

# STARTERS



**APPLE COMPOTE PINCHO**  
WITH MASCARPONE & GORGONZOLA  
林檎のコンポートのピンチョス  
マスカルポーネとゴルゴンゾーラ  
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]



**ITALIAN BURRATA & SEASONAL FRUIT CAPRESE**  
イタリア産ブッラータと  
季節のフルーツのカプレーゼ  
1800 [税込 1980]



**STRACCIATELLA WITH CAPONATA**  
ストラッチャテッラと  
カポナータ  
800 [税込 880]

# TAPAS

## SPANISH

**WHELK CEVICHE つぶ貝のセビーチェ** **R 950** [税込 1045]  
爽やかな酸味と辛さがクセになるマリネ。

**DEEP-FRIED CHICKPEAS WITH SPICE** **S 650** [税込 715]  
ひよこ豆のスパイスフリット  
食べ始めたら止まらない! 揚げたひよこ豆をスパイスに仕上げました

**SHRIMP & TOMATO AJILLO** **S 650** [税込 715]  
**R 950** [税込 1045]  
海老とトマトのアヒージョ

**MANGANJI CHILI, WHITEBAIT & GINGER AJILLO** **S 650** [税込 715]  
**R 950** [税込 1045]  
万願寺唐辛子とシラス、生姜のアヒージョ

**OKUKUJI EGG TORTILLA 奥久慈卵のトルティージャ** **S 750** [税込 825]  
濃厚な奥久慈卵を使った、ふんわり食感のスペインの伝統的なオムレツ。

**LAMB CHILINDRÓN ラム肉のチリンドロン** **R 1000** [税込 1100]  
ラムと野菜を煮込んだ、スペイン・アラゴン地方の定番料理

**EGGPLANT FLAMENCA EGG 茄子のフラメンカエッグ** **R 950** [税込 1045]  
茄子を合わせたフラメンカエッグ。トマトの旨みとスパイスの味が食欲をそそります。

**ZORSA -HERB & SPICE SAUTEED PORK** **S 650** [税込 715]  
**R 950** [税込 1045]  
イベリコ豚と熟成メークインのソルサ  
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



## ITALIAN

**NO.8 GIN MARINATED SALMON** **R 950** [税込 1045]  
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!

**PICANTE CHICKEN WINGS** **S 650** [税込 715]  
**R 950** [税込 1045]  
ピカンテ・チキンウイング  
オリジナルスパイスでマリネした揚げたてチキンウイング

**PORK & FENNEL ITALIAN SAUSAGE 2PC** **R 1000** [税込 1100]  
**+1PC 500** [税込 550]  
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、ジューシーに焼き上げたソーセージ

**LOTUS ROOT HERB FRITTO WITH PECORINO & AIOLI** **R 950** [税込 1045]  
蓮根のハーブフリット、ペコリーノチーズとアイオリソース

**TRIPPA - TOMATO STEWED TRIPE** **S 650** [税込 715]  
**R 950** [税込 1045]  
トリッパのトマト煮込み  
イタリアの定番前菜。丁寧に仕込んだトリッパをトマトとやわらかく煮込みました。

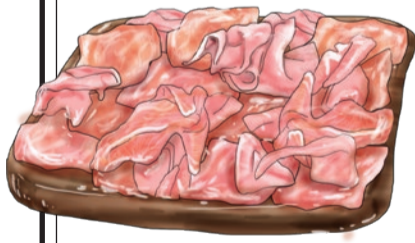
**PARMESAN GARLIC TOAST** **S 650** [税込 715]  
パルメザン・ガーリックトースト  
たっぷりのパルメザンチーズと一緒に焼き上げたガーリックトースト

**SAUTEED BROCCOLI & WHITEBAIT WITH ANCHOVY** **S 650** [税込 715]  
**R 950** [税込 1045]  
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一品

**AGED "MAY QUEEN" POTATO FRIES WITH ROSEMARY BUTTER** **R 950** [税込 1045]  
熟成メークインのフライドポテト 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!

- LEMON MARINATED SICILIAN OLIVES** シチリアグリーンオリーブのマリネ **400** [税込 440]  
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。
- HOMEMADE PICKLES** 有機野菜の自家製ピクルス **400** [税込 440]  
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
- SHIBUICHI BAKERY BREAD** 洗いちベーカリーのパン **450** [税込 495]  
渋谷にある洗いちベーカリーから届くパン
- SMOKED CHEESE & CARAMELIZED NUTS** スモークチーズとキャラメルナッツ **650** [税込 715]

## charcuterie



*Recommended*  
**TREVELEZ JAMON TLEVEREZ 18 MONTHS**  
18ヶ月熟成 スペイン トレベレス産  
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てご提供いたします。  
**S / 1100 L / 1700**  
[税込 1210] [税込 1870]

- 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

**MIXED GREEN SALAD - SAIKYO MISO DRESSING** **S / 800 L / 1200**  
[税込 880] [税込 1320]  
**WITH SELVATICA ARUGULA & GREEN CURL LETTUCE**  
セルパチコとグリーンカールのミックスグリーンサラダ  
西京味噌ドレッシング

**PROSCIUTTO, MELON & FETA SALAD** **S / 1100 L / 1600**  
[税込 1210] [税込 1760]  
- ANCHOVY DRESSING  
生ハムとメロン、フェタチーズのサラダ  
アンチョビ・ドレッシング

