

# RIGOLETTO SHARE PLAN

¥3,800  
[税込¥4,180]  
おひとり様あたり

リゴレットの人気メニューをテーブルでシェアする  
カジュアルなプラン

## COLD APPETIZER

PROSCIUTTO  
10ヶ月熟成スロベニア産 プロシュート

FRESH CATCH CARPACCIO  
鮮魚のカルパッチョ

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

## HOT APPETIZER

SPICY TORTILLA ROLL  
スパイシー・トルティーヤロール

HOT SPICED CHICKEN BACK RIBS  
ホットチキン・バックリブ

TOMATO STEWED TUNA CHEEK  
マグロ頬肉のシチリア風トマト煮込み

## PIZZA

MARGHERITA NAPOLI  
マルゲリータ・ナポリ

## MAIN DISH

GRILLED HAKKINTON PORK  
白金豚のグリル

## PASTA

WAGYU BEEF BOLOGNESE WITH MUSHROOMS [linguine]  
黒毛和牛ときのこのボロネーゼ [リングイネ]

AGLIO OLIO WITH DRIED BABY SARDINES  
OOBA & BOTTARGA [spaghetti]

ジャコと大葉、カラスミのアリーオー・オーリオ [スパゲッティ]

## DOLCE

HOMEMADE ICE CREAM  
自家製アイスクリーム

# CHEF'S SHARE PLAN

¥5,000  
[税込¥5,500]  
おひとり様あたり

メインディッシュをはじめとした  
シェフおすすめのメニューをテーブルでシェアするプラン

## COLD APPETIZER

PROSCIUTTO  
10ヶ月熟成スロベニア産 プロシュート

FRESH CATCH CARPACCIO  
鮮魚のカルパッチョ

BURRATA & SEASONAL FRUITS CAPRESE  
季節のフルーツとブッラータのカプレーゼ

## HOT APPETIZER

SPICY TORTILLA ROLL  
スパイシー・トルティーヤロール

## PIZZA

MARGHERITA NAPOLI  
マルゲリータ・ナポリ

## MAIN DISH

GRILLED SHIHORO BEEF RIB EYE STEAK  
しほろくろうし  
北海道産 士幌黒牛のグリル

LAMB RUMP MEXICAN SKEWER  
オーストラリア産 ラムランプのプロシュート

## ARROZ

SCAMPI PAELLA  
鬼手長海老と姫甘エビのパエージャ

## PASTA

AGLIO OLIO WITH DRIED BABY SARDINES  
OOBA & BOTTARGA [spaghetti]

ジャコと大葉、カラスミのアリーオー・オーリオ [スパゲッティ]

## DOLCE

CLASSIC TIRAMISU  
クラシック・ティラミス

# PRIVATE ROOM PLAN

リゴレットのスペシャルコースを  
個室でゆったりと召し上がれるコースプラン

¥6,200 おひとり様あたり  
[税込¥6,820]

## COLD APPETIZER

PROSCIUTTO  
10ヶ月熟成スロベニア産 プロシュート

FRESH CATCH CARPACCIO  
鮮魚のカルパッチョ

PATE DE CAMPAGNE  
自家製パテ・ド・カンパーニュ

GORGONZOLA MOUSSE  
ゴルゴンゾーラムース

## HOT APPETIZER

LAMB RUMP MEXICAN SKEWER  
オーストラリア産 ラムランプのプロシュート

HOMEMADE YONEZAWA PORK BACON  
山形県産”米澤豚一番育ち”の自家製ベーコン

## MAIN DISH

GRILLED SHIHORO BEEF RIB EYE STEAK  
しほろくろうし  
北海道産 士幌黒牛のグリル

## PASTA

TODAY'S SPECIAL PASTA  
シェフ特製・本日のパスタ

## ARROZ

MIXED CLAMS & SCAMPI ARROZ CALDOSO  
3種の貝と鬼手長海老のアロス・カルドソ

## DOLCE

PASTRY CHEF'S DESSERT PLATTER  
パティシエ特製 本日のデザートプレート

※いずれのプランも季節や仕入れによりメニューを変更する場合がございます