



TAPAS

SPANISH

SCALLOPS CEVICHE 帆立のセビーチェ
ライムが効いた帆立のさっぱりマリネ。

S 630 [税込 693]

BROCCOLI PLANCHA WITH ANCHOVY & GARLIC
ブロッコリーのアンチョビ・ガーリックプランチャ
食感を残してソテーしたブロッコリーはクセになる1品

S 630 [税込 693]
R 940 [税込 1034]

SHRIMP & MUSHROOM AJILLO
小海老とマッシュルームのアヒージョ
海老の旨味を存分に楽しめる熱々のアヒージョ

S 630 [税込 693]
R 940 [税込 1034]

CALLOS -SPANISH STEW TRIPE
カジョス スペインもつ煮込み
スペイン・マドリードの郷土料理、肉の旨味たっぷりの自慢のもつ煮込み

S 630 [税込 693]
R 940 [税込 1034]

TORTILLA
焼きたてトルティージャ
じゃがいもを使ったスペインの伝統的なオムレツ

R 940 [税込 1034]

ZORSA -HERB & SPICE SAUTEED PORK
イペリコ豚とインカの目覚めのソルサ
イペリコ豚をハーブやスパイスを揉み込んでソテーしました

S 630 [税込 693]
R 940 [税込 1034]



ITALIAN

FRUIT TOMATO BRUCHETTA
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
肉厚なアンチョビと甘味たっぷりのフルーツトマトをカリッと焼き上げたバゲットにのせて。
+1PC 470 [税込 517]

S 940 [税込 1034]

NO.8 GIN MARINATED SALMON
キングサーモンのNO.8ジン・マリネ
自家製ジンでマリネしたオリジナルレシピのサーモンマリネ!

R 940 [税込 1034]



BRIE CHEESE & POTATO FRICO
ブリーチーズとじゃがいものフリコ
表面は"カリッと"中は"トロっと"濃厚なブリーチーズと合わせました

R 940 [税込 1034]

PICANTE CHICKEN WINGS
ピカンテ・チキンウイング
オリジナルスパイスでマリネした揚げたてチキンウイング

S 630 [税込 693]
R 940 [税込 1034]

PORK & FENNEL ITALIAN SAUSAGE 2PC
やまと豚とフェネルのイタリアン・ソーセージ
フェネルをきかせ、ジュースに焼き上げたソーセージ

R 940 [税込 693]
+1PC 470 [税込 517]

PARMESAN GARLIC TOAST
パルメザン・ガーリックトースト
たっぷりのパルメザンチーズと一緒に焼き上げたガーリックトースト

S 630 [税込 693]

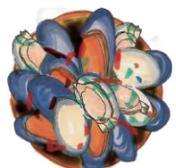
LEMON MARINATED SICILIAN OLIVES シチリアグリーンオリーブのマリネ ワインのお共に!レモンとハーブでさっぱり仕上げたシチリア産のオリーブ。 420 [税込 462]
HOMEMADE PICKLES 有機野菜の自家製ピクルス たっぷりの有機野菜をオリジナルレシピでピクルスに仕上げました 420 [税込 462]
SHIBUICHI BAKERY BREAD 洗いちベーカリーのパン 渋谷にある洗いちベーカリーから届くパン 420 [税込 462]

OUR FAVORITES



Recommended
CARPACCIO OF THE DAY 1470 [税込 1617]
豊洲直送!本日のカルパッチョ
豊洲市場からバイヤーが買い付けた新鮮な魚介のカルパッチョ

BURRATA CAPRESE 1520 [税込 1672]
イタリア産 Burrata と
トマトのカプレーゼ



WINE STEAMED CLAMS 1260 [税込 1386]
ムール貝とあさりのトレビアーノ蒸し
[ピアンコ or ロッソ]
白ワインで豪快に蒸し上げることで、貝の旨味をダイレクトに味わえます。

CHARCUTERIE



Recommended
TERUEL JAMON SERRANO 18 MONTHS
18ヶ月熟成 スペイン テルエル産ハモン・セラノ
口いっぱいに広がる芳醇な味と香りが絶品!
オーダーごとにふわふわの薄切りにしてご提供いたします。
S / 1000 L / 1600
[税込 1100] [税込 1760]

