



STARTERS



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。
940 [税込 1034] **+1PC 470** [税込 517]



Recommended
CARPACCIO OF THE DAY
豊洲直送! 鮮魚のカルパッチョ
 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
1470 [税込 1617]



BURRATA CAPRESE
 イタリア産ブルラータと
 フルーツのカプレーゼ
1520 [税込 1672]

TAPAS

SPANISH

SCALLOPS CEVICHE 帆立のセビーチェ **R 940** [税込 1034]
 ライムが効いた帆立のさっぱりマリネ。

OYSTER & BOK CHOY AJILLO **S 630** [税込 693]
牡蠣と青梗菜のアヒージョ **R 940** [税込 1034]
 ぶりぶりの牡蠣と青梗菜の熱々アヒージョ

CAMEMBERT & MUSHROOMS AJILLO **S 630** [税込 693]
カマンベールときのこのアヒージョ **R 940** [税込 1034]
 トロツととろけるカマンベールと旬のきのこの熱々のアヒージョ

POTATO TORTILLA **S 630** [税込 693]
インカの目覚めのトルティージャ
 焼きたて! スペインの伝統的なオムレツ

CALLOS -SPANISH STEW TRIPE **S 630** [税込 693]
カジョス スペインもつ煮込み **R 940** [税込 1034]
 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

SAUTEED BROCCOLI & WHITEBAIT WITH ANCHOVY **S 630** [税込 693]
釜揚げシラスとブロッコリーのアンチョビソテー **R 940** [税込 1034]
 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

ZORSA -HERB & SPICE SAUTEED PORK **S 630** [税込 693]
イベリコ豚とインカの目覚めのソルサ **R 940** [税込 1034]
 イベリコ豚をハーブやスパイスを採み込んでソテーしました



ITALIAN

NO.8 GIN MARINATED SALMON **R 940** [税込 1034]
タスマニアサーモンの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!

PICANTE CHICKEN WINGS **S 630** [税込 693]
ピカンテ・チキンウイング **R 940** [税込 1034]
 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

PORK & FENNEL ITALIAN SAUSAGE 2PC **R 940** [税込 693]
やまと豚とフェネルのイタリアン・ソーセージ **+1PC 470** [税込 517]
 フェネルをきかせ、ジュシーに焼き上げたソーセージ

PARMESAN GARLIC TOAST **S 630** [税込 693]
パルメザン・ガーリックトースト
 たっぶ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

ROASTED BUTTERNUT SQUASH WITH GORGONZOLA SAUCE **R 940** [税込 1034]
バターナッツカボチャのロースト
ゴルゴンゾーラソース
 ナッツのような濃厚な味わいと甘み特徴のバターナッツを香ばしくローストしました



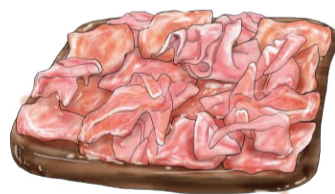
AGED "MAY QUEEN" POTATO FRITTO WITH ROSEMARY BUTTER **R 940** [税込 1034]
熟成メークインのフリット ローズマリーバター
 低温で長期熟成されたメークインは、甘みとコクが別格です!

TOMATO STEWED TUNA CHEEK **R 940** [税込 1034]
マグロほほ肉のシチリア風トマト煮込み
 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



- 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 たっぶ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** 渋いちベーカリーのパン 渋谷にある渋いちベーカリーから届くパン **420** [税込 462]

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

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

ROAST BEEF & ORGANIC VEGETABLE SALAD **S / 1050 L / 1410**
ローストビーフと有機野菜のサラダ [税込 1155] [税込 1551]
 -APPLE DRESSING
 アップル・ドレッシング

GRILLED VEGETABLES & PECORINO SALAD -BALSAMIC VINEGAR DRESSING **1460**
グリル野菜とペコリーノチーズのサラダ [税込 1606]
 バルサミコ・ドレッシング



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
 岩手県産 みちのく清流鶏のローストチキン
[税込 2310]
 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。



LAMB RUMP BROCHETTE 2300
 オーストラリア産 ラムランプのプロシュット
[税込 2530]
 パプリカ、クミン、コリアンダー等のモロッカンスライスで
 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



GRILLED PORK WITH SEASONAL CITRUS 2310
 岩手県産 白金豚のグリル 旬の柑橘を添えて
[税込 2541]
 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。



ROASTED KING SALMON 2450
 ニュージーランド産 キングサーモンのロースト
[税込 2695]
 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



GRILLED PORK SPARERIBS 2800
 三重県産 松坂豚のスペアリブ
[税込 3080]
 柔らかくジューシーな肉質と旨味のある脂のポークスペアリブを
 香ばしくグリルしました!



