

# STARTERS

Fresh



**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。  
**1650**  
[税込1815]

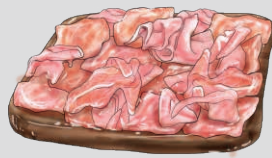


**FRESH OYSTERS**  
[SEAWEED PONZU / FRESH LEMON]  
フレッシュオイスター  
シェフ厳選の牡蠣を  
自家製の生海苔ポン酢カレモンで。  
**ASK**



**BURRATA & SEASONAL FRUITS CAPRESE**  
イタリア産 プラータとフルーツのカプレーゼ  
とろ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  
**1650**  
[税込1815]

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 **800**  
[税込880]

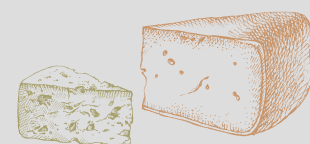
**MORTADELLA -AUSTRIA**  
モルタデッラ **800**  
[税込880]

**SALAMI FINOCCHIONA -AUSTRIA**  
サラミ・フィノッキオーナ **800**  
[税込880]

**COPPA -SLOVENIA**  
コッパ **800**  
[税込880]



**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 1950 / MEDIUM 2600  
[税込2145] [税込2860]



**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  
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！  
[税込605]

**MARINATED TASMANIAN SALMON** 950  
タスマニア産サーモンのマリネ  
トロトロ極上サーモンのシンプルなマリネ。  
[税込1045]

**PATE DE CAMPAGNE** 650  
パテ・ド・カンパーニュ  
どこよりもおいしい絶品の自家製パテ！  
[税込715]

**FRESH GUACAMOLE** *Recommended* 650  
フレッシュ・ワカモレ  
ビールにぴったりのフレッシュアボカドディップ！  
[税込715]

**GRILLED CARROTS WITH ROMESCO SAUCE** 650  
産直！有機人参のグリル ロメスコソース添え  
2色の人参のローストにパブリカ、トマト、ナッツを合わせたロメスコソースを添えました  
[税込715]

**CALLOS -SPANISH TRIPE STEW** S 650 R 950  
スペイン風モツ煮込み カジヨス  
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！  
[税込715] [税込1045]

**SPANISH GARLIC & BABY SARDINE AJILLO** S 850 R 1250  
スペイン産にんにくとしらすのアヒージョ  
ゴロゴロっと入ったニンニクとしらすアヒージョ  
[税込935] [税込1375]

**LILY BULB & BABY SHRIMP AJILLO** S 750 R 1150  
北海道産 白銀ゆり根と小海老のアヒージョ  
ほくほくとした食感のゆり根とプリプリの小海老のアヒージョ  
[税込825] [税込1265]

**TOMATO STEWED TUNA CHEEK** 950  
マグロ頬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  
[税込1045]

**SAUTEED BROCCOLI & TOMATO WITH ANCHOVY** 650  
ブロッコリーとトマトのアンチョビソテー  
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  
[税込715]

**SPICY TORTILLA ROLL** *Recommended* 650  
スパイシー・トルティーヤロール  
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！  
[税込715]

**GRILLED HOMEMADE BACON** 850  
山形県産”米澤豚一番育ち”の自家製ベーコン  
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！  
[税込935]

**HOT SPICED CHICKEN BACK RIBS 6PC-** 650  
ホット・チキンバックリブ  
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！  
[税込715]

**DEEP-FRIED CHICKPEAS WITH MOROCCAN SPICE** 650  
ひよこ豆のフリット  
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  
[税込715]

**JALAPENO FRITTO** 650  
ハラペーニョ・フリット  
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  
[税込715]

**AGED "MAY QUEEN" POTATO FRITTO** *Recommended* 950  
熟成メークインのフリット トリュフバター  
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！  
[税込1045]

**SHRIMP & CHEESE QUESADILLA** 650  
小海老とチーズのケサディア  
小海老とチーズを挟んだトルティーヤのオープンサンド。  
[税込715]

**GRILLED WAGYU TRIPE** 950  
WITH BASIL SAUCE & AGED PARMIGIANO  
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  
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！  
[税込1045]

