

こだわりの自家製シャルキトリーと厳選ハム・サラミ

# CHARCUTERIE



**CHARCUTERIE PLATTER**  
厳選!シャルキトリープラッター  
色々な味が楽しめる!  
こだわりのハムやサラミの盛り合わせ

3種 1450 [税込1595]  
4種 1850 [税込2035]



**Slovenian Prosciutto**  
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。

S 1000 [税込1100]  
L 1600 [税込1760]

**Chorizo Iberico De Bellota**  
イベリコ・チョリソ・ベジョータ

630 [税込693]

**Mortadella**  
モルタデッラ

630 [税込693]

## HOMEMADE 自家製シャルキトリー

**Homemade Pâté De Campagne**  
パテ・ド・カンパーニュ

730 [税込803]

**Homemade Con Tan**  
コンタン 牛タンのハム

900 [税込990]

**Homemade Liver Pate**  
鶏白レバーパテ

630 [税込693]

**Homemade Roasted Beef**  
ローストビーフ

840 [税込924]

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

1300 [税込1430]

**Fresh Fish Carpaccio of the Day**  
豊洲直送!本日のカルパッチョ  
詳しくはスタッフまで

1400 [税込1540]

**Grilled Fukumimi Sweet Pepper with Prosciutto**  
福耳とうがらしのグリル プロシュートのせ  
バルベーラ・ロレンツォ EXVオリーブオイル仕上げ

1200 [税込1320]

**“Mizunasu” Eggplant & Avocado Ceviche**  
水茄子とアボカドのセヴィーチェ  
みずみずしく甘味のある水茄子のさっぱりセヴィーチェ

940 [税込1034]

**Crispy Fried Calamari**  
イカのセモリナフリット  
サクッと軽く仕上げたイカのフリット

1150 [税込1265]

## Chef's RECOMMENDATIONS

# RIGOLETTO TAPAS

## 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  
350 [税込385]



**Fruit Tomato Bruschetta**  
フルーツトマトのブルスケッタ  
甘いトマトのマリネをガーリックトーストに乗せて

2PC 630 [税込693]  
+1PC 350 [税込385]

**Marinated Salmon** 国産サーモンのマリネ  
塩やハーブで1日マリネしシンプルにオリーブオイルをかけて

940 [税込1034]

**Octopus & Coriander Ceviche**  
タコとパクチーのセヴィーチェ  
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

940 [税込1034]

**Mixed Mushrooms Omelette with Parmigiano**  
4種きのこバルミジャーノのオムレツ トリュアの香り  
ふわふわに焼き上げたオムレツにたっぷりの茸とバルミジャーノを!

940 [税込1034]

**Asiago Cream Cheese with walnuts and Fig Campagne**  
イタリア産アジアーゴクリームチーズ  
胡桃とイチヂクのカンパーニュ添え

940 [税込1034]

**Shrimp Ajillo** 小海老のピリ辛アヒージョ  
プリプリの海老を熟々のピリ辛ガーリックオイルで

S 630 [税込693]  
R 940 [税込1034]

**Spicy Chicken Back Rib**  
スパイシー・チキンバックリブ  
スパイスが食欲そそる一口サイズのチキン

8PC 630 [税込693]  
12PC 940 [税込1034]

**Anchovy Sauteed Broccoli w/Bottarga**  
ブロッコリー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

S 630 [税込693]  
R 940 [税込1034]

**Snow Crab Cream Croquettes**  
ズワイ蟹のクリームコロッケ  
濃厚アメリカーナソースと合わせたクリーミーなカニクリームコロッケ!

2PC 940 [税込1100]  
+1PC 470 [税込517]

**White Wine Steamed Hokkai Clams & Cabbage**  
北海アサリとキャベツの白ワイン蒸し  
旨みのギュッと詰まった北海アサリと甘味のあるキャベツをシンプルな白ワイン蒸しに!

940 [税込1034]



**Manganji Sweet Pepper, Lamb & Straciatella Ajillo**  
万願寺とうがらしとラム肉、  
ストラッチャテッラのアヒージョ

940 [税込1034]  
ADDITIONAL STRACCIATELLA  
ストラッチャテッラ追加  
+300 [税込330]

**Confit Chicken Gizzard**  
国産砂肝のコンフィ ガーリックソテー  
低温でじっくり煮込んだ、お酒と相性抜群!やみつき砂肝コンフィ

S 630 [税込693]  
R 940 [税込1034]

**Fried Potatoes [Garlic or Black Peppers]**  
インカのみぎめのフライドポテト  
[ガーリック or ブラックペッパー]

630 [税込693]

# FRESH SALAD

**Shine Muscat & Burrata Caprese** シャインマスカット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ロンドレッシングで 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 730 [税込803] R 1260 [税込1386]

**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]



# NEAPOLITAN PIZZA

10インチピZZアは-half&-halfに出来ます

**Margherita** マルゲリータ  
basil, mozzarella cheese, parmesan cheese, tomato sauce

6 inch 10 inch  
1360 / 1890  
[税込1496] [税込2079]

**Diavola** ディアボラ  
tomato sauce, harissa, mixed cheese, chorizo, bacon, onion, garlic chips

1360 / 1890  
[税込1496] [税込2079]

**Quattro Formaggi** クアトロ・フォルマッジ  
gorgonzola, mozzarella, raclette, parmesan

1470 / 1990  
[税込1617] [税込2189]

