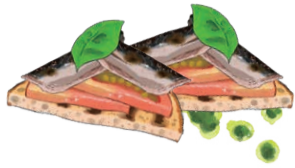
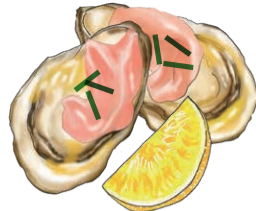


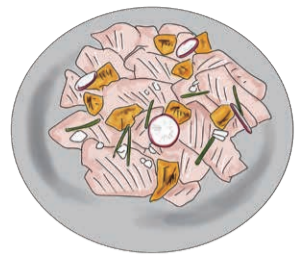
# RIGOLETTO STARTERS



**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  
ブッラータのカプレーゼ  
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ードスタイル。



**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]

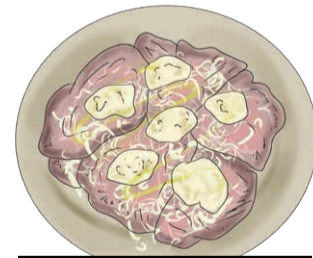
## Chef's Recommended Tapas



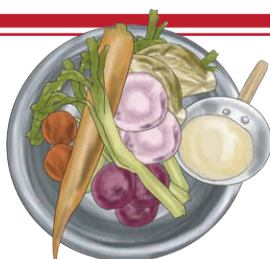
**GALICIAN OCTOPUS**  
with fermented potato  
タコと熟成メークインのガリシア風  
旨みたっぷりのタコと、低温保存で熟成させた  
甘みの強いメークインを使った  
ガリシア・定番ディッシュ!  
1400 [税込 1540]



**FROM the ROTISSERIE**  
**ROTISSERIE BEEF**  
with rucola & 24 month parmesano  
自家製ロティサリービーフのサラダ仕立て  
しっとりと仕上げた自慢のロティサリービーフを  
ルッコラと24ヶ月熟成のパ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ッラ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 仕上げにパ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 パ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!



**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  
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]

**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!

**CHIPOTLE ROTISSERIE CHICKEN**

スモーキー&スパイシー!  
チボトレ・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]



**Recommended!**

**GRILLED ROTISSERIE PORK**

岩手県産<sup>ほっぎん</sup>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]



**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。

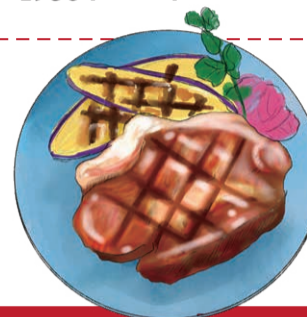
**1950** [税込 2145]



**BEEF RIB EYE STEAK**

北海道産<sup>しほろくろし</sup>士幌黒牛  
リブローズ・ステーキ 200G

**3200** [税込 3520]



**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]

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]

**PIZZA** 10inchピZZアはハーフ&ハーフに出来ます

**ROSSO トマトソースベース**

6 INCH / 10 INCH

**THE MARGHERITA** ザ・マルゲリータ  
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

**1260 / 1890**  
[税込 1386] [税込 2079]

**POLPETTI & AGED MAYQUEEN POTATOES** 1350 / 1950  
ボルペッティ【イタリアン・ミートボール】と熟成メークイン [税込 1485] [税込 2145]  
トマトソース・ボルペッティ・熟成メークイン・モッツアレラ・玉ねぎ・パルミジャーノ・バジル  
Tomato Sauce, Polpetti, Aged Mayqueen, Mozzarella, Onion, Parmigiano, Basil

**DIAVOLA** 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** サルモネ 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

**CANTABRIAN ANCHOVY & COLORFUL TOMATOES** 1600 / 2100  
カンタブリア産アンチョビとカラフルトマト [税込 1760] [税込 2310]  
Cantabrian Anchovy, Mozzarella, Colorful Tomatoes, Tomato Sauce, Olive, Dill

**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, Rucicola, Mozzarella, Baby Tomatoes, Parmigiano

[税込 1441] [税込 2134]

**FUNGI BISMARCK** 1450 / 2000  
たっぷり茸のフンギ・ビスマルク [税込 1595] [税込 2200]  
日替わり茸・グアンチャーレ・温泉卵・モッツアレラ・パルミジャーノ  
Mixed Mushrooms, Guanciale, Soft Boiled Egg, Mozzarella, Parmigiano

**TONNATO** 1400 / 1900  
ツナのトンナート [税込 1540] [税込 2090]  
ツナ・モッツアレラ・マヨネーズ・オニオン・ケパー・コーン  
Tuna, Mozzarella, Mayonnaise, Onion, Caper, Corn

**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パエリア

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、生ハム屑などから  
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パエリア 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 CALDO** 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** 1300  
渡り蟹のチリ・トマトソース [税込 1430]

**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 SARDINE & NAMEKO MUSHROOM PEPPERONCINI** 1350  
釜揚げしらすと飛騨ジャンボナメコのペペロンチーノ [税込 1485]

**VONGOLE [BIANCO OR ROSSO]** 1310  
ヴォンゴレ ビアンコまたはロッソ [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]

**LEMON BUTTER SAUCE WITH SQUID & BOTTARGA** 1500  
小イカと無添加レモンのバターソース カラスミがけ [税込 1650]

**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]

**SMOKED CHICKEN & COLORFUL TOMATOES ARRABBIATA** 1200  
スモークチキンとカラフルトマトのアラビアータ [税込 1320]  
【▶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】

**PESTO ALLA TRAPANESE** 1400  
マグロ類肉のトラパネーゼ [税込 1540]  
【バジルとアーモンド、トマトのシチリア風ソース】

**SALMON & TURNIP CREAM SAUCE** 1500  
サーモンとフルーツ蕪のクリームソース [税込 1650]

**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]

**RICH TOMATO SAUCE WITH PORK & NDUJA** 1400  
岩手・白金豚とンドゥイヤーの濃厚トマトソース [税込 1496]

**SPAGHETTI**  
スパゲッティ  
1.77mm、イタリア産最高品質の  
デュラムセモリナ粉100%で  
作るタンマ社の乾麺

**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

**RIGATONI**  
リガトニ  
ソースが絡むように表面に  
筋が入った、太めの  
ショートパスタ

**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

**100% WATER**

100%ウォーター使用  
100% 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いません。 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。