

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カレモンで。
ASK



BROWN CRAB FROM SCOTLAND
スコットランド産 ブラウンクラブ
みずみずしく甘みのあるブラウンクラブの爪肉。
ハサミで割りながら豪快に召し上がれ!
100g 1300 [税込1430]

1ピース約140-180g オーダーは2ピースより承ります
140-180g a piece / minimum order 2 pieces

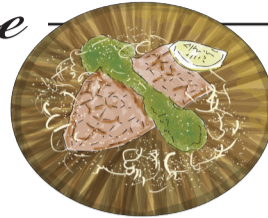


FRESH CATCH CARPACCIO
鮮魚のカルパッチョ
その日に仕入れた新鮮な魚に合わせた
シェフオリジナルのソースで。
1680
[税込1848]

Cheese



FIG & GORGONZOLA BRUSCHETTA
無花果とゴルゴンゾーラのブルスケッタ
ゴルゴンゾーラのムースに、キャラメリゼした無花果を乗せ、
スロベニア産プロシュートをトッピング
1PC 600
[税込660]



GRILLED WAGYU TRIPE
WITH BASIL SAUCE & AGED PARMIGIANO
和牛トリッパのグリル バジルソースと熟成パルミジャーノ
丁寧に下処理したトリッパをグリルで表面を香ばしく焼き上げ
バジルと熟成パルミジャーノチーズで仕上げます!
960
[税込1056]

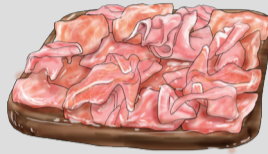


ROASTED BUTTERNUT SQUASH & WASHED RIND CHEESE **1200**
三浦・青木農園 バターナッツカボチャと
ウォッシュチーズのオープン焼き
ナッツのような濃厚な味わいと甘み、ねっとりとした食感が特徴のバターナッツ
カボチャにあわせウォッシュチーズをのせて焼き上げます。
[税込1320]



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

Cold Cuts & Cheese



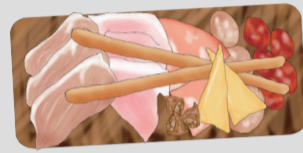
PROSCIUTTO
10 MONTHS -SLOVENIA
10ヶ月熟成
スロベニア産プロシュート
SMALL 1000 / MEDIUM 1600
[税込1100] [税込1760]

IBERIAN CHORIZO -SPAIN
イベリコ豚のチョリソー

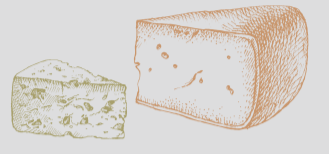
MORTADELLA -AUSTRIA
モルタデッラ

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

FRUIT TOMATO BRUSCHETTA *Recommended* **1PC 550**
[税込605]
カンタブリア産 アンチョビとフルーツトマトのブルスケッタ
ホワイトバルサミコをベースに甘酸っぱくマリネした国産フルーツトマトと
カンタブリア産の旨味が詰まったアンチョビをバゲットに乗せてどうぞ!

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

SMOKED CREAM CHEESE & CARAMELIZED NUTS **630**
[税込693]
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!

PATE DE CAMPAGNE *Recommended* **630**
[税込693]
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!

FRESH GUACAMOLE **630**
[税込693]
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!

SHRIMP & CHEESE QUESADILLA **630**
[税込693]
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。

CALLOS -SPANISH TRIPE STEW **S 630 R 940**
[税込693] [税込1034]
スペイン風モツ煮込み カジヨス
丁寧に下処理をしてじっくりと煮込んだ、スペイン風モツ煮込み!

"TAKAEBI" SHRIMP AJILLO **940**
[税込1034]
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

BABY SARDINE & BROCCOLI AJILLO **S 630 R 940**
[税込693] [税込1034]
しらすとブロッコリーのアヒージョ
しらすとブロッコリーを熟々のオリジナルガーリックオイルで

TOMATO STEWED TUNA CHEEK **940**
[税込1034]
マグロ頬肉のシチリア風トマト煮込み
マグロ希少部位の頬肉をトマト・オレガノ・ケッパーと煮込んだシチリアの郷土料理

YONEZAWA PORK ZORZA **940**
[税込1034]
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!

GRILLED HOMEMADE BACON **1PC 630**
[税込693]
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、脂の甘みが特徴。桜のチップで燻した薫香は食欲をそそります!

SAUTEED BROCCOLI & TOMATO WITH ANCHOVY **630**
[税込693]
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。

SPICY TORTILLA ROLL *Recommended* **630**
[税込693]
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!

HOT SPICED CHICKEN BACK RIBS 6PC- **630**
[税込693]
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!

DEEP-FRIED CHICKPEAS WITH MOROCCAN SPICE **630**
[税込693]
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

JALAPENO FRITTO **630**
[税込693]
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。

AGED "MAY QUEEN" POTATO FRITTO *Recommended* **940**
[税込1034]
熟成メークインのフリット トリュフバター
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!

