

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かレモンで。
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]

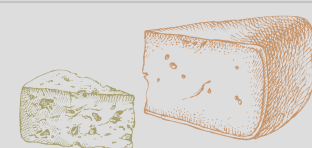
MORTADELLA -AUSTRIA
モルタデッラ **800**
[税込880]

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

BRANDADE & MARINATED TOMATO BRUSCHETTA *Recommended* **1PC 550**
[税込605]
鱈のブランダードとトマトマリネのブルスケッタ
北海道産鱈とメークインのペーストに、トマトのマリネ
カンタブリア産アンチョビがアクセント。

MARINATED TASMANIAN SALMON **950**
[税込1045]
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。

PATE DE CAMPAGNE **650**
[税込715]
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!

FRESH GUACAMOLE *Recommended* **650**
[税込715]
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!

GRILLED CARROTS WITH ROMESCO SAUCE **650**
[税込715]
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

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

SPICY TORTILLA ROLL *Recommended* **650**
[税込715]
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!

SAUTEED ALETTA & SHRIMP **950**
[税込1045]
WITH ANCHOVY *Recommended*
鹿児島産 姫甘海老とアレッタのアンチョビソテー
ブロッコリーとケールを掛け合わせた野菜「アレッタ」を
姫甘海老、ドライトマト、アンチョビでソテーしました。

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

LILY BULB & BABY SHRIMP AJILLO **S 750 R 1150**
[税込825] [税込1265]
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

TOMATO STEWED TUNA CHEEK **950**
[税込1045]
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

GRILLED HOMEMADE BACON **850**
[税込935]
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が特徴。桜のチップで燻した薫香は食欲をそそります!

GRILLED LEEK WITH TAPENADE *Recommended* **1100**
[税込1210]
北海道真狩村リーキのグリルとタプナードソース
北海道で丁寧に育てられたリーキはグリルで香ばしく加熱することで甘みが増し
トロツとした食感に仕上がります

HOT SPICED CHICKEN BACK RIBS 6PC- **650**
[税込715]
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!

DEEP-FRIED CHICKPEAS WITH MOROCCAN SPICE **650**
[税込715]
ひよこ豆のフリット
食べ始めたらずまらない!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 **650**
[税込715]
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

AGED "MAY QUEEN" POTATO FRITTO *Recommended* **950**
[税込1045]
熟成メークインのフリット サワークリームオニオン
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!
香ばしくフリットし、サワークリームオニオンをつけてお召し上がりください。

SHRIMP & CHEESE QUESADILLA **650**
[税込715]
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。

GRILLED WAGYU TRIPE **950**
[税込1045]
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!

PICKLES **450**
[税込495]
自家製ピクルス

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

GARLIC TOAST **450**
[税込495]
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プレーントースト

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

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

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

HOMEMADE BACON & MUSHROOM BURGER **1950**
[税込2145]
自家製ベーコンのスマーキー・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

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

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

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

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**
1500 / 2050
[税込1650] [税込2255]
TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, BASIL, GRANA PADANO

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

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

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

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**
1800 / 2450
[税込1980] [税込2695]
SLOW COOKED BEEF & ONION SAUCE, GOUDA, BASIL

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

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

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

SALADS

<p>ORGANIC ROMAINE LETTUCE CAESAR SALAD 有機ロメインレタスのシーザーサラダ</p>	<p>PICCOLO / REGULAR 850 / 1300 [税込935] [税込1430]</p>	<p>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、すりおろし林檎のドレッシングで。</p>	<p>1550 [税込1705]</p>
<p>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</p>	<p>1500 [税込1650]</p>	<p>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。</p>	<p>1550 [税込1705]</p>
<p>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</p>	<p>900 [税込990]</p>	<p>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</p>	<p>1450 [税込1595]</p>



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

<p>SAGLIO OLIO WITH DRIED BABY SARDINES & BOTTARGA ジャコとカラスミのアーリオ・オーリオ</p>	<p>1400 [税込1540]</p>
<p>VEGAN BOLOGNESE ヴィーガンボロネーゼ風 茄子のトマトソース</p>	<p>1400 [税込1540]</p>
<p>SCALLOP & IWATSU LEEKS WITH YUZU PEPPER 北海道産帆立と岩津ネギの柚子胡椒風味</p>	<p>1500 [税込1650]</p>
<p>BUTTER & SOY SAUCE WITH SALMON & SAVOY SPINACH サーモンと縮みほうれん草の和風バター醤油</p>	<p>1400 [税込1540]</p>
<p>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</p>	<p>1400 [税込1540]</p>
<p>SCAMPI PESCATORE [BIANCO OR ROSSO] 鬼手長海老と魚介のペスカトーレ</p>	<p>1950 [税込2145]</p>
<p>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</p>	<p>1900 [税込2090]</p>