COPPA コッパ 730 [税込 803]
SALAME サラミ イタリア・ドライソーセージ 730 [税込 803]
PATE DE CAMPAGNE パテ・ド・カンパーニュしっかりと肉を感じられる自慢のパテ 780 [税込 858]

VEGETABLES



Recommended
SEASONAL VEGETABLE WITH SCAMORZA CHEESE SAUCE
旬野菜のフォンデュータ
ダッチオーブンで焼き上げた季節の野菜に熱々の自家製スカモルツァチーズのオリジナルチーズソースを目の前でかけて仕上げます!
1990 [税込 2189]

CAESAR SALAD -CHEESE ANCHOVY MAYO S / 730 L / 1050
リゴレットシーザーサラダ チーズアンチョビ・マヨネーズ [税込 803] [税込 1155]

ROAST BEEF & GRILLED VEGETABLE SALAD -BALSAMIC VINEGAR DRESSING S / 1050 L / 1410
ローストビーフとグリル野菜のサラダ バルサミコ・ドレッシング [税込 1155] [税込 1551]

TANDOORI SOY MEAT VEGAN SALAD -APPLE DRESSING L / 1150
タンドリー大豆ミートと20種野菜のヴィーガンサラダ アップル・ドレッシング [税込 1265]



WE'RE ON INSTAGRAM
@RIGOLETTO_MARUNOUCHI



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

ORGANIC SUGAR

オーガニック砂糖
Organic Sugar

NATURAL SALT

自然製法の塩
Natural Salt

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 ¥550 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550円、22時以降深夜料金を10%頂戴しております。

MAIN DISH



ROASTED CHICKEN WITH ABSINTH BUTTER 2100
 [税込 2310]
岩手県産
みちのく清流鶏のローストチキン
 外をカリッと中はジューシーに仕上げたローストチキンを
 アブサンを加えたハーブたっぷりのガーリック・バターソースで。



GRILLED PORK WITH APPLE GINGER SAUCE 2310
 [税込 2541]
岩手県産 白金豚のグリル
アップルジンジャーソース
 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。



KUROGE WAGYU RIB EYE ROLL STEAK 4000
 [税込 4400]
黒毛和牛リブロースのステーキ
 旨味がギュッと詰まった牛リブロースを柔らかく焼き上げました。



SEASONAL VEGETABLE WITH SCAMORZA CHEESE SAUCE 1990
 [税込 2189]
旬野菜のフォンデュータ
 ダッチオーブンで焼き上げた季節の野菜に熱々の
 自家製スカモルツァチーズのオリジナルチーズソースを
 目の前でかけて仕上げます！



LAMB RUMP BROCHETTE 2300
 [税込 2530]
オーストラリア産 ラムランプのプロシエット
 パブリカ、クミン、コリアンダー等のモロッカンスパイスで
 マリネしジューシーに焼き上げました。
 自家製アリッサを添えて

PIZZAS

HALF & HALF AVAILABLE FOR 10 INCH PIZZAS. 10インチピZZァは-half & half に出来ます。

BIANCO

QUATTRO FORMAGGI クアトロフォルマッジ 1750 / 2450
 [税込 1925] [税込 2695]
 gorgonzola, samsoe cheese, gouda, mozzarella

FUMARE 燻製チキンのフマーレ 1750 / 2450
 [税込 1925] [税込 2695]
 anchovy cream, scamorza, smoked chicken, eggplant, dried tomato, parmesan

PORCINI & JAMÓN SERRANO ポルチーニ茸と生ハムのピZZァ 2000 / 2700
 [税込 2200] [税込 2970]
 mozzarella, porcini, mushroom, ruchetta selvatica, jamón serrano, black pepper, parmesan

ROSSO

BOCCONCINI MARGHERITA ボッコンチーニ・マルゲリータ 1700 / 2400
 [税込 1870] [税込 2640]
 mozzarella bocconcini, tomato sauce, basil

