



STARTERS



TOMATO & ANCHOVY BRUCHETTA
カンタブリア産アンチョビと
真那井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真那井トマトを
カリッと焼き上げたバゲットにのせて。
950 [税込 1045] **+1PC 450** [税込 495]



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
1500 [税込 1650]



BURRATA CAPRESE
イタリア産ブッラータと
フルーツのカプレーゼ
1550 [税込 1705]

TAPAS

SPANISH

SCALLOPS CEVICHE 帆立のセビーチェ

ライムが効いた帆立のさっぱりマリネ。

R 950 [税込 1045]

ESCALIVADA -MARINATED ROASTED VEGETABLES
エスカリバーダ

焼き野菜のチャコリビネグレットマリネ

S 650 [税込 715]

TOMATO & SHRIMP AJILLO

真那井トマトと海老のアヒージョ

ぶりぶりの海老と甘味たっぷりのトマトの熱々アヒージョ

S 750 [税込 825]

R 1050 [税込 1155]

CAMEMBERT & MUSHROOMS AJILLO

カマンベールときのこのアヒージョ

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

S 650 [税込 715]

R 950 [税込 1045]

POTATO TORTILLA

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

S 650 [税込 715]

CALLOS -SPANISH STEW TRIPE

カジョス スペインもつ煮込み

スペイン・マドリッドの郷土料理、肉の旨味たっぷりの自慢のもつ煮込み

S 650 [税込 715]

R 950 [税込 1045]

SAUTEED BROCCOLI & WHITEBAIT WITH ANCHOVY

釜揚げシラスとブロッコリーのアンチョビソテー

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

S 650 [税込 715]

R 950 [税込 1045]

ZORSA -HERB & SPICE SAUTEED PORK

イベリコ豚とインカの目覚めのソルサ

イベリコ豚をハーブやスパイスを揉み込んでソテーしました

S 650 [税込 715]

R 950 [税込 1045]



ITALIAN

NO.8 GIN MARINATED SALMON

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!

R 950 [税込 1045]

PICANTE CHICKEN WINGS

ピカンテ・チキンウイング

オリジナルスライスでマリネした揚げたてチキンウイング

S 650 [税込 715]

R 950 [税込 1045]

PORK & FENNEL ITALIAN SAUSAGE 2PC

やまと豚とフェネルのイタリアン・ソーセージ

フェネルをきかせ、ジュシーに焼き上げたソーセージ

R 950 [税込 1045]

+1PC 500 [税込 605]

PARMESAN GARLIC TOAST

パルメザン・ガーリックトースト

たっぷ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

S 650 [税込 715]

**ROASTED SWEET POTATO
WITH GORGONZOLA SAUCE**

甘太くん「高糖度紅はるか種さつまいも」のロースト

ゴルゴンゾーラソース

大分県産の甘〜いさつまいもをカリッとローストしました!

R 950 [税込 1045]



AGED "MAY QUEEN" POTATO FRITTO WITH ROSEMARY BUTTER **R 950** [税込 1045]

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

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

R 950 [税込 1045]

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。

400 [税込 440]

HOMEMADE PICKLES

有機野菜の自家製ピクルス

たっぷ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

400 [税込 440]

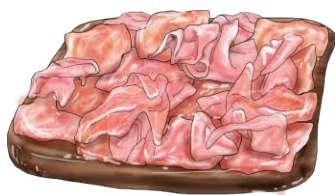
SHIBUICHI BAKERY BREAD

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

450 [税込 495]

CHARCUTERIE



Recommended

TERUEL JAMON SERRANO 18 MONTHS

18ヶ月熟成 スペイン テルエル産

ハモン・セラーノ

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]

MORTADELLA

モルタデッラ

800

[税込 880]

SALAME

サラミ イタリア・ドライソーセージ

700

[税込 770]

PATE DE CAMPAGNE

パテ・ド・カンパーニュ

800

[税込 880]

しっかりと肉を感じられる自慢のパテ

VEGETABLES

CAESAR SALAD -CHEESE ANCHOVY MAYO

リゴレットシーザーサラダ

チーズアンチョビ・マヨネーズ

S / 750 L / 1100

[税込 825]

[税込 1210]

ROAST BEEF & ORGANIC VEGETABLE SALAD

-APPLE DRESSING

ローストビーフと有機野菜のサラダ

アップル・ドレッシング

S / 1100 L / 1450

[税込 1210]

[税込 1595]

GRILLED VEGETABLES & PECORINO SALAD -BALSAMIC VINEGAR DRESSING

グリル野菜とペコリーノチーズのサラダ

バルサミコ・ドレッシング

1450

[税込 1595]



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おりません。

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ェット [税込 2530]
パプリカ、クミン、コリアンダー等のモロッカンスパイスで
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 **2350**
岩手県産 白金豚のグリル 旬の柑橘を添えて [税込 2585]
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。
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 **4000**
黒毛和牛リブロースのステーキ [税込 4400]
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インチピッツァはハーフ&ハーフに出来ます。

