

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]



BROWN CRAB FROM SCOTLAND
スコットランド産 ブラウンクラブ
みずみずしく甘みのあるブラウンクラブの爪肉。
ハサミで割りながら豪快に召し上がれ！

100g 1300
[税込1430]

1ピース約140-180g オーダーは2ピースより承ります
140-180g a piece / minimum order 2 pieces

FRESH OYSTERS
[SEAWEED PONZU / FRESH LEMON]
フレッシュオイスター

ASK

シェフ厳選の牡蠣を自家製の生海苔ボン酢かレモンで。



BUFALA & SEASONAL FRUITS CAPRESE
イタリア産 ブッファラとフルーツのカプレーゼ
とろーりクリーミーな水牛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

2200
[税込2420]



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]

SALAMI FINOCCHIONA -AUSTRIA
サラミ・フィノッキオーナ

800
[税込880]

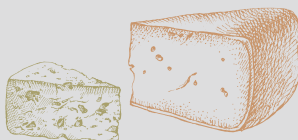
COPPA -SLOVENIA
コッパ

800
[税込880]



CHARCUTERIE PLATTER
シャルキトリー・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



BUTTERNUT SQUASH TERRINE 650
青木農園
バターナッツカボチャのテリーヌ
ナッツの香りと濃厚な食感のバターナッツかぼちゃ。
酸味のあるヴィンコットソースが爽やかなアクセント。

650
[税込715]

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にんにくとしらすアヒージョ。

[税込935] [税込1375]

DEEP-FRIED CHICKPEAS WITH MOROCCAN SPICE 650
ひよこ豆のフリット
食べ始めたから止まらない！スモークしたひよこ豆を揚げたモロッコ風味のスパイスで。

650
[税込715]

FRUIT TOMATO & ANCHOVY BRUSCHETTA
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！

1PC 550
[税込605]

BABY SHRIMP &
BUTTERNUT SQUASH AJILLO
小海老とバターナッツのアヒージョ
旬のバターナッツかぼちゃとプリプリの小海老のアヒージョ。

S 750 R 1150
[税込825] [税込1265]

JALAPENO FRITTO
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。

650
[税込715]

MARINATED TASMANIAN SALMON
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。

950
[税込1045]

CALLOS - SPANISH TRIPE STEW S 650 R 950
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！

[税込715] [税込1045]

SHRIMP & CHEESE QUESADILLA
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。

650
[税込715]

PATE DE CAMPAGNE
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！

650
[税込715]

MARINATEDV OCTOPUS WITH HOMEMADE HARISSA 850
柳タコと自家製アリッサのマリネ
自家製のアリッサでタコをマリネ！タコの食感とピリ辛がクセになる一品

850
[税込935]

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が特徴。桜のチップで燻した薫香は食欲をそそります！

850
[税込935]

HOT SPICED CHICKEN BACK RIBS 6PC-
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！

650
[税込715]

Recommended
SPICY TORTILLA ROLL 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！

650
[税込715]

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。

950
[税込1045]

Recommended
AGED “MAY QUEEN” POTATO FRITTO 950
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。

950
[税込1045]

PICKLES
自家製ピクルス

450
[税込495]

MARINATED OLIVES
3種オリーブのマリネ

450
[税込495]

GARLIC TOAST
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ントースト

450
[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℃、1分以上の加熱をしております。



RIGOLETTO BURGER
リゴレット・バーガー
100% BEEF PATTY, LETTUCE, TOMATO, GRILLED ONION,
THOUSAND ISLAND SAUCE, CHEDDAR CHEESE

1600
[税込1760]

THE DOUBLE BURGER
100% BEEF PATTY, LETTUCE, TOMATO, GRILLED ONION,
THOUSAND ISLAND SAUCE, CHEDDAR CHEESE

ザ・ダブルバーガー

2150
[税込2365]

CHIPOTLE FRIED EGG BURGER チポトレ・フライドエッグバーガー 1800
100% BEEF PATTY, LETTUCE, TOMATO, GRILLED ONION, CHEDDAR CHEESE,
FRIED EGG, CHIPOTLE SAUCE, THOUSAND ISLAND SAUCE, CORIANDER

1800
[税込1980]

HOMEMADE BACON & MUSHROOM BURGER
自家製ベーコンのスモーキー・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, BBQ SAUCE