KUROGE WAGYU RIB EYE ROLL STEAK 3980
 黒毛和牛リブロースのステーキ
[税込 4378]
 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。

PIZZAS

HALF & HALF AVAILABLE FOR 10 INCH PIZZAS. 10インチピZZァはハーフ&ハーフに出来ます。

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

MACELLAIO マチェライオ 1750 / 2450
[税込 1925] [税込 2695]
 mortadella, bacon, salame, mozzarella, garlic, parmesan, basil, french fries

BASIL CREAM WITH SALMON & SPINACH 1750 / 2450
[税込 1925] [税込 2695]
 サーモンとほうれん草のバジルクリーム
 basil cream sauce, anchovy, spinach, tomato, mozzarella, parmesan, smoked salmon, dill

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, rucetta selvatica, jamón serrano, black pepper, parmesan

ROSSO

BOCCONCINI MARGHERITA ポッコンチーニ・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 姫エビのマリナーラ
 tomato sauce, oregano, basil, cherry tomato, shrimp, garlic, caper, anchovy

DIAVOLA ディアボラ 1750 / 2450
[税込 1925] [税込 2695]
 nduja, chicken, salame, mozzarella, parmesan

BOSCAIOLA ポスカイオーラ 1750 / 2450
[税込 1925] [税込 2695]
 tomato sauce, basil, mushroom, bacon, mozzarella, parmesan, smoked almond

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。



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

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

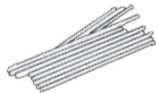
SEA BREAM & CLAMS CALDOSO 2200
[税込 2420]
 炙り鯛とあさりのアロスカルドソ

ARROZ MELOSO OF SQUID BLACK INK 2400
[税込 2640]
 イカ墨のアロス・メロソソ

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]

SICILIA STYLE WITH PACIFIC SAURY & KABOSU CITRUS 秋刀魚と大分県産カボスのシチリア風 1360 [税込 1496]

AGLIO OLIO WITH WHITEBAIT, Ooba HERB & BOTTARGA しらすと大葉、カラスミのアーリオオーリオ 1360 [税込 1496]

SOY SAUCE BUTTER WITH SHRIMP & GRILLED MAITAKE 小エビとグリル舞茸の和風バター醤油 1400 [税込 1540]

LINGUINE

[リングイネ]
 中太・もちもちロングパスタ



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

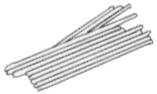
CARBONARA 奥久慈卵とグアンチャーレのカルボナーラ 1400 [税込 1540]

EGGPLANT & KUROGE WAGYU BOLOGNESE 揚げ茄子と黒毛和牛のボロネーゼ 1570 [税込 1727]

BEEF TONGUE RAGOUT & RED WINE TOMATO SAUCE 牛タンofラゲール 赤ワインとトマトのソース 1890 [税込 2079]

CHITARRA

[キタッラ]
 断面が四角のロングパスタ



GUANCIALE & PECORINO AMATRICIANA グアンチャーレとペコリーノチーズのアマトリチャーナ 1470 [税込 1617]

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



GORGONZOLA & WALNUT CREAM SAUCE ゴルゴンゾーラと胡桃のクリームソース 1470 [税込 1617]

TOMATO CREAM SAUCE WITH SCAMPI 鬼手長海老のトマトクリームソース 1890 [税込 2079]

RAVIOLI

[ラヴィオリ]
 ポルチーニのラヴィオリ



PORK RAGOUT & CREAMY PORCINI SAUCE 白金豚のラゲール ポルチーニ・クリームソース 1860 [税込 2046]

BASIL CREAM SAUCE WITH SALMON, PISTACHIO & GRILLED CAMEMBERT 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]

BACON ベーコン 150 [税込 165]
MOZZARELLA モッツァレラ 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

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

MONT BLANC 850
[税込 935]
 和栗のモンブランタルト

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

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

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

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