BIANCO

QUATTRO FORMAGGI クアトロフォルマッジ **1750 / 2450**
gorgonzola, samsoe cheese, gouda, mozzarella [税込 1925] [税込 2695]

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

ANCHOVY CREAM WITH ASPARAGUS & SHRIMP **1800 / 2500**
長崎県産アスパラガスと海老のアンチョビクリーム [税込 1980] [税込 2750]
anchovy cream sauce, mushroom, asparagus, shrimp, smoked mozzarella, tomato sauce

PROSCIUTTO & TARTUFATA BISMARCK **1800 / 2500**
生ハムとタルトゥファータのピスマルク [税込 1980] [税込 2750]
prosciutto, tartufata, mushroom, mozzarella, egg, parmigiano reggiano,
fresh cream, black pepper

ROSSO

BOCCONCINI MARGHERITA ボッコンチーニ・マルゲリータ **1700 / 2400**
mozzarella bocconcini, tomato sauce, basil [税込 1870] [税込 2640]

SHRIMP MARINARA **1750 / 2450**
鹿児島県産 姫エビのマリナーラ [税込 1925] [税込 2695]
tomato sauce, oregano, basil, cherry tomato, shrimp, garlic, caper, anchovy

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

BIANCHETTI ビアンケッティ **1750 / 2450**
tomato sauce, basil, oregano, anchovy, caper, black olive, cherry tomato, mozzarella,
baby sardines , red onion, garlic [税込 1925] [税込 2695]

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 **2650**
白金豚とポルチーニ茸のパエージャ [税込 2915]

PAELLA DE MARISCOS WITH SCAMPI **2750**
手長海老と魚介のパエージャ・デ・マリスコス [税込 3025]

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

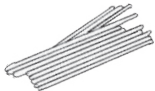
ARROZ MELOSO OF SQUID BLACK INK **2400**
イカ墨のアロス・メロソ [税込 2640]

PASTA

SPAGHETTI

[スパゲティ・1.8mm]

Mイタリヤ産最高品質
マンチャーニ社製



PESTO GENOVESE WITH BABY SCALLOPS **小柱のジェノベーゼ** **1350** [税込 1485]

WHELK & GRILLED LEEK AGLIO OLIO **つぶ貝とグリル葱のアーリオオーリオ** **1400** [税込 1540]

PEPERONCINO WITH BABY SARDINES, STEM BROCCOLI & BOTTARGA **しらすとアレッタ、カラスミのペペロンチーノ** **1400** [税込 1540]

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]

VEGAN BOLOGNESE **ヴィーガンボロネーゼ風とほうれん草のトマトソース** **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]

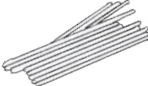
CARBONARA **奥久慈卵とグアンチャーレのカルボナーラ** **1400** [税込 1540]

BEEF TONGUE RAGOUT & RED WINE TOMATO SAUCE **牛タンofラゲル 赤ワインとトマトのソース** **1900** [税込 2090]

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** **1450** [税込 1595]

PESCATORE BIANCO **ペスカトーレ・ピアンコ** **1900** [税込 2090]

TROTTOLE

[トロットレ]

“コマ”という意味の渦巻状のパスタ



EGGPLANT & KUROGE WAGYU BOLOGNESE **揚げ茄子と黒毛和牛のボロネーゼ** **1550** [税込 1705]

TOMATO CREAM SAUCE WITH SCAMPI **鬼手長海老のトマトクリームソース** **1900** [税込 2090]

RAVIOLI

[ラヴィオリ]

ポルチーニのラヴィオリ



PORK RAGOUT & CREAMY PORCINI SAUCE **白金豚のラゲル ポルチーニ・クリームソース** **1850** [税込 2035]

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** **1850** [税込 2035]

GNOCCHI

[さつま芋のニョッキ]

もちっとした食感のニョッキ



GORGONZOLA & WALNUT CREAM SAUCE **ゴルゴンゾーラと胡桃のクリームソース** **1450** [税込 1595]

BACON

ベーコン

150

[税込 165]

MOZZARELLA

モッツアレラ

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 **700**
クラシック・ティラミス [税込 770]

TORTA CAPRESE **850**
トルタ・カプレーゼ [税込 935]

PREMIUM JERSEY MILK SOFT CREAM **550**
ジャージー牛乳ソフトクリーム [税込 605]

BASQUE BURNT CHEESE CAKE **750**
バスクチーズケーキ [税込 825]

SHONAN GOLD CITRUS & LEMON PIE **800**
小田原 八木下農園 湘南ゴールドとレモンのパイ [税込 880]

CAFE MOCHA SOFT CREAM **650**
カフェモカ・ソフトクリーム [税込 715]