1950
[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

1550
[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

1450
[税込1595]

BLT SANDWICH
BACON, LETTUCE, TOMATO, TARTAR SAUCE, BBQ SAUCE

BLTサンド

1350
[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

FRIED EGG フライドエッグ
BACON ベーコン

PIZZA

PIZZA ROSSA

MARINARA
PACIFIC SAURY & SENJU LEEK

TOMATO SAUCE, GARLIC, OREGANO, ANCHOVY, PACIFIC SAURY, LEEK, SEMI-DRIED TOMATO

北海道産サンマと千寿葱のマリナーク

1700
[税込1870]

MARGHERITA NAPOLI

TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, BASIL, GRANA PADANO

マルゲリータ・ナポリ

1600
[税込1760]

DIAVOLA

TOMATO SAUCE, CHORIZO, SAUSAGE, SMOKED CHICKEN, GOUDA, ONION, FRIED GARLIC, GRANA PADANO

ディアボラ

1800
[税込1980]

BABY SARDINE CICINIELLI

TOMATO SAUCE, GARLIC, OREGANO, CHILI PEPPER, BABY SARDINES, GREEN ONIONS

釜揚げしらすと小葱のチチニエッリ

1700
[税込1870]

PIZZA BIANCA

GENOVESE NAPOLETANA

SLOW COOKED BEEF & ONION SAUCE, GOUDA, BASIL

和牛と鮎色玉ねぎのジェノベーゼ・ナポリターナ

1850
[税込2035]

QUATTRO FORMAGGI

GORGONZOLA PICCANTE, MOZZARELLA, TALEGGIO, GOUDA, GRANA PADANO, WALNUT

燻製ナッツのクアトロ・フォルマッジ

1800
[税込1980]

SCOTTISH SALMON SARDENARA

GOUDA, SALMON, ANCHOVY, OLIVE, ONION, DRIED TOMATO, BASIL

スコティッシュサーモンのサルディナーク

1850
[税込2035]

BISMARCK
WITH ITALIAN PORCINI & GUANCIALE

GOUDA, GUANCIALE, MUSHROOM, PORCINI, PARMIGIANO, EGG, TRUFFLE OIL

イタリア産ポルチーニと
グアンチャーレのビスマルク

2600
[税込2860]

SALADS

ORGANIC ROMAINE LETTUCE CAESAR SALAD
有機ロメインレタスのシーザーサラダ

PICCOLO / REGULAR

850 / 1300
[税込935] [税込1430]

GRILLED FISH SALAD
旬魚の香草焼き オリエンタルサラダ

1550
[税込1705]

TANDOORI CHICKEN SALAD
タンドリーチキンと10種野菜のサラダ

1550
[税込1705]

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

1450
[税込1595]

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パルメジャンチーズ、すりおろし林檎のドレッシングで。

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

AGLIO OLIO WITH DRIED BABY SARDINES,
BOTTARGA & PERILLA
ジャコとカラスミ・大葉のアーリオ・オーリオ

1400
[税込1540]

VEGAN BOLOGNESE
ヴィーガンボロネーゼ 茄子のトマトソース

1400
[税込1540]

FRESH HERB BUTTER SAUCE
WITH WHELK & SEMI-DRIED TOMATO
つぶ貝とセミドライトマトのフレッシュハーブバター

1600
[税込1760]

SCALLOP & SENJU LEEK WITH YUZU PEPPER
帆立と千寿葱の柚子胡椒風味

1500
[税込1650]

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

1400
[税込1540]



RAVIOLI ラヴィオリ
生地でフィリングを包んだパスタ

HERB CREAM SAUCE WITH LOCH DUART SALMON &
“TENKEI-DAKE” MUSHROOM
-PORCINI MUSHROOM RAVIOLI -
スコットランド産 ロック・デュアートサーモンと
天恵茸のハーブクリームソース
-ポルチーニのラヴィオリ -

1900
[税込2090]

PORCINI & PORK RAGOUT TOMATO SAUCE
-SALSICCIA RAVIOLI -
ポルチーニと黒豚のラグートマトソース
-サルシッチャのラヴィオリ -

1900
[税込2090]



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

CHICKEN & MUSHROOMS RAGOUT SAUCE
WITH ROSEMARY & LEMON
国産鶏と千葉県産マッシュルームのラグーソース
-ローズマリーとレモン -

