

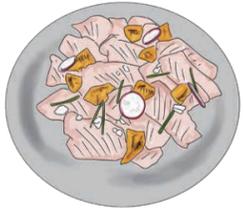
RIGOLETTO STARTERS



BRUSCHETTA
w/ mackerel pike & fruit tomatoes
秋刀魚とフルーツマトのブルスケッタ
2PC 800 [税込 880]
+IPC 400 [税込 440]



OVEN GRILLED OYSTERS
w/ jamon iberico
牡蠣のオーブン焼き ハモン・イベリコのせ
2PC 1400 [税込 1540]



SMOKED SWORDFISH & ORANGE CARPACCIO
燻製カジキマグロと
オレンジのカルパッチョ
1400 [税込 1540]



SHINE MUSCAT & BURRATA CAPRESE
シャインマスカットと
ブルータのカプレーゼ
1600 [税込 1760]



STRAWBERRY & GORGONZOLA SALAD
山梨県産 苺とゴルゴンゾーラのサラダ
1400 [税込 1540]

CHARCUTERIE & CHEESE



CHARCUTERIE PLATTER
自家製シャルキトリの盛り合わせ
パテやペーストを日替わりで盛り合わせに。
1680 [税込 1848]

SLOVENIA PROSCUITTO
スロベニア産 プロシュート
脂のサシがしっかり入った肉の、濃厚な口溶けの生ハム。
S 1000 [税込 1100]
R 1600 [税込 1760]

WHITE LIVER CULTURED BUTTER & APPLE PÂTÉ
白レバーと発酵バター リングのペースト
ワインのお供に! 滑らかに仕立てた自家製のムース。メルバトーストを添えて
630 [税込 693]

PATE DE CAMPAGNE パテ・ド・カンパーニュ
肉の旨味を凝縮させた田舎風パテ
630 [税込 693]

CHEESE PLATTER チーズ・プラッター
シェフ厳選! チーズの盛り合わせ。詳細はスタッフまで。
1400 [税込 1540]

RIGOLETTO TAPAS



MARINATED BEEF SHANK STEW 940 [税込 1034]
w/ celeriac & horseradish
有田牛 牛スネ肉煮込みのマリネ根セロリとホースラディッシュ
旨味たっぷりの牛スネ肉を赤ワインビネガーでマリネしました。
さっぱりサラダと一緒に召し上がれ

RECOMMENDED!

CAMEMBERT CHEESE & MUSHROOM AJILLO 630 [税込 693]
カマンベールチーズとキノコのアヒージョ
たっぷりきのこ、とろけるカマンベールのアヒージョ

CALLOS spanish tripe stew 940 [税込 1034]
カジョス スペイン風モツ煮込み
ハチノス、豚耳、牛もつをじっくり煮込んだマドリッドスタイル。

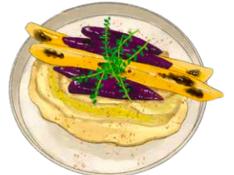


BUTTERNUT SQUASH BOLOGNESE GRATIN 940 [税込 1034]
バターナッツかぼちゃのボロネーゼグラタン
コクと甘みのあるバターナッツかぼちゃに、
ボロネーゼソースとラクレットチーズをかけて焼き上げたグラタン!

PROSCIUTTO & CAMEMBERT CROQUETTES 2PC 630 [税込 693]
生ハムとカマンベールチーズのクロケッタス
+IPC 350 [税込 385]
生ハムとカマンベールたっぷりのクリームコロッケ

OCTOPUS & AVOCADO CEVICHE S 630 [税込 693]
北海道産 タコとアボカドのセヴィーチェ
フレッシュマトとハラペーニョを使ったさっぱりセヴィーチェ
R 940 [税込 1034]

SHRIMP & SWEET CHILI PEPPER AJILLO 630 [税込 693]
小海老と甘長唐辛子のアヒージョ
プリプリの小海老と、甘長唐辛子のアヒージョ!



