

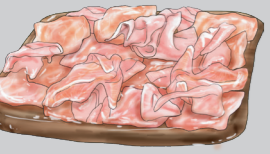
こだわりの自家製シャルキトリーと厳選ハム・サラミ

CHARCUTERIE



CHARCUTERIE PLATTER
厳選!シャルキトリー・ブレッター
色々な味が楽しめる!こだわりハムやサラミの盛り合わせ

3種 1450
[税込1595]
4種 1850
[税込2035]



Slovenian Prosciutto
スロベニア産10ヶ月熟成 プロシュート
イタリアのお隣、スロベニアから届く
しっとりとしたプロシュート!
ふわふわの薄切りで切り立てをご用意いたします。

S 1000
[税込1100]
L 1600
[税込1760]

Chorizo Iberico De Bellota 650
イベリコ・チョリソ・ベジョータ [税込715]

Mortadella 650
モルタデッラ [税込715]

HOMEMADE

自家製シャルキトリー

Homemade Pâté De Campagne 750
パテ・ド・カンパーニュ [税込825]

Homemade Con Tan 900
コンタン 牛タンのハム [税込990]

Homemade Liver Pate 650
鶏白レバーパテ [税込715]

Homemade Roasted Beef 850
ローストビーフ [税込935]

Akaushi Scottato 1300
あかうしのスコットアート[牛のたたき] [税込1430]

Chef's RECOMMENDATIONS

Fresh Fish Carpaccio of the Day 1400
豊洲直送!本日のカルパッチョ 詳しくはスタッフまで [税込1540]

Scallop & Turnip Ceviche 950
北海道産 ホタテとカブのセヴィーチェ [税込1045]

Crispy Fried Calamari 1150
イカのセモリナフリット サクッと軽く仕上げたイカのフリット [税込1265]

Fermented Potatoes Roast 850
北海道産 熟成 メークインのロースト ローズマリーの香り [税込935]

Grilled Aletta with Tonnata 950
アレッタのグリル 自家製スモークツナのトンナートソース [税込1045]

Tripe, Eggplant & Taleggio Gratin 1150
有田半トリッパと茄子、タレージョのグラタン [税込1265]
丁寧に仕込んだトリッパとイタリアのウォッシュチーズ"タレージョ"のグラタン

RIGOLETTO TAPAS



Tomato Bruschetta 2PC 650 [税込715]
国産トマトのブルスケッタ
+1PC 325 [税込358]
トマトのマリネをガーリックトーストに乗せて

Marinated Salmon 950 [税込1045]
国産サーモンのマリネ
塩やハーブで1日マリネしシンプルにオリーブオイルをかけて

Octopus & Coriander Ceviche 950 [税込1045]
タコとパクチーのセヴィーチェ
相性抜群!さっぱりと仕上げたタコとパクチーのセヴィーチェ

Mixed Mushrooms Omelette with Parmigiano 950 [税込1045]
4種きのごとバルミジャーノのオムレツ トリュフの香り
ふわふわに焼き上げたオムレツにたっぷりの茸とバルミジャーノを!

Asiago Cream Cheese 950 [税込1045]
with walnuts and Fig Campagne
イタリア産アジアーゴクリームチーズ 胡桃とイチザクのカンパーニュ添え

Shrimp Ajillo S 650 [税込715]
小海老のピリ辛アヒージョ
R 950 [税込1045]
ブリブリの海老を熟々のピリ辛ガーリックオイルで

Spicy Chicken Back Rib 8PC 650 [税込715]
スパイシー・チキンバックリブ
12PC 950 [税込1045]
スパイスが食欲そそる一口サイズのチキン

Anchovy Sauteed Broccoli w/Bottarga S 650 [税込715]
broccoliのアンチョビソテー R 950 [税込1045]
アンチョビでソテーしたブロッコリーに上からカラスミをたっぷり

Snow Crab Cream Croquettes 2PC 950 [税込1045]
ズワイ蟹のクリームコロッケ
+1PC 475 [税込523]
濃厚アメリカンソースと合わせたクリーミーなカニクリームコロッケ!