1400
[税込1540]

SCAMPI TOMATO CREAM SAUCE
鬼手長海老のトマトクリームソース

1900
[税込2090]

WILD BOAR RAGOUT WITH RED WINE SAUCE
国産猪のラグー 赤ワインソース

2300
[税込2530]

BEEF BOLOGNESE
和牛のボロネーゼ

1500
[税込1650]

BOSCAIOLA WITH YONEZAWA PORK BACON &
“TENKEI-DAKE” MUSHROOM
自家製米澤豚ベーコンと天恵茸のボスカイオーラ

1450
[税込1595]



LUMACHE ルマーケ
貝殻のようにくると巻いたマンチーニ社製のショートパスタ

ARRABBIATA WITH SMOKED CHICKEN
スモークチキンのアラビアータ

1300
[税込1430]

GORGONZOLA & WALNUT CREAM SAUCE
ゴルゴンゾーラと胡桃のクリームソース

1400
[税込1540]

RABBIT & TOMATO RAGOUT SAUCE
WITH PARMIGIANO REGGIANO & OREGANO
イタリア産 兎のトマトラグー
-熟成パルミジャーノ・レッジャーノとオレガノ -

1750
[税込1925]

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

SCAMPI & FRESH WATER PRAWN
ARROZ CALDO SO
スキャンビと鬼手長海老のアロス・カルドソ
旨味たっぷりのスープ、トマトで炊き上げたスペイン風の雑炊

2100
[税込2310]

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

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

1900
[税込2090]

PAELLA

パエリアパンで炊き上げるパ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

SCAMPI PAELLA
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

2300 3450
[税込2530] [税込3795]

YONEZAWA PORK &
ZUCCHINI PAELLA
山形県産米澤豚とズッキーニのパエージャ
米澤豚とズッキーニの旨みがギュッと詰まったパエージャ

2100 3150
[税込2310] [税込3465]

THE GRILL



Recommended
CAB PRIME RIB ROAST STEAK
CAB 認定プライムアンガスビーフ リブロース 300g
旨みと柔らかさを兼ね備えた認定アンガスビーフのリブロースを、
シンプルにステーキでお楽しみください。

7800
[税込8580]



厳選されたアンガス牛の中でも、わずか約3割しか認定されない、
10項目の厳しい基準をクリアした希少な「認定アンガスビーフ®」



GRILLED HAKKINTON PORK
岩手県産 白金豚
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

2300
[税込2530]

GRILLED PORK SPARE RIBS
三重県産 松坂豚スベアリブ 350g
キメが細かくまろやかな脂の旨味が特徴の松阪豚スベアリブのグリル

2900
[税込3190]



HOKKAIDO “SHIHORU KUROUSHI” BEEF STEAK
北海道産 士幌黒牛 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

3800
[税込4180]



LAMB RUMP MEXICAN SKEWER
WITH HOMEMADE HARISSA
オーストラリア産 ラムランプのプロシェット 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

2350
[税込2585]



GRILLED CHICKEN BREAST
桜姫鶏胸肉
マルドンの塩とレモンを絞ってさっぱりと

1700
[税込1870]

GRILLED IWATE OKUNO-MIYAKODORI CHICKEN
岩手県産 奥の都どり
旬の柑橘を使った塩を添えてシンプルにどうぞ。

1750
[税込1925]

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!

1750
[税込1925]

ORIGINAL オリジナル SPICY MAO 激辛スパイシーマオ



GRILLED ROCH DUART SALMON
スコットランド産 ロック・デュアートサーモン
“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。皮目はバリッと、身はふっくらジューシーに焼き上げます。

2450
[税込2695]

SIDE DISHES

SICILIAN-STYLE POTATO SALAD WITH CAPER
キタアカリとケーパーのシチリア風ポテトサラダ

650
[税込715]

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

650
[税込715]

MASHED POTATOES WITH MUSHROOMS
発酵バターとマッシュルームのマッシュポテト

650
[税込715]

FRENCH FRIES
フレンチフライ

650
[税込715]

MIXED GREEN SALAD
グリーンサラダ

650
[税込715]

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 TRANSFAT

低圧搾抽出法油
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

7L WATER

7L WATER 7L 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。