**PICKLES** 450  
自家製ピクルス  
[税込495]

**MARINATED OLIVES** 450  
3種オリーブのマリネ  
[税込495]

**GARLIC TOAST** 450  
ガーリックトースト  
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  
[税込495]

# 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を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** 1600  
リゴレット・バーガー  
100% BEEF PATTY, LETTUCE, TOMATO, GRILLED ONION,  
THOUSAND ISLAND SAUCE, CHEDDAR CHEESE  
[税込1760]

**THE DOUBLE BURGER** ザ・ダブルバーガー 2150  
100% BEEF PATTY, LETTUCE, TOMATO, GRILLED ONION,  
THOUSAND ISLAND SAUCE, CHEDDAR CHEESE  
[税込2365]

**CHIPOTLE AVOCADO BURGER** チポトレ・アボカドバーガー 1700  
100% BEEF PATTY, LETTUCE, TOMATO, GRILLED ONION, CHEDDAR CHEESE,  
AVOCADO, CHIPOTLE MAYO, CORIANDER  
[税込1870]

**HOMEMADE BACON & MUSHROOM BURGER** 1950  
自家製ベーコンのモーキー・マッシュルームバーガー  
100% BEEF PATTY, HOMEMADE BACON, LETTUCE, TOMATO, GRILLED ONION,  
THOUSAND ISLAND SAUCE, SMOKED CHEESE, MUSHROOMS  
[税込2145]

**FRIED CHICKEN BURGER** フライドチキンバーガー 1550  
FRIED CHICKEN, EARLY RED, LETTUCE, CHIPOTLE SAUCE, TARTAR SAUCE  
[税込1705]

**HOT & SPICY CHICKEN SANDWICH** ホット&スパイシー チキンサンド 1450  
FRIED CHICKEN, CHIPOTLE SAUCE, LETTUCE, ONION, CAJUN SPICE, JALAPENO  
[税込1595]

**BLT SANDWICH** BLTサンド 1350  
BACON, LETTUCE, TOMATO, TARTAR SAUCE, BBQ SAUCE  
[税込1485]

**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-half&-halfに出来ます。

## PIZZA ROSSA

**MARGHERITA NAPOLI** マルゲリータ・ナポリ 6INCH / 10INCH  
TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, BASIL, GRANA PADANO 1500 / 2050  
[税込1650] [税込2255]

**DIAVOLA** ディアボラ 1600 / 2200  
TOMATO SAUCE, CHORIZO, SAUSAGE, SMOKED CHICKEN, GOUDA, ONION, FRIED GARLIC, GRANA PADANO  
[税込1760] [税込2420]

**BABY SARDINE CICINIELLI** 釜揚げしらすと小葱のチチニエリ 1600 / 2200  
TOMATO SAUCE, GARLIC, OREGANO, CHILI PEPPER, BABY SARDINES, GREEN ONIONS  
[税込1760] [税込2420]

**SARDINE & LEEK MARINARA** 北海道産 大トロ鰯と岩津ねぎのマリナーラ 1600 / 2200  
TOMATO SAUCE, GARLIC, OREGANO, ANCHOVY, SARDINE, IWATSU LEEK, CHERRY TOMATOES  
[税込1760] [税込2420]

## PIZZA BIANCA

**GENOVESE NAPOLETANA** 和牛と餡色玉ねぎのジェノベーゼ・ナポレターナ 6INCH / 10INCH  
SLOW COOKED BEEF & ONION SAUCE, GOUDA, BASIL 1800 / 2450  
[税込1980] [税込2695]

**BOSCAIOLA** モルタデッラと茸のボスカイオーラ 1600 / 2200  
MORTADELLA, MUSHROOMS, GOUDA, GRANA PADANO, BASIL, GARLIC, MOZZARELLA  
[税込1760] [税込2420]