ROASTED CARROT 940 [税込 1034]
北海道・真狩村産 人参のロースト フムスを添えて
雪の下で育った糖度の高い人参をじっくりとローストして、
香ばしくホクホクに仕上げました!

SEASONAL POTATO PATATAS BRAVAS 630 [税込 693]
新じゃがいものパタタス・ブラバス
素揚げしたじゃがいもをピリ辛トマトソースとアイオリソースたっぷりで召し上がれ!



TARO GNOCO FRITTO 940 [税込 1034]
w/ fontina cheese sauce
里芋ニョッキのフリット フォンティーナチーズのディップ
外はカリッと中はもちもち! 濃厚なチーズディップをつけて召し上がれ。

SPANISH OMELET w/ mushrooms 940 [税込 1034]
マッシュルームのスパニッシュオムレツ
シンプルな具材のふわふわオムレツ! アイオリソースで召し上がれ

HOMEMADE PICKLES 500 [税込 550]
自家製ピクルス

SICILIAN OLIVES 500 [税込 550]
シチリアン・オリーブ

BREAD [GARLIC & CHEESE / PLAIN] 500 [税込 550]
渋いちべーカリーの丸パン [ガーリック&チーズ / プレーン]

Chef's Recommended Tapas



GALICIAN OCTOPUS
with fermented potato
タコと熟成メークインのガリシア風
旨みたっぷりのタコと、低温保存で熟成させた
甘みの強いメークインを使った
ガリシア・定番ディッシュ!
1400 [税込 1540]



FROM the ROTISSERIE
ROTISSERIE BEEF
with rucola & 24 month parmesan
自家製ロティサリービーフのサラダ仕立て
しっとりとした仕上げた自慢のロティサリービーフを
ルッコラと24ヶ月熟成のバルミジャーノと一緒に。
1300 [税込 1430]



FROM the ROTISSERIE
ROTISSERIE PORK
with tonnato sauce & horse radish
山形大沢牧場 ロティサリーポーク
薄切りにした冷製のローストポークにツナとマヨネーズの
トンナートソース、仕上げに西洋わさびをたっぷり!
1100 [税込 1210]



GRILLED VEGETABLES WITH OIL FONDUE SAUCE
旬の野菜のグリル オイルフォンデュソース
1260 [税込 1386]

RECOMMENDED!
SHINE MUSCAT & BURRATA CAPRESE 1600 [税込 1760]
シャインマスカットとブルータチーズのカプレーゼ

CAESAR SALAD S 630 [税込 693] R 940 [税込 1034]
ロメインレタスのシーザーサラダ 仕上げにバルメジャーノをたっぷり

ORGANIC VEGGIE SALAD S 680 [税込 748] R 970 [税込 1067]
有機野菜のサラダ バルサミコとクルミのドレッシング

SALMON & AUTUMN VEGETABLES S 900 [税込 990] R 1200 [税込 1320]
MARINATED SALAD
サーモンと秋野菜のマリネサラダ 秋野菜のビネガーマリネ。アンチョビのドレッシング。

Signature!

当店の看板メニュー!

FROM the ROTISSERIE

日本最大級のロティサリーマシンで焼き上げる自慢のお肉料理!



ROTISSERIE CHICKEN

名物! ジューシー
ロティサリーチキン

名物! 皮目は香ばしく、中はしっとり
と焼き上げた、自慢のロティサリーチキン!

HALF 1,680 | FULL 2,940
[税込 1848] [税込 3234]

CHIPOTLE ROTISSERIE CHICKEN

スモーキー&スパイシー!
チポトレ・ロティサリーチキン
燻製ハラペーニョでマリネした、
スモーキー&スパイシーなロティサリーチキン

HALF 1,780 | FULL 3,040
[税込 1958] [税込 3344]



GRILLED ROTISSERIE PORK

岩手県産白金豚のロティサリーグリル
きめ細かな肉質としっとりとした脂の旨味が特長。

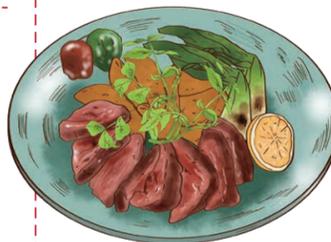
ハーブソルトとグリル野菜を添えて。
2200 [税込 2420]



HONEY MUSTARD ROTISSERIE CHICKEN

ハニーマスタードとローストナッツの
ロティサリーチキン
ハニーマスタードと香ばしいナッツが、
くせになる味付け!