**HOUSE-MADE TUNA CONFIT COBB SALAD COBB DRESSING** **1450**  
[税込 1595]  
自家製ツナコンフィのコブサラダ コブ・ドレッシング



WE'RE ON INSTAGRAM  
@RIGOLETTO\_MARUNOUCHI



ALL NATURAL

NO MSG

化学調味料  
不使用

ZERO  
TRANS FAT  
NON GMO

低温圧搾抽出法油  
トランス脂肪酸ゼロ

NATURAL  
SALT

自然製法の塩

ORGANIC  
SUGAR

オーガニック  
砂糖

π WATER

πウォーター  
使用

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いません。

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  
 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。



**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  
 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

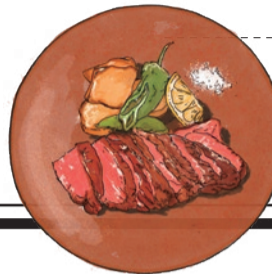
**LAMB RUMP BROCHETTE** 2300  
 オーストラリア産 ラムランプのブロシェット  
 パプリカ、クミン、コリアンダー等のモロッカンスパイスで  
 マリネしジューシーに焼き上げました。  
 自家製アリッサを添えて



**GRILLED PORK SPARERIBS** 2800  
 三重県産 松坂豚のスペアリブ  
 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!



**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  
 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。



**SHIHORO KUROGE WAGYU RIB STEAK** 3800  
 しほろくろし  
 土幌黒牛のリブステーキ  
 北海道・土幌産の黒牛を使った、旨みあふれるリブステーキ

# PIZZAS

## BIANCO

**QUATTRO FORMAGGI クアトロフォルマッジ** 1800  
 gorgonzola, samsoe cheese, gouda, mozzarella  
 [税込 1980]

**MACELLAIO マチェライオ** 1850  
 mortadella, bacon, salame, mozzarella, garlic, parmesan, basil, french fries  
 [税込 2035]

**BISMARCK with asparagus 2色のアスパラガスのビスマルク** 2000  
 cream sauce, anchovy, green asparagus, white asparagus, mozzarella cheese, egg, prosciutto, Parmigiano-Reggiano, black pepper  
 [税込 2200]

**TARTUFATA トリュフとゴルゴンゾーラのピッツァ “タルトゥファータ”** 2200  
 tartufata (truffle & mushrooms paste), gorgonzola, mozzarella  
 [税込 2420]

## ROSSO

**BOCCONCINI MARGHERITA ポッコンチーニ・マルゲリータ** 1800  
 mozzarella bocconcini, tomato sauce, basil  
 [税込 1980]

**MARINARA マリナーラ** 1800  
 tomato sauce, oregano, basil, tomato, garlic  
 [税込 1980]

**DIAVOLA ディアボラ** 1850  
 tomato sauce, 'nduja, chicken, salame, mozzarella, parmesan  
 [税込 2035]

**SEAFOOD GENOVESE シーフードジェノベーゼ** 1850  
 shrimp, scallop, squid, mozzarella, garlic, tomato, evo oil, parmesan, lemon  
 [税込 2035]

# 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** 2750  
 たっぶり魚介のパエージャ・デ・マリスコス  
 [税込 3025]

**Risotto** チーズのkokが際立つ、濃厚でなめらかなリゾット。

**PARMESAN RISOTTO with GIROLLE MUSHROOMS & SEARD TALEGGIO** 2000  
 ジロール茸と炙りタレツジョのパルメザンリゾット  
 [税込 2200]

**Meloso** とろみのある食感に仕上げるスペインの伝統的なリゾット風米料理。

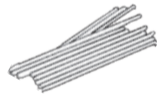
**ARROZ MELOSO OF SQUID BLACK INK** 2400  
 イカ墨のアロス・メロソ  
 [税込 2640]

# PASTA

## SPAGHETTI

[スパゲティ・1.8mm]

イタリア産最高品質  
 マンチーニ社製



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

**SAKURA SHRIMP & WATERCRESS PASTA with ROSEMARY BUTTER SAUCE** 桜海老と河内クレソンローズマリーバターソース 1450 [税込 1595]

**PEPERONCINO with WHITEBAIT, MANGANJI CHILI & BOTTARGA** シラスと万願寺唐辛子のペペロンチーノ カラスミがけ 1400 [税込 1540]

**AGLIO E OLIO with PROSCIUTTO & FRUIT TOMATO** 生ハムとフルーツトマトのアーリオオーリオ 1450 [税込 1595]

## 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]

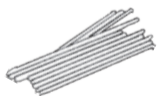
**CARBONARA** 奥久慈卵とホワイトマッシュルームのカルボナーラ 1450 [税込 1595]

**BEEF TONGUE RAGOUT & RED WINE TOMATO SAUCE** 牛タンのラグー 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・ビアンコ 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** 白金豚のラグー 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]

**CHOCOLATE TERRINE** 800  
 ショコラテリーヌ [税込 880]

**PREMIUM JERSEY MILK MATCHA SOFT SERVE** 750  
 ジャージー牛乳 抹茶・ソフトクリーム [税込 825]

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

**JAPANESE CHESTNUT MONT BLANC TART** 800  
 和栗のモンブランタルト [税込 880]