

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

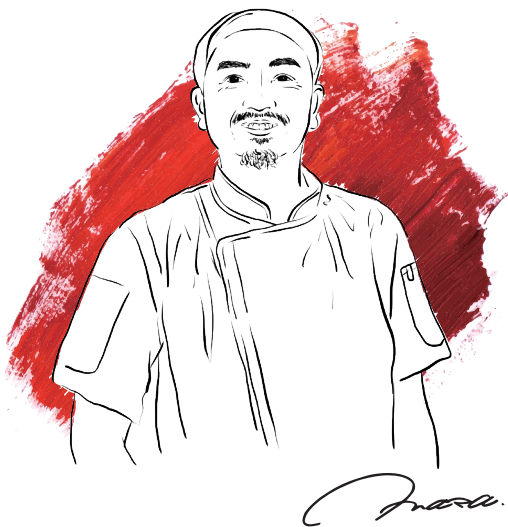
3PC JUMBO SHRIMP 23
ジャンボシュリンプ
アリッサカクテルソース・澄ましバター・レモン

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

CHEF MASA'S
SEASONAL
SPECIALS



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ナップルビネグレットで仕上げました

GARLIC SHRIMP NEGRA 18
ガーリックシュリンプ・ネグラ
定番のガーリックシュリンプにイカ墨のソースとアイオリ

SWORDFISH BROCHETTA 14
メカジキのプロchette
ジョスパで焼き上げたメカジキの串焼き赤玉ねぎのピクルスとバクチーを。

PASTA & PAELLA

SHISO PESTO SPAGHETTI 26
大葉と鶏ひき肉のジェノベーゼ
大葉で作った和風のジェノベーゼソースをスパゲッティで。

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

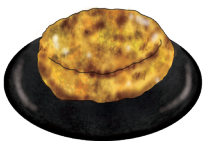
ENTREE

PORK CUTLET 38
ポーク・カツレツ
マッシュルームとレモンの焦がしバターソースで仕上げます！

IT'S "Bocalicious"

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

SPANISH



TORTILLA
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！

F 12



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。
チボ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



SUSHI ROLL
PINCHO DE CERDO F 12 [4PC]
ポーク"スシ"
薄くスライスした胡瓜を海苔に見立てた
豚バラ肉の"巻き寿司"



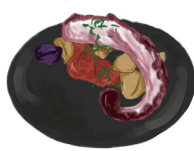
PATATAS BRAVAS H 8 F 12
パタタス・ブラバス
外はカリッと中はホクホクに揚げたフライドポテトに
アイオリとスパイシーなブラバスソースをかけました



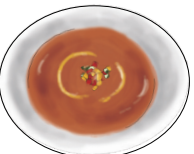
PADRON H 8 F 12
パドロン
シンプルに素揚げにしたしし唐をこだわりの塩で



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]
クロスティーニ
プロシュートとパパイヤ、マスカルポーネチーズを
のせたクロスティーニ。マカダミアの花の蜂蜜で仕上げます



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



CAPRESE F 12
カプレーゼ
カンパリトマト、モッツァレラ、アボカド、バジル、
プロシュートとトマト酢で和えたさっぱりサラダ！



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
茄子とモッツァレラ、自家製パロネーゼと
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 MINSTRONE 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どうぞ！



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！

COLD CUTS & CHEESE



HAM PLATTER 32
ハムプラッター
ハモンセラーノ、プロシュート、サラミ、ソブレッサータに
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

JAMON SERRANO -SPAIN H 15 F 21

JAMON BELLOTA -SPAIN H 26 F 42

MIXED JAMON PLATTER -SPAIN 38
ハモンセラーノとハモンベジョータ



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名様まででのご協力をお願いします。

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・オープンならではの！

● ANGUS PRIME SIRLOIN 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	46	● ● FRESH CATCH & SCALLOPS 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、パゲットのビュレでつくる”サルモレホ”ソースでどうぞ！	\$41
● ● PORK CHOP ポークチョップ 10oz[約280g]のポークチョップ。グリルしたキャベツを添えて。	39	● ● COLORADO LAMB CHOPS 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。	\$44