**QUATTRO FORMAGGI** 燻製ナッツのクアトロ・フォルマッジ 1750 / 2350  
GORGONZOLA PICCANTE, MOZZARELLA, TALEGGIO, GOUDA, GRANA PADANO, WALNUT  
[税込1925] [税込2585]

**ORTOLANA VERDE** グリル野菜のオルターナ・ヴェルデ 1750 / 2350  
GRILLED VEGGIES, BASIL PESTO, ANCHOVY, MOZZARELLA  
[税込1925] [税込2585]

# SALADS

<b>ORGANIC ROMAINE LETTUCE CAESAR SALAD</b> 有機ロメインレタスのシーザーサラダ	PICCOLO / REGULAR <b>850 / 1300</b> <small>[税込935] [税込1430]</small>	<b>TANDOORI CHICKEN SALAD</b> 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、すりおろし林檎のドレッシングで。	<b>1550</b> <small>[税込1705]</small>
<b>GRILLED VEGGIES &amp; PECORINO CHEESE SALAD</b> 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	<b>1500</b> <small>[税込1650]</small>	<b>GRILLED FISH SALAD</b> 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。	<b>1550</b> <small>[税込1705]</small>
<b>GREEN SALAD WITH RUCOLA &amp; KALE</b> 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	<b>900</b> <small>[税込990]</small>	 <b>MIXED VEGETABLES &amp; WHEAT VEGAN SALAD</b> 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	<b>1450</b> <small>[税込1595]</small>

## 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




**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

<b>SARDINE &amp; KABOSU CITRUS SICILIANA</b> 北海道産大トロ鰯と大分県産カボスのシチリア風	<b>1400</b> <small>[税込1540]</small>
<b>AGLIO OLIO WITH DRIED BABY SARDINES &amp; BOTTARGA</b> ジャコとカラスミのアーリオ・オーリオ	<b>1400</b> <small>[税込1540]</small>
 <b>VEGAN BOLOGNESE</b> ヴィーガンボロネーゼ風 茄子のトマトソース	<b>1400</b> <small>[税込1540]</small>
<b>SCALLOP &amp; IWATSU LEEKS WITH YUZU PEPPER</b> 北海道産帆立と岩津ネギの柚子胡椒風味	<b>1500</b> <small>[税込1650]</small>
<b>GINGER SAUCE WITH BABY SHRIMP &amp; MUSHROOMS</b> 小海老と茸の和風ジンジャーソース	<b>1400</b> <small>[税込1540]</small>
 <b>PICANTE ARRABBIATA WITH SWEET SHRIMP</b> 激辛! 鹿児島産 姫甘海老のピカンテ・アラビアータ	<b>1400</b> <small>[税込1540]</small>
<b>SCAMPI PESCATORE [BIANCO OR ROSSO]</b> 鬼手長海老と魚介のペスカトーレ	<b>1950</b> <small>[税込2145]</small>
<b>SCAMPI &amp; FRUIT TOMATO AGLIO OLIO</b> 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	<b>1900</b> <small>[税込2090]</small>

<b>BEEF BOLOGNESE WITH MUSHROOMS</b> 黒毛和牛ときのこのボロネーゼ	<b>1500</b> <small>[税込1650]</small>
<b>SCAMPI TOMATO CREAM SAUCE</b> 鬼手長海老のトマトクリームソース	<b>1900</b> <small>[税込2090]</small>
<b>ROMAN CARBONARA</b> ローマ風カルボナーラ	<b>1400</b> <small>[税込1540]</small>
<b>WILD BOAR RAGOUT WITH RED WINE SAUCE</b> 国産 猪のラグー 赤ワインソース	<b>2300</b> <small>[税込2530]</small>
<b>GUANCIALE &amp; PECORINO AMATRICIANA</b> 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	<b>1500</b> <small>[税込1650]</small>
<b>PROSCIUTTO &amp; PORCINI CREAM SAUCE</b> プロシュートとポルチーニ茸のクリームソース	<b>1500</b> <small>[税込1650]</small>



