1540]

PASTA



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%でつくるタンマ社のスパゲッティ



LINGUINE リングイネ
デュラムセモリナ粉を使用。もちもち中太のリングイネ

VONGOLE ROSSO WITH RUCOLA 1470
北海道産 北海あざりとルッコラのボンゴレ・ロッシン [税込1617]

BEEF BOLOGNESE WITH MUSHROOMS 1470
黒毛和牛ときのこのポロネーゼ [税込1617]

AGLIO OLIO WITH DRIED BABY SARDINES, Ooba & HOMEMADE BOTTARGA 1360
ジャコと大葉、自家製カラスミのアーリオ・オーリオ [税込1496]

SCAMPI TOMATO CREAM SAUCE 1860
鬼手長海老のトマトクリームソース [税込2056]

TUNA PUTTANESCA BIANCO WITH LEMON BUTTER 1360
キハダマグロのプッタネスカ・ピアンコ レモンバター風味 [税込1496]

YUZU CARBONARA WITH GREEN ASPARAGUS & BACON 1360
グリーンアスパラとベーコンの柚子カルボナーラ [税込1496]

VEGAN BOLOGNESE 1360
ヴィーガンボロネーゼ風 茄子のトマトソース [税込1496]

CREAM SAUCE WITH GIROLLES & PROSCIUTTO 1470
フランス産ジロール茸とプロシュートのクリームソース [税込1617]

SCALLOP & KUJOH LEEKS WITH YUZU PEPPER 1470
北海道産帆立と九条ネギの柚子胡椒風味 [税込1617]

WILD BOAR RAGOUT WITH RED WINE SAUCE 2300
国産 猪のラグー 赤ワインソース [税込2530]

SALMON & SPINACH WITH SOY BUTTER SAUCE 1360
サーモンとほうれん草の和風バター醤油 [税込1496]



RAVIOLI ラヴィオリ
ボルチーニのラヴィオリ

BASIL CREAM SAUCE WITH KING SALMON, PISTACHIO & GRILLED CAMEMBERT 1860
キング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 [税込2046]

PORCINI & PORK RAGOUT 1860
ポルチーニと黒豚のラグートマトソース [税込2046]

PICANTE ARRABBIATA WITH SWEET SHRIMP & SNAP PEAS 1360
激辛! 鹿児島産 姫甘海老とスナップエンドウのピカンテ・アラビアータ [税込1496]



CASARECCE カサレッツェ
パスタの断面がS字になったショートパスタ

ARRABBIATA WITH SMOKED CHICKEN 1260
スモークチキンのアラビアータ [税込1386]



CHITARRA キタツラ
マンチーニ社製 キタツラ断面の四角いパスタ

SCAMPI PESCATORE [BIANCO OR ROSSO] 1940
鬼手長海老と魚介のペスカトーレ [税込2234]

GORGONZOLA & WALNUT CREAM SAUCE 1360
ゴルゴンゾーラと胡桃のクリームソース [税込1496]

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

CALDO SO

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

MIXED CLAMS & FRESH WATER PRAWN ARROZ CALDO SO 1980
3種の貝と鬼手長海老のアロス・カルドソ [税込2178]
3種の貝から出た旨味たっぷりのスープで炊き上げたスペイン風の雑炊

MELO SO

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てとろみのある仕上がりに

SQUID BLACK INK ARROZ MELO SO 1860
イカ墨のアロス・メロソ [税込2046]
イカ墨と魚介の旨味をとりこめたスープで仕上げたスペイン風・リゾット

PAELLA

バエリアパンで炊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 1980 2940
鬼手長海老と姫甘海老のパエージャ [税込2178] [税込3234]
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パエージャ

YONEZAWA PORK & CLAM PAELLA 1860 2730
山形県産米澤豚とアサリのパエージャ [税込2046] [税込3003]
陸と海、両方の旨みがギュッと詰まったパエージャ

DUCK RICE

DUCK RICE Recommended 3600
フランス産鴨肉のダックライス [税込3960]
鴨出汁と生ハムをお米を炊き上げ、ホロホロになるまで煮込んだフランス産の鴨もも肉、イペリコ豚のチョリソーを贅沢にたっぷり使いました!

THE GRILL



HOKKAIDO "SHIHORO KUROUSHI" BEEF STEAK 3600
北海道産 土幌黒牛のグリル 200g [税込3960]
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



GRILLED CHICKEN BREAST 1680
桜姫鶏胸肉のグリル [税込1848]
マルドンの塩とレモンを絞ってさっぱりと

GRILLED IWATE OKUNO-MIYAKODORI CHICKEN 1730
岩手県産 奥の都どりのグリル [税込1903]
旬の柑橘を使った塩を添えてシンプルにどうぞ。



LAMB RUMP MEXICAN SKEWER WITH HOMEMADE HARISSA 2300
オーストラリア産 ラムランプのプロシュット 250g [税込2530]
パプリカ、クミン、コリアンダーなどのモロッカンスパイスでマリネし、ジュースに焼き上げます。自家製アリッサを添えて

IWATE OKUNO-MIYAKODORI FRIED CHICKEN 1730
岩手県産 奥の都どりのフライド・チキン [税込1903]
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!

■ ORIGINAL オリジナル ■ SPICY MAO 激辛スパイスーマオ



GRILLED HAKKINTON PORK 2040
岩手県産 白金豚のグリル [税込2244]
肉質は柔らかく、キメ細かな脂の乗りが特徴のプラチナポーク



GRILLED KESENUMA SWORDFISH 1940
宮城県産 気仙沼メカジキのグリル [税込2134]
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

GRILLED PORK SPARE RIBS 2520
三重県産 松坂豚スペアリブのグリル 350g [税込2772]
キメが細かくまろやかな脂の旨味が特徴の松坂豚スペアリブのグリル

SMOKED KING SALMON 2450
ニュージーランド産 キングサーモンの瞬間燻製 [税込2695]
脂のたっぷりのったキングサーモンを皮目はバリッと身はふっくらジュースに焼き上げました

SIDE DISHES

MORTADELLA POTATO SALAD 630
モルタデッラのポテトサラダ [税込693]

GARLIC BUTTERED MUSHROOMS 630
キノコのガーリックバター・ソテー [税込693]

FRENCH FRIES 630
フレンチフライ [税込693]

GARLIC MASHED POTATOES 630
ガーリックマッシュポテト [税込693]

MIXED GREEN SALAD 630
グリーンサラダ [税込693]

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 ZERO TRANS FAT NON GMO 低温圧搾抽出油 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 WATER 水ウォーター使用 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付け下さい。お申しつけなかった際の作り直しは出来ません。 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. 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円頂戴しております。