RAVIOLI ラヴィオリ
ボルチーニのラヴィオリ

<p>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</p>	<p>1900 [税込2090]</p>
<p>PORCINI & PORK RAGOUT ポルチーニと黒豚のラグートマトソース</p>	<p>1900 [税込2090]</p>

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

<p>BEEF BOLOGNESE WITH ABALONE MUSHROOMS 黒アワビ茸と和牛のボロネーゼ</p>	<p>1500 [税込1650]</p>
<p>SCAMPI TOMATO CREAM SAUCE 鬼手長海老のトマトクリームソース</p>	<p>1900 [税込2090]</p>
<p>ROMAN CARBONARA ローマ風カルボナーラ</p>	<p>1400 [税込1540]</p>
<p>TOMATO SAUCE WITH DUCK SALSICCIA & CAVOLO NERO 鴨肉の自家製サルシッチャと黒キャベツのトマトソース</p>	<p>1450 [税込1595]</p>
<p>WILD BOAR RAGOUT WITH RED WINE SAUCE 国産 猪のラグー 赤ワインソース</p>	<p>2300 [税込2530]</p>
<p>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</p>	<p>1500 [税込1650]</p>
<p>PROSCIUTTO & PORCINI CREAM SAUCE プロシュートとポルチーニ茸のクリームソース</p>	<p>1500 [税込1650]</p>

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

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

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。

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

<p>MIXED CLAMS & FRESH WATER PRAWN ARROZ CALDO SO 3種の貝と鬼手長海老のアロス・カルドン 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</p>	<p>2100 [税込2310]</p>
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------

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・カルドンよりもスープが少なくとろみのある仕上がりに

<p>SQUID BLACK INK ARROZ MELO SO 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</p>	<p>1900 [税込2090]</p>
---------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------

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

<p>LOBSTER PAELLA オマール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オマール海老や姫甘海老をたっぷり加えた贅沢なバエージャ</p>	<p>2600 / 3900 [税込2860] [税込4290]</p>
<p>YONEZAWA PORK & CLAM PAELLA 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バエージャ</p>	<p>2100 / 3150 [税込2310] [税込3465]</p>

DUCK RICE *Recommended*
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、イペリコ豚のチョリソーを贅沢にたっぷり使いました!

<p>DUCK RICE</p>	<p>3600 [税込3960]</p>
-------------------------	---------------------------------

THE GRILL



HOKKAIDO "SHIHORO KUROUSHI" BEEF STEAK **3800**
北海道産 士幌黒牛のグリル 200g [税込4180]
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 **2350**
オーストラリア産 ラムランプのプロシュート 250g [税込2585]
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



GRILLED HAKKINTON PORK **2300**
岩手県産 白金豚のグリル [税込2530]
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

GRILLED PORK SPARE RIBS **2900**
三重県産 松坂豚スペアリのグリル 350g [税込3190]
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のグリル



GRILLED CHICKEN BREAST **1700**
桜姫鶏胸肉のグリル [税込1870]
マルドンの塩とレモンを絞ってさっぱりと

GRILLED IWATE OKUNO-MIYAKODORI CHICKEN **1750**
岩手県産 奥の都どりのグリル [税込1925]
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 **1750**
岩手県産 奥の都どりのフライド・チキン [税込1925]
衣はカリッと身はジュース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 **1950**
宮城県産 気仙沼メカジキのグリル [税込2145]
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 **2450**
スコットランド産 ロック・デュアートサーモンのグリル [税込2695]
"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スに焼き上げます。

SIDE DISHES

MORTADELLA POTATO SALAD **650**
モルタデッラのポテトサラダ [税込715]

GARLIC BUTTERED MUSHROOMS **650**
キノコのガーリックバター・ソテー [税込715]

GARLIC MASHED POTATOES **650**
ガーリックマッシュポテト [税込715]

FRENCH FRIES **650**
フレンチフライ [税込715]

MIXED GREEN SALAD **650**
グリーンサラダ [税込715]