

# THE RIGOLETTO DINNER COURSE

¥3,500 per person  
[税込み¥3,850]

RIGOLETTOのおすすめ料理を楽しめるコース

## APPETIZER

### TODAY'S CARPACCIO

鮮魚のカルパッチョ

## FISH

### TODAY'S FISH

豊洲市場より仕入れ!

旬の魚料理

その日の仕入れた魚に合わせた調理法でご用意いたします。

## MEAT

下記より好きなステーキ肉をお選びください。

### GRILLED PORK

ハーブ三元豚のジョスパークリル

アップルジンジャーソース

### KUROGE WAGYU BEEF STEAK

沖縄県産・黒毛和牛のステーキ

[+550]

## PASTA

### SWIM CRAB PUTTANESCA

LINGUINE

渡り蟹のプッタネスカ

リングイネ

## DOLCE

### CLASSIC TIRAMISU

クラシックティラミス

### COFFEE OR HERB TEA

コーヒー または ハーブティー

# THE RIGOLETTO CHEF'S COURSE

¥4,500 per person  
[税込み¥4,950]

料理長おすすめのメニューを集めたコース

## APPETIZER

### RIGOLETTO 6KINDS

APPETIZER PLATE

リゴレット前菜6種の盛り合わせ

## FISH

### TODAY'S FISH

豊洲市場より仕入れ!

旬の魚料理

その日の仕入れた魚に合わせた調理法でご用意いたします。

## MEAT

### SHIMANE BEEF FILLET

W/TRUFFLE MADEIRA SAUCE

島根県産・牛フィレ肉

トリュフマデirasソース

## PASTA

### TOMATO CREAM SAUCE

WITH SEA URCHIN

LINGUINE

雲丹[うに]のトマトクリームソース

リングイネ

## DOLCE

### CREMA CATALANA

FIG SAUCE

クレマ・カタラーナ

いちじくのソース

### COFFEE OR HERB TEA

コーヒー または ハーブティー

We kindly ask you for an additional ¥385 / person as a table charge after 5:00 p.m., and 10% late night charge after 10:00 p.m.

17時以降コベルト[席料]をお一人様385円、22時以降深夜料金を10%頂戴しております。