

RAW BAR

OYSTERS minimum order 4PC -----

SEASONAL PICK -PLEASE ASK OUR STAFF! **MP**
季節のフレッシュオイスター
ホースラディッシュとシェリーワインビネガー

KING CRAB

BOILED 5.5OZ KING CRAB **30**
ボイル・キングクラブ
アリッサカクテルソース・澄ましバター・レモン

JUMBO SHRIMP

3PC JUMBO SHRIMP **23**
ジャンボシュリンプ
アリッサカクテルソース・澄ましバター・レモン

Rigo Seafood Platter

フレッシュオイスター、キングクラブ、ジャンボシュリンプが乗ったリゴ特製のシーフードプラッター **70**

TAPAS

KONA "KAMPACHI" CARPACCIO **24**
コナ産カンパチのカルパッチョ
ラディッシュやバジルと合わせてパインナップルビネグレットで仕上げました

GRILLED AMERICAN WAGYU PUPU STYLE **18**
アメリカン和牛“ププ・スタイル”
チミチュリソースとルッコラ、レモンを添えた前菜スタイルのステーキ

CHEF MASA'S SEASONAL SPECIALS

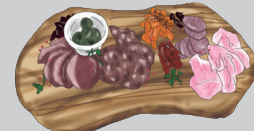


ENTREE

CHICKEN PICCATA **39**
チキン・ピカタ
モッツアレラを挟み、卵にくぐらせ焼き上げた鶏胸肉をフレッシュトマトとケッパーのレモンバターソースで仕上げました。ほうれん草ソースとミックスビーンズを添えて。

COLD CUTS

ham selection



HAM PLATTER
ハムプラッター
オリーブ・ドライ克蘭ベリー・ドライトマトと胡桃を添えて

HALF SIZE ハーフサイズ **H 32**
ハモンセラノ/プロシュート/サラミ/ソプレッサータ

FULL SIZE フルサイズ **F 48**
ハモンベジョータ/ハモンセラノ/プロシュート/サラミ/ソプレッサータ/チョリソー

JAMON SERRANO -SPAIN **H 15 F 21**

JAMON BELLOTA -SPAIN **H 26 F 42**

MIXED JAMON PLATTER -SPAIN **38**
jamon serrano & jamon bellota

PASTA & PAELLA

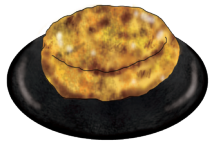
PESCATORE ROSSO **42**
ペスカトーレ・ロッソ
蟹や海老、貝類、イカがたっぷり入ったペスカトーレ

RED KING CRAB & JUMBO SHRIMP PAELLA **52**
キングクラブとジャンボシュリンプのパエリア
キングクラブやカウアイシュリンプ、イカなどをふんだんに使い旨味たっぷりの魚介出汁で炊き上げたパエリア

IT'S "Bocalicious"

= BOCA [SPANISH FOR MOUTH] + DELICIOUS! OUR SPANISH & ITALIAN STARTERS, MOUTHFUL OF DELICIOUSNESS!

SPANISH



TORTILLA **F 12**
トルティージャ
玉ねぎのコンフィとじゃがいものスペイン風オムレツ
チョリソーとプロシュートの旨味がたっぷり!



"TACO" PINCHO DE CERDO **F 12 [4PC]**
ポーク"タコス"
スライスした大根をトルティーヤに見立てたポークタコス風。
チポトレマヨネーズとマイクロシラントロ、紫キャベツのピクルス



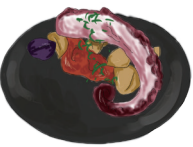
PATATAS BRAVAS **H 8 F 12**
パタタス・ブラバス
外はカリッと中はホクホクに揚げたフライドポテトに
アイオリとスパイシーなブラバスソースをかけました



PADRON **H 8 F 12**
パドロン
シンプルに素揚げにしたしし唐をこだわりの塩で



GAMBAS AL AJILLO **F 12**
海老のアヒージョ
ピリ辛の唐辛子オイルで作るプリプリの海老のアヒージョ



PULPO **F 12**
プルポ
柔らかくグリルにした蛸にジャガイモとオリーブ、
ピリ辛のアラビアータソースを添えて



PAPAYA GAZPACHO **H 8 F 12**
パパイヤのガスパッチョ
アンダルシアの定番冷製スープをリゴスタイルで!

ITALIAN



CROSTINI **H 8 [4PC] F 12 [6PC]**
クロスティニ
プロシュートとパパイヤ、マスカルポーネチーズを
のせたクロスティニ。マカダミアの花の蜂蜜で仕上げます



CAPONATA **H 8 F 12**
カポナータ
シチリア風の冷製野菜煮込み。茄子やズッキーニ、
パプリカ、芽キャベツなど野菜たっぷり!



VONGOLE **F 12**
"ボンゴレ"
シーアスパラガスとチェリートマトと一緒に
シェリーで蒸しあげたマニラクラム



MELANZANE **F 12**
メランツァーネ
茄子とモッツアレラ、自家製ポロネーゼと
フレッシュハラペーニョを入れた熱々グラタン!