White Wine Steamed Hokkai Clams & Cabbage 950 [税込1045]
北海道産サリとキャベツの白ワイン蒸し
旨みのギュッと詰まった北海道アサリと甘味のあるキャベツをシンプルな白ワイン蒸しに!

Hokkaido Oyster and Kujoh Leek Ajillo 950 [税込1045]
Seasonal!
北海道産牡蠣と九条葱のアヒージョ

Confit Chicken Gizzard S 650 [税込715]
国産砂肝のコンフィ ガーリックソテー
R 950 [税込1045]
低温でじっくり煮込んだ、お酒と相性抜群!やみつき砂肝コンフィ

Fried Potatoes [Garlic or Black Peppers] 650 [税込715]
インカのめざめのフライドポテト [ガーリック or ブラックペッパー]

PICCOLO TAPAS

Mixed Nuts 無添加ミックスナッツ
350 [税込385]

Pickles 自家製ピクルス
350 [税込385]

Bread [Plain or Garlic] 洗いちべーカリーのパン
350 [税込385]

FRESH SALAD

Strawberry & Burrata Caprese 国産苺とプッラータのカプレーゼ Seasonal! 1500 [税込1650]
Rucola Salad ルッコラサラダ シンプルにルッコラをシトロンドレッシングで 900 [税込990]
Seasonal Vegetable Green Salad 季節野菜のグリーンサラダ 自家製白味噌ドレッシング S 750 [税込825] R 1300 [税込1730]
Chicory, Trevis and Gorgonzola Salad チコリとトレビス、ゴルゴンゾーラのサラダ 1050 [税込1155]



NEAPOLITAN PIZZA

10インチピZZアはハーブ&ハーブに出来ます

6inch 10inch

Margherita マルゲリータ 1400 / 1900
basil, mozzarella cheese, parmesan cheese, tomato sauce [税込1540] [税込2090]

Diavola ディアボラ 1400 / 1900
tomato sauce, harissa, mixed cheese, chorizo, bacon, onion, garlic chips [税込1540] [税込2090]

Quattro Formaggi クアトロ・フォルマッジ 1500 / 2000
gorgonzola, mozzarella, raclette, parmesan [税込1650] [税込2200]

Pesto Genovese & Mushrooms 1500 / 2000
ジェノバ風ボスカイオーラ [税込1650] [税込2200]
pesto genovese, mushrooms, bacon, mixed cheese, baby tomatoes

Mortadella & Rucola Bismarck 1500 / 2000
モルタデッラとルッコラのビスマルク [税込1650] [税込2200]
mortadella, rucola, soft-boiled egg, mixed cheese, parmesan cheese, black pepper

Ortolana w/Roasted Beef 1500 / 2000
ローストビーフと有機野菜のオルトラーナ [税込1650] [税込2200]
grilled vegetables, miso mayonaise, mixed cheese, roasted beef

Bolognese w/ Burrata Cheese 1600 / 2100
丸ごとプッラータのボロネーゼピZZア [税込1760] [税込2310]
bolognese sauce, mixed cheese, burrata cheese

Pescatore ピZZア・ベスカトーレ 1700 / 2200
tomato sauce, shrimp, asari clam, squid, mussels, mixed cheese [税込1870] [税込2420]

MAIN DISH

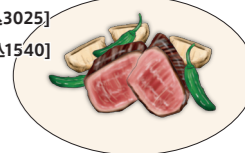


Chicken Confit w/ Salsa Romesco 2000
奥の都どりのコンフィ 焼きパプリカとナッツのロメスコソース [税込2200]

Grilled Hakkinton Pork 2450
岩手県産 白金豚 肩ロース肉のグリル [税込2695]
旨味凝縮の脂身が特徴のジューシーな白金豚のシンプルなグリル。

Beef Cheek Stew with Red Wine 2550
国産 牛ホホ肉の赤ワイン煮込み [税込2805]
国産牛頬肉を8時間じっくり赤ワインで煮込み柔らかく仕上げました