**Pesto Genovese & Mushrooms**  
ジェノバ風ボスカイオーラ  
pesto genovese, mushrooms, bacon, mixed cheese, baby tomatoes

1470 / 1990  
[税込1617] [税込2189]

**Mortadella & Rucola Bismarck**  
モルタデッラとルッコラのビスマルク  
mortadella, rucola, soft-boiled egg, mixed cheese, parmesan cheese, black pepper

1470 / 1990  
[税込1617] [税込2189]

**Ortolana w/Roasted Beef**  
ローストビーフと有機野菜のオルトラーナ  
grilled vegetables, miso mayonaisse, mixed cheese, roasted beef

1470 / 1990  
[税込1617] [税込2189]

**Bolognese w/ Burrata Cheese**  
丸ごとブッラータのボロネーゼピZZア  
bolognese sauce, mixed cheese, burrata cheese

1570 / 2100  
[税込1727] [税込2310]

**Pescatore** ピZZア・ペスカトーレ  
tomato sauce, shrimp, asari clam, squid, mussels, mixed cheese

1680 / 2200  
[税込1848] [税込2420]

# 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.

**LINGUINE** [リングイネ] 中太・もちもち ロングパスタ  
**Porcini Carbonara** 名古屋コーチン卵と イタリア産ボルチーニ茸のカルボナーラ 1470 [税込1617]  
**Pescatore [Rosso or Bianco]** 贅沢!魚介たっぷりペスカトーレ ロッソorビアンコ 1890 [税込2079]

**CASARECCE** [カサレッチェ] パスタの断面がS字になったパスタ  
**Genovese w/ Baby Shrimp & Avocado** 小海老とアボカドのジェノベーゼ 1300 [税込1430]  
**Pork Tongue & Eggplant Arrabiata** イベリコ豚タンと茄子のアラビアータ 1360 [税込1496]

**RIGATONI** [リガトーニ] ソースが絡む筋が入っている太めのショートパスタ  
**Minced Duck & Chesut Nut Creamy Tomato Sauce** 鴨ひき肉とイタリア産・栗のトマトクリームソース 1570 [税込1727]  
**Wagyu & Mozzarella Bolognese** 和牛とモッツァレラのボロネーゼ 1680 [税込1848]

**RAVIOLI** [ラビオリ]  
**Hokkai Clam Butter Sauce** 北海アサリとイカ墨ラビオリのバターソース 1680 [税込1848]  
イカ墨を練り込んだ生地で海老やキノコを包んだラビオリ

# MAIN DISH



**Chicken Confit w/ Salsa Romesco**  
奥の都どりのコンフィ  
焼きパブリカとナッツのロメスコソース

1990 [税込2189]

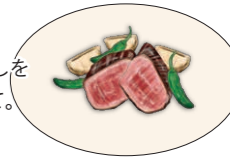
**Grilled Hakkinton Pork**  
岩手県産 白金豚 肩ロース肉のグリル  
旨味凝縮の脂身が特徴のジューシーな白金豚のシンプルなグリル。

2410 [税込2651]

**Beef Cheek Stew with Red Wine**  
国産 牛ホホ肉の赤ワイン煮込み  
国産牛頬肉を8時間じっくり赤ワインで煮込み柔らかく仕上げました

2520 [税込2772]

**Akaushi Beef Steak**  
高知県産 土佐和牛 あかうしのステーキ  
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。  
120G 2730 [税込3003] [+60G +¥1360 [税込1496]]



**Ribeye Steak w/ onion sauce**  
北海道 土幌黒牛リブロースのグリル

200g 3600 [税込3960]

# ARROZ



**Mixed Seafood Paella**  
シーフード・パエリア  
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

2600 [税込2860]

**Grilled Hakkinton Pork Paella**  
岩手県産 白金豚 肩ロース肉のパエリア

2520 [税込2772]

**Minced Duck, Chest Nut & Grilled Maitake Mushroom Paella**  
鴨ひき肉とグリル舞茸、イタリア産・栗のパエリア

2600 [税込2860]



**SPAGHETTI**  
[スパゲティ・1.7mm]  
イタリア産・最高品質  
タンマ社製

**Whitebait & Seaweed Peperoncini**  
釜揚げしらすと生海苔のペペロンチーノ

1300 [税込1430]

**Herb Buttered Salsiccia & Sweet Potato**  
自家製サルシッチャとシルクスイートのハーブバター

1570 [税込1727]

**Mackerel Pike & Grillrd Maitake Mushroom Aglio Olio**  
w/ Bottarga  
北海道産 秋刀魚とグリル舞茸のアーリオオーリオ  
カラスミかけ

1570 [税込1727]

**Cream Sauce with Akafuji Salmon & Sweet Green Pepper**  
静岡県産 紅富士サーモンと  
万願寺とうがらしのクリームソース

1680 [税込1848]



**CHITARRA**  
[キタッラ]  
断面の四角いパスタ。

**Tomato Sauce with Lamb & KAMO eggplant with Pecorino**  
オーストラリア産 ラムと賀茂茄子のトマトソース  
ペコリーノ仕上げ

1470 [税込1617]



## ALL NATURAL

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。  
All carefully cooked with Natural ingredients.  
No Processed ingredients anywhere.

**NO MSG** 化学調味料不使用  
No MSG on our natural  
Umami dishes

**LOW TRANSFAT** 低温圧搾抽出法油  
低トランス脂肪酸  
Low 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

**π WATER** πウォーター使用  
π Water



RIGOLETTO KITCHEN  
Ginza Tokyo

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。