

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



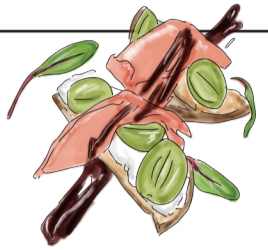
BROWN CRAB FROM SCOTLAND
スコットランド産 ブラウンクラブ
みずみずしく甘みのあるブラウンクラブの爪肉。
ハサミで割りながら豪快に召し上がれ!
100g 1300 [税込1430]

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

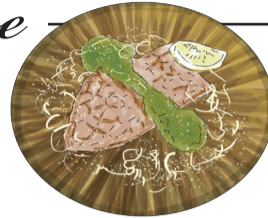


FRESH CATCH CARPACCIO
鮮魚のカルパッチョ
その日に仕入れた新鮮な魚に合わせた
シェフオリジナルのソースで。
1680
[税込1848]

Cheese



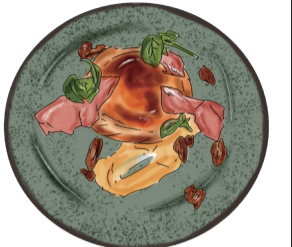
SHINE MUSCAT & GORGONZOLA BRUSCHETTA 1PC 600
シャインマスカットとゴルゴンゾーラのブルスケッタ [税込660]
ゴルゴンゾーラのムースに、山梨産のシャインマスカットをのせ
スロベニア産プロシュートをトッピング



GRILLED WAGYU TRIPE
WITH BASIL SAUCE & AGED PARMIGIANO **960**
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 [税込1056]
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!

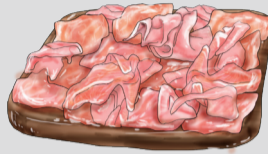


ROASTED BUTTERNUT SQUASH & WASHED RIND CHEESE 1260
長崎県産 安納芋とウォッシュチーズのパイ包み [税込1386]
糖度が高くねっとりとした味わいの安納芋にウォッシュチーズをあわせて
サクサクのパイ包みに仕上げます



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]
とろー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

840
[税込924]

MORTADELLA -AUSTRIA
モルタデッラ

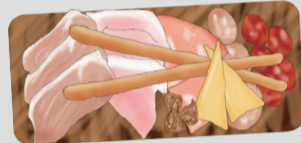
840
[税込924]

SALAMI FINOCCHIONA -AUSTRIA
サラミ・フィノッキオーナ

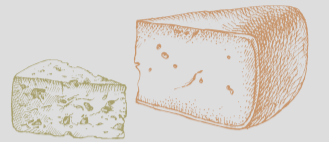
840
[税込924]

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
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 [税込605]
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
タスマニア産サーモンのマリネ [税込1034]
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
スモーククリームチーズとキャラメリゼナッツ [税込693]
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
パテ・ド・カンパーニュ [税込693]
どこよりもおいしい絶品の自家製パテ!

FRESH GUACAMOLE 630
フレッシュ・ワカモレ [税込693]
ビールにぴったりのフレッシュアボカドディップ!

GRILLED CARROTS WITH ROMESCO SAUCE 630
産直! 有機人参のグリル ロメスコソース添え [税込693]
2色の人参のローストにパプリカ、トマト、ナッツを合わせたロメスコソースを添えました

CALLOS -SPANISH TRIPE STEW S 630 R 940
スペイン風モツ煮込み カジヨス [税込693] [税込1034]
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!

SPANISH GARLIC & BABY SHRIMP AJILLO S 780 R 1050
スペイン産にんにくと小海老のアヒージョ [税込858] [税込1155]
ほくほくのんにくとゴロっと入ったアヒージョ

MUSHROOM MEDLEY & CEMBERT AJILLO S 630 R 940
4種茸とカマンベールのアヒージョ [税込693] [税込1034]
旬の茸とトロトロ・熱々のカマンベールのアヒージョ

TOMATO STEWED TUNA CHEEK 940
マグロ頬肉のシチリア風トマト煮込み [税込1034]
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
米澤豚とインカの目覚めのブランチャ"ソルサ" [税込1034]
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!

SAUTEED BROCCOLI & TOMATO WITH ANCHOVY 630
ブロッコリーとトマトのアンチョビソテー [税込693]
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
スパイシー・トルティヤロール [税込693]
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!

GRILLED HOMEMADE BACON 850
山形県産"米澤豚一番育ち"の自家製ベーコン [税込935]
柔らかく上質な肉質と、脂の甘み特徴。桜のチップで燻した薫香は食欲をそそります!

HOT SPICED CHICKEN BACK RIBS 6PC- 630
ホット・チキンバックリブ [税込693]
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
ひよこ豆のフリット [税込693]
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
ハラペーニョ・フリット [税込693]
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
熟成メークインのフリット トリュフバター [税込1034]
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!

SHRIMP & CHEESE QUESADILLA 630
小海老とチーズのケサディア [税込693]
小海老とチーズを挟んだトルティヤのオープンサンド。

GALICIAN STYLE GRILLED OCTOPUS 1350
真蛸のグリル ガリシア風 [税込1485]
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ブレントースト

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が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分以上の加熱をしております。



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

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

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

HOMEMADE BACON & MUSHROOM BURGER 1940
自家製ベーコンのスモーカー・マッシュルームバーガー [税込2134]
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
FRIED CHICKEN, EARLY RED, LETTUCE, CHIPOTLE SAUCE, TARTAR SAUCE [税込1727]

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

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

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
TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, BASIL, GRANA PADANO [税込1617] [税込2178]

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

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

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

PIZZA BIANCA

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

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

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

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

SALADS

PICCOLO / REGULAR

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

840 / 1260
[税込924] [税込1386]

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]

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]

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、すりおろし林檍のドレッシングで。

1570
[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]



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 [1.8mm]
イタリア・自社栽培の小麦100%でつくるマンチーニ社のスパゲッティ

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]

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]

VEGAN BOLOGNESE
ヴィーガンボロネーゼ風 茄子のトマトソース

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]

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]

PICANTE ARRABBIATA
WITH SWEET SHRIMP
激辛! 鹿児島産 姫甘海老のピカンテ・アラビアータ

1360
[税込1496]



CHITARRA キタッラ
マンチーニ社製 キタッ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]

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

1860
[税込2056]

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。



BIGOLI ビーゴリ
コシのある極太・もちもち麺! ソースともよく絡みます

BEEF BOLOGNESE WITH MUSHROOMS
黒毛和牛ときのこのボロネーゼ

1470
[税込1617]

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

1860
[税込2056]

ROMAN CARBONARA
ローマ風カルボナーラ

1360
[税込1496]

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]

GUANCIALE & PECORINO AMATRICIANA
グアンチャーレとペコリーノチーズのアマトリッチャーナ

1470
[税込1617]



CASARECCE カサレッチェ
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]

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]

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]



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 CEMBERT
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]

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

1860
[税込2046]

ARROZ

CALDO SO

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 CALDO SO
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とり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
鴨出汁と生ハムをお米を炊き上げ、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]



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 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

2200
[税込2420]

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

2800
[税込3080]



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]

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 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 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シーに焼き上げました

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]

GARLIC MASHED POTATOES
ガーリックマッシュポテト

630
[税込693]

FRENCH FRIES
フレンチフライ

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
7 WATER 7ウォーター使用 7 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。