CALAMARI FRITTI **H 8 F 12**
カラマリ・フリット
サクサク、シンプルなイカのセモリナ粉フリット。
グラナパダーノとおご海苔で仕上げました



VERDURE FRITTE **F 12**
ズッキーニと茄子のフリット
ズッキーニと茄子のセモリナ粉フリット。
グラナパダーノとおご海苔で。



CLASSIC MINISTRONE **H 8 F 12**
クラシック・ミネストローネ
イタリア定番の心温まるクラシックなミネストローネ
たっぷりの野菜のペーコンで。

SALADS

RIGO CAESAR SALAD
リゴ・シーザーサラダ

ロメインレタスをクリーミーな自家製シーザードレッシングで!
クルトンとベーコン、コテージチーズ。仕上げに黒胡麻のチュイルを!

Add **GRILLED CHICKEN** +\$5



PAPAYA & KALE SALAD **10 17**
パパイヤとケールのサラダ
プロシュートやパパイヤ、ピーツ、ミントを
ふんだんに使ったサラダ。
コリアンダーヴィネグレットでどうぞ!

HALF 10 FULL 16



GARLIC PARMESAN BREAD **6**
ガーリック・パルメザンブレッド
焼きたて熱々!ガーリックとパルメザンをふんだんに使ったパン
前菜やサラダ、スープと一緒にどうぞ!

VEGETARIAN

GLUTEN FREE
PLEASE NOTE: WE CANNOT
GUARANTEE 100% PREVENTION OF
CROSS CONTAMINATION.

JOSPER OVEN ITEM
ONLY SERVED AFTER 4.30PM

- 生または調理が不十分な肉、家禽、魚介類、貝類、卵、または殺菌されていない牛乳は
食中毒のリスクを高める可能性があります
- 6名様以上のお客様には18%のチップをお願いしております。
- スプリットチェックは1テーブルにつき6名様までで協力をお願いします。

- TO SUPPORT AND KEEP OUR HARD WORKING KITCHEN CREW, WE HAVE IMPLEMENTED A 3% SERVICE FEE THAT WILL GO DIRECTLY TO OUR BACK OF THE HOUSE TEAM. MAHALO!

ENTREE

JOSPER OVEN ITEMS ONLY AVAILABLE FROM 4.30 PM.



スモークとグリルを同時に行えるスペイン製の炭火オープン”ジョスパー”
高温調理を短時間で行うことで素材の旨みやジューシーさを最大限に引き出せるのはジョスパー・オープンならでは!

ANGUS PRIME SIRLOIN 46
アンガス・プライムサーロイン
9oz[約250g]のアンガス・プライムサーロインのグリル。グリルしたトマトとカリカリのローズマリーポテトと一緒にどうぞ

PORK CHOP 39
アンガス・プライムサーロイン
10oz[約280g]のポークチョップ。グリルしたキャベツを添えて。

FRESH CATCH & SCALLOPS \$41
本日の鮮魚と帆立
日替わりで届く新鮮な魚と北海道帆立のグリル。
トマトとにんにく、バゲットのピューレでつくる”サルモレホ”ソースでどうぞ!

COLORADO LAMB CHOPS \$44
コロラド・ラムチョップ
7oz[約200g]のラムチョップ。カボナータとレリッシュで。

全てのアイテムはハワイのキアヴェウッドでグリルに! 食材にあわせて右記のウッドチップで燻製しています ● ヒッコリー ● 桜 ● メスキート

SIDE DISHES ALL \$8
ジョスパーでグリルしたサイドディッシュ

ASPARAGUS アスパラガス
BRUSSELS SPROUTS 芽キャベツ

GRILLED CABBAGE キャベツ
ROSEMARY POTATOES ローズマリーポテト

WOOD FIRED PIZZAS

NEAPOLITAN STYLE PIZZA BAKED IN STEFANO FERARRA BRICK OVEN, HAND-MADE AND SHIPPED ALL THE WAY FROM NAPLES, ITALY!

MARGHERITA マルゲリータ 23
トマトソース・モッツアレラ・バジル

QUATTRO FORMAGGI クアトロ・フォルマッジ 25
ゴルゴンゾーラ・モッツアレラ・チェダー・ペコリーノロマーノ

SALAMI AND JALAPEÑO サラミ・ハラペーニョ 25
トマトソース・サラミ・ハラペーニョ・ミックスチーズ

PIZZA BISMARCK ビスマルク 28
パンチェッタ・ポルトベロマッシュルーム・トリュフオイル・卵・ミックスチーズ・グラナパダーノ

PROSCIUTTO AND ARUGULA プロシュート&ルッコラ 25
プロシュート・ルッコラ・サンドライトマト・ブラックオリーブ・ミックスチーズ・グラナパダーノ