GALICIAN STYLE GRILLED OCTOPUS **1350**
[税込1485]
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

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分以上の加熱しております。



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

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

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

HOMEMADE BACON & MUSHROOM BURGER **1940**
[税込2134]
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

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

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

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

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はハーフ&ハーフに出来ます。

PIZZA ROSSA

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

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

BABY SARDINE CICINIELLI **釜揚げしらすと小葱のチチニエリ** **1570 / 2100**
[税込1727] [税込2420]
TOMATO SAUCE, GARLIC, OREGANO, CHILI PEPPER, BABY SARDINES, GREEN ONIONS

PACIFIC SAURY MARINARA **秋刀魚と深谷ネギのマリナーラ** **1570 / 2100**
[税込1727] [税込2420]
TOMATO SAUCE, GARLIC, OREGANO, ANCHOVY, PACIFIC SAURY, FUKAYA LEEK, CHERRY TOMATOES

PIZZA BIANCA

GENOVESE NAPOLETANA **和牛と銚色玉ねぎのジェノベーゼ・ナポレターナ** **6INCH / 10INCH**
1780 / 2400
[税込1958] [税込2640]
SLOW COOKED BEEF & ONION SAUCE, GOUDA, BASIL

BOSCAIOLA **モルタデッラと茸のボスカイオーラ** **1570 / 2100**
[税込1727] [税込2420]
MORTADELLA, MUSHROOMS, GOUDA, GRANA PADANO, BASIL, GARLIC, MOZZARELLA

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

ORTOLANA VERDE **グリル野菜のオルトラーナ・ヴェルデ** **1680 / 2310**
[税込1848] [税込2541]
GRILLED VEGGIES, BASIL PESTO, ANCHOVY, MOZZARELLA

SALADS

ORGANIC ROMAINE LETTUCE CAESAR SALAD
有機ロメインレタスのシーザーサラダ

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、すりおろし林檎のドレッシングで。

1570
[税込1727]

GRILLED VEGGIES & PECORINO CHEESE SALAD
グリル野菜とペコリーノチーズのサラダ
フレンチドレッシング

1460
[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

PACIFIC SAURY & KABOSU CITRUS SICILIANA
秋刀魚と大分県産カボスのシチリア風

1360
[税込1496]

BEEF BOLOGNESE WITH MUSHROOMS
黒毛和牛ときのこのポロネーゼ

1470
[税込1617]

AGLIO OLIO WITH DRIED BABY SARDINES,
OOBA & BOTTARGA
ジャコと大葉、カラスミのアーリオ・オーリオ

1360
[税込1496]

SCAMPI TOMATO CREAM SAUCE
鬼手長海老のトマトクリームソース

1860
[税込2056]

VEGAN BOLOGNESE
ヴィーガンポロネーゼ風 茄子のトマトソース

1360
[税込1496]

ROMAN CARBONARA
ローマ風カルボナーラ

1360
[税込1496]

SCALLOP & FUKAYA LEEKS WITH YUZU PEPPER
北海道産帆立と深谷ネギの柚子胡椒風味

1470
[税込1617]

WILD BOAR RAGOUT WITH RED WINE SAUCE
国産 猪のラグー 赤ワインソース

2300
[税込2530]

GINGER SAUCE WITH BABY SHRIMP & MUSHROOMS
小海老と茸の和風ジンジャーソース

1360
[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
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

1860
[税込2046]

PICANTE ARRABBIATA WITH SWEET SHRIMP
& OKRA
激辛! 鹿児島産 姫甘海老とオクラのピカンテ・アラビアータ

1360
[税込1496]

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

1860
[税込2046]

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
スモークチキンのアラビアータ

1260
[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]
鬼手長海老と魚介のペスカトーレ

1940
[税込2234]

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

1360
[税込1496]

SCAMPI & FRUIT TOMATO AGLIO OLIO
スコットランド産スキャンピとフルーツマトの
アーリオ・オーリオ

1860
[税込2056]

SEMI-DRIED TOMATO SAUCE
WITH WHELK & BROCCOLI
ツブ貝とブロッコリーのセミドライトマトソース

1360
[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

CALDOSO

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 CALDOSO
3種の貝と鬼手長海老のアロス・カルドソ
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

1980
[税込2178]

MELOSO

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とろみのある仕上がりに

SQUID BLACK INK ARROZ MELOSO
イカ墨のアロス・メロソ
イカ墨と魚介の旨味をこめたスープで仕上げたスペイン風・リゾット

1860
[税込2046]

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
鬼手長海老と姫甘海老のパエージャ
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バエージャ

1980 2940
[税込2178] [税込3234]

YONEZAWA PORK & CLAM PAELLA
山形県産米澤豚とアサリのバエージャ
陸と海、両方の旨みがギュッと詰まったバエージャ

1860 2730
[税込2046] [税込3003]

DUCK RICE

DUCK RICE *Recommended*
フランス産鴨肉のダックライス
鴨出汁と生ハムでお米を炊き上げ、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!

3600
[税込3960]

THE GRILL



HOKKAIDO "SHIHORO KUROUSHI" BEEF STEAK
北海道産 土幌黒牛のグリル 200g
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

3600
[税込3960]



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

1680
[税込1848]



LAMB RUMP MEXICAN SKEWER
WITH HOMEMADE HARISSA
オーストラリア産 ラムランプのプロシエット 250g
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

2300
[税込2530]

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

1730
[税込1903]

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

1730
[税込1903]

ORIGINAL オリジナル SPICY MAO 激辛スパイスーマオ



GRILLED HAKKINTON PORK
岩手県産 白金豚のグリル
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

2040
[税込2244]



GRILLED KESENUMA SWORDFISH
宮城県産 気仙沼メカジキのグリル
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

1940
[税込2134]

GRILLED PORK SPARE RIBS
三重県産 松坂豚スペアリブのグリル 350g
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

2520
[税込2772]

GRILLED KING SALMON
ニュージーランド産 キングサーモンのグリル
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スに焼き上げました

2450
[税込2695]

SIDE DISHES

MORTADELLA POTATO SALAD
モルタデッラのポテトサラダ

630
[税込693]

GARLIC BUTTERED MUSHROOMS
キノコのガーリックバター・ソテー

630
[税込693]

FRENCH FRIES
フレンチフライ

630
[税込693]

GARLIC MASHED POTATOES
ガーリックマッシュポテト

630
[税込693]

MIXED GREEN SALAD
グリーンサラダ

630
[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 LOW TRANS FAT 低圧搾抽出油 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 WATER 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。