HALF 1,780 | FULL 3,040
[税込 1958] [税込 3344]



ROTISSERIE SPICE GRILLED LAMB

ラム肉のロティサリースパイスグリル

ハーブとスパイスでマリネしたラムに、
燻製パプリカのマスタードソースと
ハラペーニョのサルサ・ヴェルデを添えて。

1950 [税込 2145]

チキンと
一緒に!

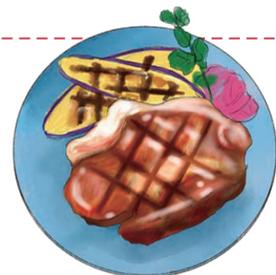
ROSEMARY FRIED POTATOES 520
新ジャガイモのローズマリーフライドポテト [税込 572]

SAUTÉED SPINACH 520
スピナッチ・ソテー [税込 572]

BEEF RIB EYE STEAK

北海道産 土幌黒牛

リブローズ・ステーキ 200G
3200 [税込 3520]



PIZZA 10inchピZZアは-half&-halfに出来ます

ROSSO トマトソースベース

6 INCH / 10 INCH

THE MARGHERITA ザ・マルゲリータ 1260 / 1890
フレッシュモッツアレラ・トマトソース・チェリートマト・バジル
Mozzarella, Tomato Sauce, Cheery Tomato, Basil [税込 1386] [税込 2079]

GARLIC SHRIMP & LEMON ROSSO 1350 / 1950
ガーリックシュリンプとレモンのロソ
トマトソース・エビ・ニンニク・モッツアレラ・レモン・赤玉ねぎ
Tomato Sauce, Shrimp, Garlic, Mozzarella, Lemon, Red Onion [税込 1485] [税込 2145]

DIABOLA ディアボラ 1410 / 2050
トマトソース・モッツアレラチーズ・サルシッチャ・グアンチャーレ・チョリソー・ハリッサ・オニオン [税込 1551] [税込 2255]
Tomato Sauce, Mozzarella, Salsiccia, Guanciale, Chorizo, Harissa, Onion

SALMONE サルモーン 1550 / 2150
トマトソース・サーモン・クリームチーズ・ルッコラ・ジェノベーゼソース
Tomato Sauce, Salmon, Cream Cheese, Rucola, Pesto Genovese [税込 1705] [税込 2365]

BIANCO チーズベース

6 INCH / 10 INCH

QUATTRO FORMAGGI クアトロ・フロマッジ 1310 / 1830
ミックスチーズ・モッツアレラ・タレグジョ・ゴルゴンゾーラ
Mixed Cheese, Mozzarella, Taleggio, Gorgonzola [税込 1441] [税込 2013]

PROSCIUTTO プロシュート・エ・ルッコラ 1310 / 1940
プロシュート・ルッコラ・モッツアレラ・ミニトマト・24ヶ月熟成パルミジャーノ
Prosciutto, Rucola, Mozzarella, Baby Tomatoes, Parmigiano [税込 1441] [税込 2134]

AUTUMN ROOT VEGETABLES BISMARCK 1470 / 1970
秋の根菜のビスマルク
さつまいも・レンコン・ごぼう・カブ・かぼちゃ・温泉卵・モッツアレラ
Sweet Potato, Lotus Root, Burdock, Turnip, Pumpkin, Mozzarella, Soft Boiled Egg [税込 1617] [税込 2167]

