

Chef's RIGOLETTO KITCHEN CATCH UP!

SAKURA SHRIMP & AVOCADO BRUSCHETTE

桜海老とアボカドのブルスケッタ

香ばしいと桜海老とクリーミーなアボカドをガーリックトーストに乗せて

2PC 700 [税込770]

CLAMS & SPRING VEGETABLES SALSA VERDE

帆立と春野菜のサルサ・ヴェルデ

甘い帆立と筍などの旬の春野菜をさっぱりとしたグリーンのサルサで

800 [税込880]

BURRATA CHEESE & HYUGANATSU CAPRESE

ブルラータチーズと日向夏のカプレーゼ

生クリームを包んだモッツアレラ”ブルラータ”とトマト、日向夏を合わせたカプレーゼに。

1200 [税込1320]

ASPARAGUS MILANESE

グリーンアスパラガスのミラネーゼ

さっと茹でた旬のアスパラガスに生ハム、パルミジャーノ、温泉卵を乗せて

1100 [税込1210]

WHELK & BRUSSELS SPROUTS AJILLO

ツブ貝と芽キャベツのアヒージョ

北海道産ツブ貝と芽キャベツを熱々のガーリックオイルで

800 [税込880]

| PASTA |

CLAMS & ARETTA VONGOLE ROSSO

あざりとアレッタのボンゴレ・ロッソ オレキエッテ

あざりをたっぷり使い旨味の詰まったトマトソースで仕上げました。

耳たぶ型のショートパスタ、オレキエッテで。

1300 [税込1320]

ROASTED LAMB WITH HERB BUTTER SAUCE

骨付きラムのロースト ハーブバターソース

豪快に焼き上げた骨付きラム肉を香り高いハーブバターソースで

1PC 900 [税込990]

FIREFLY SQUID & CANOLA FLOWER AROZZ NEGRO

ホタルイカと菜の花のアロス・ネグロ

旬のホタルイカと菜の花をイカ墨の出汁で仕上げたイカ墨のパエリア

1700 [税込1870]