Akaushi Beef Steak 120G 2750 [税込3025]
高知県産 土佐和牛 あかうしのステーキ +60G +¥1400 [税込1540]
旨味とジューシーさを兼ね備えた高知県・土佐のあかうしをシンプルに焼き上げました! スモーク塩とわさびを添えて。



Ribeye Steak w/ onion sauce 200g 3600
北海道 土幌黒牛リブロースのグリル [税込3960]

ARROZ



Mixed Seafood Paella 2600
シーフード・バエリア [税込2860]
ムール貝、アサリ、海老など具材たっぷり!
米に旨味を吸わせたオリジナルバエリア

Grilled Hakkinton Pork Paella 2550
岩手県産 白金豚 肩ロース肉のバエリア [税込2805]

Minced Duck, Chest Nut & Grilled Maitake Mushroom Paella 2600 [税込2860]
鴨ひき肉とグリル舞茸、イタリア産・栗のバエリア



PASTA

生パスタ・厳選した乾麺、グルテンフリーパスタなど、各種パスタをご用意しています。お好きなタイプの麺に変更することもできます。
※グルテンフリーパスタはアレルギー対応メニューではありません。

PLEASE NOTE : GLUTEN FREE OPTIONS ARE AVAILABLE, HOWEVER WE CANNOT GUARANTEE 100% PREVENTION OF CROSS CONTAMINATION.

Porcini Carbonara 1500 [税込1650]
名古屋コーチン卵と
イタリア産ボルチーニ茸のカルボナーラ

LINGUINE リングイネ
中太・もちもち
ロングパスタ

Pescatore [Rosso or Bianco] 1900 [税込2090]
贅沢!魚介たっぷりペスカトーレ
ロZZo or ビアンコ

Genovese w/ Baby Shrimp & Avocado 1300 [税込1430]
小海老とアボカドのジェノベーゼ

CASARECCE カサレツェ
パスタの断面が
S字になったパスタ

Pork Tongue & Eggplant Arrabiata 1400 [税込154]
イベリコ豚タンと茄子のアラビアータ

Salted Lemon Cream Sauce with Hokkaido Oysters & Savoy Cabbage 1650 [税込1815]
北海道産 牡蠣とサボイキャベツの塩レモンクリーム

CHITARRA キタツラ
断面の四角い
パスタ。

Sardinian Bottarga & Unsalted Butter 1700 [税込1870]
サルデーニャ産 カラスミと濃厚バターのキタツラ
塩味のきいたカラスミに濃厚なバターを合わせたシンプルな一皿

Whitebait & Seaweed Peperoncini 1300 [税込1430]
釜揚げしらすと生海苔のペペロンチーノ

SPAGHETTI スパゲッティ
1.7mm
イタリア産
最高品質
タンマ社製

Puttanesca with Colorful Tomatoes and Mushrooms 1300 [税込1430]
カラフルトマトとマッシュルームの
プッタネスカ

Hokkaido Cod and Senju Leek Aglio Olio 1600 [税込1760]
北海道産 鱈と千寿葱のアーリオ・オーリオ

RIGATONI リガトーニ
筋が入っていて
ソースがよく絡む
ショートパスタ

Minced Duck & Chesut Nut Creamy Tomato Sauce 1600 [税込1760]
鴨ひき肉とイタリア産・栗のトマトクリームソース

Wagyu & Mozzarella Bolognese 1700 [税込1870]
和牛とモッツァレラのボロネーゼ

SQUID INK KNEADED RAVIOLI ラビオリ
北海道産 鮑墨入り生地で海老やキノコを包んだラビオリ

ALL NATURAL

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.

NO MSG 化学調味料不使用
No MSG on our natural
Umami dishes

LOW TRANSFAT 低温圧搾抽出法油
低トランス脂肪酸
Low Trans Fat Oil

NATURAL SALT 自然製法の塩
Natural Salt

ORGANIC SUGAR オーガニック砂糖
Organic Sugar

π WATER πウォーター使用
π Water



RIGOLETTO KITCHEN
Ginza Tokyo

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 and 10% late night charge after 10:00 p.m.

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、22時以降深夜料金を10%頂戴しております。