**CASARECCE** カサレッツェ  
 パスタの断面がS字になったショートパスタ

 <b>ARRABBIATA WITH SMOKED CHICKEN</b> スモークチキンのアラビアータ	<b>1300</b> <small>[税込1430]</small>
<b>GORGONZOLA &amp; WALNUT CREAM SAUCE</b> ゴルゴンゾーラと胡桃のクリームソース	<b>1400</b> <small>[税込1540]</small>



**RAVIOLI** ラヴィオリ  
 ポルチーニのラヴィオリ

<b>BASIL CREAM SAUCE WITH SALMON, PISTACHIO &amp; GRILLED CEMBERT</b> 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	<b>1900</b> <small>[税込2090]</small>
<b>PORCINI &amp; PORK RAGOUT</b> ポルチーニと黒豚のラグートマトソース	<b>1900</b> <small>[税込2090]</small>

## 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	
<b>MIXED CLAMS &amp; FRESH WATER PRAWN ARROZ CALDO SO</b> 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	<b>2100</b> <small>[税込2310]</small>

### MELO SO

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	
<b>SQUID BLACK INK ARROZ MELO SO</b> 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	<b>1900</b> <small>[税込2090]</small>

### 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	
<b>SCAMPI PAELLA</b> 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パエージャ	<b>2300</b> <b>3450</b> <small>[税込2530] [税込3795]</small>
<b>YONEZAWA PORK &amp; CLAM PAELLA</b> 山形県産米澤豚とアサリのパエージャ 陸と海、両方の旨みがギュッと詰まったパエージャ	<b>2100</b> <b>3150</b> <small>[税込2310] [税込3465]</small>

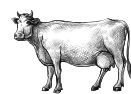
### DUCK RICE

<b>DUCK RICE</b> <i>Recommended</i> ハンガリー産鴨肉のダックライス 鴨出汁と生ハムでお米を炊き上げ、ホロホロになるまで煮込んだ ハンガリー産の鴨もも肉、イベリコ豚のチョリソーを贅沢にたっぷりと使いました!	<b>3600</b> <small>[税込3960]</small>
---	--

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。

## THE GRILL



**HOKKAIDO "SHIHO RO KUROUSHI" BEEF STEAK**  
 北海道産 士幌黒牛のグリル 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



**LAMB RUMP MEXICAN SKEWER WITH HOMEMADE HARISSA**  
 オーストラリア産 ラムランプのプロシュート 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、  
 ジューシーに焼き上げます。自家製アリッサを添えて



**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ブラチナポーク



**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

**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。

**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!

■ ORIGINAL オリジナル ■ SPICY MAO 激辛スパイシーマオ



**GRILLED KESENNUMA 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

**GRILLED ROCH DUART SALMON**  
 スコットランド産 ロック・デュアートサーモンのグリル  
 "ラベル・ルー・ジュ認定"! 手付かずの大自然の中で育ち、アトランティックサーモン本来の味を追求した特別なサーモン。皮目はパリッと、身はふっくらジューシーに焼き上げます。

### SIDE DISHES

**MORTADELLA POTATO SALAD**  
 モルタデッラのポテトサラダ

**GARLIC BUTTERED MUSHROOMS**  
 キノコのガーリックバター・ソテー

**GARLIC MASHED POTATOES**  
 ガーリックマッシュポテト

**FRENCH FRIES**  
 フレンチフライ

**MIXED GREEN SALAD**  
 グリーンサラダ

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 | WATER 水 H2O 水 H2O 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つけ下さい。お申しつけ頂けなかった際の作り直しは出来ません。 Please note that following will be added as a table charge: ¥220 a person on weekend & holidays between 11:00-17:00 / ¥440 a person on after 5:00 p.m. on weekdays & after 3:00 p.m. on weekends & holidays. テーブルチャージ[席料]として土日祝日の11:00-15:00までお一人様220円、平日17時以降/土日祝15時以降、お一人様440円頂戴しております。