CANTABRIAN ANCHOVY & HERB 1600 / 1950
カンタブリア産アンチョビとハーブのピアンコ [税込 1760] [税込 2145]
モッツアレラ・カンタブリア産アンチョビ・バジル・ミント・セミドライトマト・モリカパン粉
Mozzarella, Cantabrian Anchovy, Basil, Mint, Semi-dried Tomato, Molica

TOPPINGS

+150YEN

Onion
オニオン

Anchovy
アンチョビ

Garlic Chips
ガーリックチップ

+200YEN

Mushrooms
キノコ

Olives
オリーブ

Napoli Salami
ナポリサラミ

ARROZ



HIME AMAEBI SHRIMP & BABY SQUID PAELLA

鹿児島 姫甘海老と小イカのバエリア

鹿児島県から届く新鮮な姫甘海老と小イカをこだわりの
2種ブレンド米と合わせ、鶏や甘海老、生ハム層などから
丁寧に取った旨味たっぷり出汁で炊き上げました!

REGULAR [FOR 1-2] 1890
[税込 2079]

LARGE [FOR 3-4] 3360
[税込 3696]

ARROZ NEGRO アロス・ネグロ イカ墨と活アサリのバエリア 1680
濃厚なイカスミにトマトソースを合わせて食べやすく仕上げました! [税込 1848]

PORCINI CHEESE RISOTTO イタリア産ポルチーニのチーズリゾット 1570
たっぷりのポルチーニ茸と濃厚なチーズリゾット。 [税込 1727]

ARROZ CALDOSO アロス・カルドソ スペイン風・魚介の雑炊 1520
海老や貝の旨味、渡り蟹のソースが詰まったスペイン風雑炊 [税込 1672]

PASTA

BLUE CRAB CHILI TOMATO SAUCE 1150
渡り蟹のチリ・トマトソース [税込 1265]

SOFT BOILED EGG & GUANCIALE CARBONARA 1350
濃厚!名古屋コーチンと
グアンチャーレ[豚頬肉の塩漬け]のカルボナーラ [税込 1485]

BABY SHRIMP & ONION PEPERONCINO 1250
小エビと淡路玉ねぎのペペロンチーノ [税込 1375]

VONGOLE [BIANCO OR ROSSO] 1310
ヴァンゴレ ビアンコまたはロソ [税込 1441]

VEGAN VEGAN BOLOGNESE 1300
ヴィーガン・ボロネーゼ [税込 1430]

CACIO E PEPE 1410
カチョ・エ・ペペ [税込 1551]

GUANCIALE & ROASTED ONION AMATRICIANA 1410
グアンチャーレ[豚頬肉の塩漬け]と
ローストマトオニオンのアマトリチャーナ [税込 1551]

MUSSELS, CLAMS & MUSHROOM FREGOLA 1450
ムール貝とアサリ、キノコのフレーグラ
貝の出汁をたっぷり吸わせたサルデーニャ伝統のつぶつぶパスタ! [税込 1595]



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。

SMOKED CHICKEN 1200
& COLORFUL TOMATOES ARRABBIATA [税込 1320]
スモークチキンとカラフルトマトのアラビアータ
[▶世界一辛い唐辛子"キャロライナ・リーパー"を使った激辛に変更できます]

SALMON & KUJO LEEK BUTTER SAUCE 1400
サーモンと九条ネギのバターソース [税込 1540]

OX TAIL & PORCINI RAGOUT 1410
牛テールとポルチーニのラグーソース [税込 1551]

SENDAI BEEF BOLOGNESE w/ ricotta cheese 1410
黒毛和牛ボロネーゼソース リコッタチーズ添え [税込 1551]

GORGONZOLA & SPINACH CREAM SAUCE 1360
ゴルゴンゾーラとほうれん草のクリームソース [税込 1496]



RAVIOLI

ラビオリ

生地に具材を包んだ
パスタ

CRAB RAVIOLI w/ Creamy Tomato Sauce 1500
蟹のラビオリトマトクリームソース [税込 1650]

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

7 WATER

7 WATER
7 WATER
7 WATER

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おりません。All carefully cooked with Natural ingredients. No Processed ingredients anywhere.

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。