SHRIMP MARINARA 1750 / 2450
 [税込 1925] [税込 2695]
鹿児島県産 姫エビのマリナラ
 tomato sauce, oregano, basil, cherry tomato, shrimp, garlic, caper, anchovy

DIAVOLA ディアボラ 1750 / 2450
 [税込 1925] [税込 2695]
 tomato sauce, 'nduja, samsoe cheese, piccante salame, saiscicia, garlic, black pepper

ARROZ

Paella スペインの代表的な米料理。専用の鍋"パエリアパン"で
 米をうまみたっぷりの具材と炊き上げます。



PAELLA DE MARISCOS 2730
 [税込 3003]
たっぷり魚介のパエージャ・デ・マリスコス

HAKKINTON PORK & PORCINI PAELLA 2620
 [税込 2882]
白金豚とポルチーニ茸のパエージャ

Fideua 魚介の旨味をたっぷり染み込ませた、スペインのショートパスタを使ったパエージャ

SQUID INK FIDEUA 2310
 [税込 2541]
赤イカとイカ墨のフィデウア

PASTA

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



PESTO GENOVESE WITH BABY SCALLOPS 小柱のジェノベーゼ 1310 [税込 1441]

TOMATO SAUCE WITH EGGPLANT & BACON 揚げ茄子とベーコンのトマトソース 1350 [税込 1485]

SOY SAUCE BUTTER WITH SALMON & GRILLED MAITAKE 秋鮭とグリル舞茸の醤油バターソース 1400 [税込 1540]

WHITEBAIT & KUJO LEEK PEPPERONCINI しらすと九条ねぎのペペロンチーノ 1400 [税込 1540]

LINGUINE
 [リングイネ]
 中太・もちもちロングパスタ



CARBONARA 奥久慈卵と厚切りベーコンのカルボナーラ 1360 [税込 1496]

SQUID INK PASTA 赤イカのイカ墨パスタ 1360 [税込 1496]

KUROGE WAGYU BOLOGNESE 黒毛和牛のボロネーゼ 1570 [税込 1727]

PORK RAGOUT & CREAMY PORCINI SAUCE 白金豚のラグー ポルチーニ・クリームソース 1890 [税込 2079]

CHITARRA
 [キタッラ]
 断面が四角のロングパスタ



PARMIGIANO & JAMON CACIO E PEPE 24ヶ月熟成パルミジャーノと生ハムのカチョ・エ・ペペ 1890 [税込 2079]

PESCATORE BIANCO ペスカトーレ・ピアンコ 1890 [税込 2079]

TROTTOLE
 [トロットレ]
 "コマ"という意味の渦巻状のパスタ



ARRABBIATA あらごし有機トマトのアラビアータ 1200 [税込 1320]

TOMATO CREAM SAUCE WITH SHRIMP & STRACCIATELLA 海老とストラッチャテッラのトマトクリーム 1520 [税込 1672]

GNOCCHI
 [さつま芋のニョッキ]
 もちっとした食感のニョッキ



GORGONZOLA CREAM SAUCE ゴルゴンゾーラクリームソース 1470 [税込 1617]

BACON ベーコン 150 [税込 165]
MOZZARELLA モッツアレラ 200 [税込 220]

SHRIMP 小海老 200 [税込 220]
PROSCIUTTO 生ハム 300 [税込 330]



GLUTEN-FREE FETTUCINE グルテンフリー・玄米粉フェットチーネ
 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。

DESSERT

MONT BLANC 850
 [税込 935]
和栗のモンブランタルト

BASQUE BURNT CHEESE CAKE 730
 [税込 803]
バスクチーズケーキ

PREMIUM JERSEY MILK SOFT CREAM 520
 [税込 572]
ジャージー牛乳ソフトクリーム

APPLE PIE 800
 [税込 880]
カスタードクリームのアップルパイ

CLASSIC TIRAMISU 680
 [税込 748]
クラシック・ティラミス

CAFE MOCHA SOFT CREAM 620
 [税込 682]
カフェモカ・ソフトクリーム