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 トマトソース・モッツァレラ・グラナパダーノ・バジル	23	PIZZA BISMARK ビスマルク パンチェッタ・ポー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	28
● QUATTRO FORMAGGI クアトロ・フォルマッジ ゴルゴンゾーラ・モッツァレラ・チェダー・ペコリーノロマーノ	25	PROSCIUTTO AND ARUGULA プロシュート&ルッコラ 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	25
SALAMI AND JALAPEÑO サラミ・ハラペーニョ トマトソース・サラミ・ハラペーニョ・グラナパダーノ・ミックスチーズ	25	● FUNGHI フンギ マッシュルーム・ポートベロ・エリンギ・舞茸・ミックスチーズ・カッターチーズ・グラナパダーノ	26

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



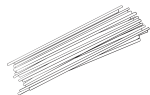
FRESH RIGATONI



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
ガーリック・オリーブオイル・唐辛子・イタリアンパセリ

21



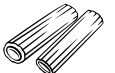
● **ARRABBIATA WITH SMOKED MOZZARELLA**
燻製モッツァレラのアラビアータ
トマトソース・唐辛子・サンドライトマト・燻製モッツァレラ・ガーリック
オリーブオイル・唐辛子を練り込んだスパゲティ

24



CACIO E PEPE
WITH WALNUT & PROSCIUTTO FRITTO
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

24



BOLOGNESE ボロネーゼ
自家製ボロネーゼ・マスカルポーネヨーグルトソース・グラナパダーノ

26



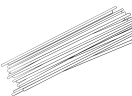
SALMON FUNGHI ALFREDO
サーモンときのこのアルフレード
アルフレードクリームソース・サーモン・ミックスきのこ

26



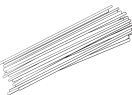
CARBONARA WITH PORTABELLA FRITTO
カルボナーラ ポートベロフリットのせ
パンチェッタ・玉ねぎ・生クリーム・卵黄・黒胡椒・ガーリック
オリーブオイル・ポートベロ茸のフリット

25



PESCATORE ROSSO
ベスカトーレ・ロツソ
キングクラブやカウアイシュリンプ、マニラクラムなどたっぷり魚介をトマトソースで。

42



VONGOLE WITH BRUSSELS SPROUTS
[BIANCO OR ROSSO]
芽キャベツとアサリのボンゴレ [ビアンコ または ロツソ]
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

27



GORGONZOLA RIGATONI
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

27

PASTA TOPPINGS

EGGPLANT	3	MUSHROOM MEDLEY	5
CHERRY TOMATOES	3	PANCETTA	5
BASIL	3	CALAMARI	5
BRUSSELS SPROUTS	3	PROSCIUTTO	5

BABY SHRIMP	5	MANILLA CLAMS 5pc	10
KAUAI SHRIMP 1pc	2.5	MOZZARELLA	5
JUMBO SHRIMP 1pc	7.5	CHICKEN	5
KING CRAB 5.5oz	30		

ARROZ



Paella

● **CHICKEN & MIXED BEANS PAELLA**
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

32



● **SEAFOOD PAELLA** シーフード・パエリア
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！

35

PAELLA NEGRA パエリア・ネグラ
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

33



Caldoso

● **CLAM CALDOSO**
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

35

CHICKEN & MUSHROOM CALDOSO
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！

32

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
コーヒーとマスカルポーネの自家製ティラミス

11



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

9

BASQUE CHEESECAKE バスクチーズケーキ
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

11

● **CHOCOLATE CASSATA** チョコレート・カッサータ
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。
バナラのジェラートとラズベリーソースを添えて。

12

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

8

- 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!