FUNGHI フンギ 26
マッシュルーム・ポルトベロ・エリンギ・舞茸・ミックスチーズ・カッターチーズ

PIZZA TOPPINGS

ZUCCHINI	3	CHERRY TOMATOES	3	SALAMI	5	TRUFFLE OIL	5
EGGPLANT	3	EXTRA CHEESE	5	PROSCIUTTO	5	MUSHROOM MEDLEY	5
FRESH JALAPEÑOS	3	MOZZARELLA	5				

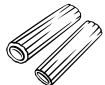
PASTAS



SPAGHETTI



FRESH SPAGHETTI



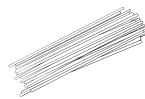
FRESH RIGATONI



GLUTEN FREE SPAGHETTI

PLEASE NOTE: GLUTEN FREE OPTIONS ARE AVAILABLE, HOWEVER WE CANNOT GUARANTEE 100% PREVENTION OF CROSS CONTAMINATION.

ALL PASTAS ARE COOKED AL DENTE (FIRM TO THE BITE). IF YOU WOULD LIKE SOFTER NOODLES PLEASE ASK YOUR SERVER



AGLIO OLIO E PEPERONCINO ペペロンチーノ 21
ガーリック・オリーブオイル・唐辛子・イタリアンパセリ



SALMON FUNGHI ALFREDO 26
サーモンときのこのアルフレード
アルフレードクリームソース・サーモン・ミックスきのこ



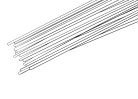
ARRABBIATA WITH SMOKED MOZZARELLA 24
燻製モッツアレラのアラビアータ
トマトソース・唐辛子・サンドライトマト・燻製モッツアレラ・ガーリック
オリーブオイル・唐辛子を練り込んだスパゲティ



CARBONARA WITH PORTABELLA FRITTO 25
カルボナーラ ポートベロフリットのせ
パンチェッタ・玉ねぎ・生クリーム・卵黄・黒胡椒・ガーリック
オリーブオイル・ポートベロ茸のフリット



CACIO E PEPE WITH WALNUT & PROSCIUTTO FRITTO 24
胡桃とプロシュートフリットのカチョ・エ・ペペ
グラナパダーノ・ペコリーノロマーノ・バター・オリーブオイル・胡桃・プロシュートフリット



VONGOLE WITH BRUSSELS SPROUTS (BIANCO OR ROSSO) 27
芽キャベツとアサリのボンゴレ [ピアンコ または ロッソ]
マニラクラム・芽キャベツ・ガーリック・オリーブオイル・バター・イタリアンパセリ



BOLOGNESE ボロネーゼ 26
自家製ボロネーゼ・マスカルポーネヨーグルトソース



GORGONZOLA RIGATONI 27
ゴルゴンゾーラクリーム
ゴルゴンゾーラクリームソース・茄子のペースト・ディル
ほうれん草を練り込んだリガトーニ

PASTA TOPPINGS

SPINACH	3	BASIL	3	BABY SHRIMP	5	MOZZARELLA	5
EGGPLANT	3	MUSHROOM MEDLEY	5	CALAMARI	5	CHICKEN	5
CHERRY TOMATOES	3	PANCETTA	5	PROSCIUTTO	5		

ARROZ



Paella
CHICKEN & MIXED BEANS PAELLA 32
鶏肉とミックスビーンズのパエリア
魚介出汁で炊き上げた鶏肉と豆のパエリア



Caldoso
CLAM CALDOSO 35
貝のカルドソ
貝の旨味がぎゅっとつまったスペイン風雑炊

SEAFOOD PAELLA シーフード・パエリア 35
マニラクラム、カウアイシュリンプとイカの魚介の旨味たっぷり!

CHICKEN & MUSHROOM CALDOSO 32
鶏肉ときのこのカルドソ
鶏肉ときのこをふんだんに使いチキンと魚介のダブル出汁で仕上げました!

PAELLA NEGRA パエリア・ネグラ 33
イカ墨の特製パエリア! 仕上げにアイオリソースをかけました

パエリアとアロスカルドソは提供まで約30分お時間をいただいております。
ご注文はお早めどうぞ!

DESSERTS

CLASSIC TIRAMISU クラシック・ティラミス 11
コーヒーとマスカルポーネの自家製ティラミス

CHOCOLATE CASSATA チョコレート・カッサータ 12
カシューナッツやキャラメルナッツを入れたイタリアのアイスクリームケーキ。
バナナのジェラートとラズベリーソースを添えて。

CREMA CATALANA クレマ・カタラーナ 9
表面はカリッと中はクリーミーに仕上げたカタラーナ

GELATO / SORBET ジェラート / ソルベ 8
日替わりのジェラートとソルベ ※2種類お選びください

BASQUE CHEESECAKE バスクチーズケーキ 11
りんごのフィリングを閉じ込めたバスク風チーズケーキ

- TO SUPPORT AND KEEP OUR HARD WORKING KITCHEN CREW, WE HAVE IMPLEMENTED A 3% SERVICE FEE THAT WILL GO DIRECTLY TO OUR BACK OF THE HOUSE TEAM. MAHALO!