

## 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

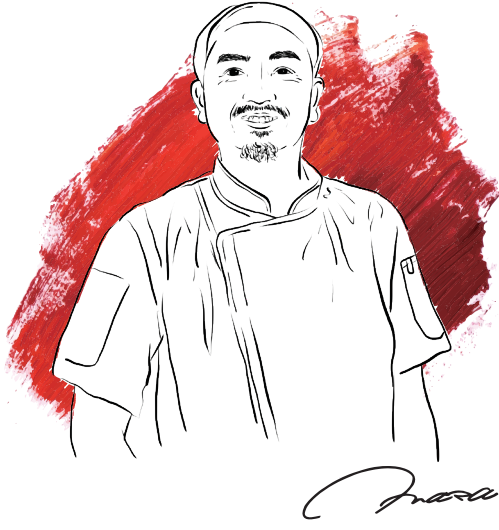
## JUMBO SHRIMP

**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 **79**

# CHEF MASA'S SEASONAL SPECIALS



## TAPAS

**SALMONE MARINATO** **18**  
 キングサーモンのマリネ  
 キングサーモンのマリネに白玉ねぎのラヴィゴットソース

**MARINATED ARGENTINIAN RED SHRIMP** **18**  
 アルゼンチン産 赤海老のマリネ  
 ねっとりとした甘味のある赤海老をクレソンや茗荷、アボカドと合わせてマリネに!

**PORK SCALLOPINI** **18**  
 イベリコ豚のスキヤロッピーニ  
 薄切りにして焼き上げたイベリコ豚に3種類のチーズを合わせました。

## PASTA & CALDOSO

**CHICKEN SHOYU BUTTER SPAGHETTI** **28**  
 鶏肉と茸のバター醤油スパゲティ  
 バター醤油で和風に仕上げた鶏肉と茸の特製パスタ!

**SMOKEY SEAFOOD CALDOSO** **42**  
 スモーキー・シーフードカルドソ  
 燻製をしたパブリカとたっぷり魚介のスペイン風雑炊!

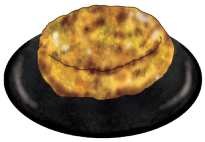
## ENTREE

**PORK CUTLET** **38**  
 ポーク・カツレット  
 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** **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** [4PC] **F 12**  
 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



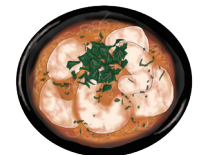
**SUSHI ROLL PINCHO DE CERDO** [4PC] **F 12**  
 ポーク"スシ"  
 薄くスライスした胡瓜を海苔に見立てた豚バラ肉の"巻き寿司"



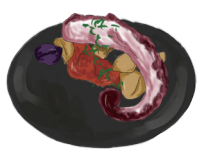
**PATATAS BRAVAS** **H 8 F 12**  
 パタタス・ブラバス  
 外はカリッと中はホクホクに揚げたフライドポテトに  
 アイオリとスパイシーなブラバスソースをかけました



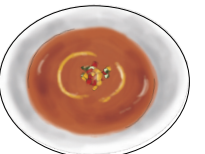
**PADRON** **H 8 F 12**  
 パドロン  
 シンプルに素揚げにしたしし唐をこだわりの塩で



**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**  
 パパイアのガスパッチョ  
 アンダルシアの定番冷製スープをリゴスタイルで!

## ITALIAN



**CROSTINI** [4PC] **H 8 F 12**  
 クロスティニー  
 プロシュートとパパイア、マスカルポーネチーズを  
 のせたクロスティニー。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  
 たっぶりの野菜のペーコンで。

## SALADS

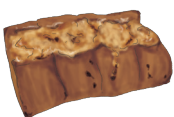
### RIGO CAESAR SALAD

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。仕上げに黒胡椒のチューエルを!

*Add* **GRILLED CHICKEN +5**



**PAPAYA & KALE SALAD** **10 17**  
 パパイアとケールのサラダ  
 プロシュートやパパイア、ピーズ、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!



**GARLIC PARMESAN BREAD** **6**  
 ガーリック・パルメザンブレッド  
 焼き立て熱々! 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  
 ハモンセラノ、プロシュート、サラミ、ソプレッサータに  
 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!

**AMERICAN WAGYU SIRLOIN** 49  
アメリカン和牛サーロイン  
9oz[約250g]のアメリカン和牛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** 41  
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。

**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** \$45  
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 24  
トマトソース・モッツアレラ・グラナパダーノ・バジル

**QUATTRO FORMAGGI** クアトロ・フォルマッジ 26  
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 26  
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

**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 26  
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・グラナパダーノ

### 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				

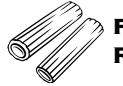
## PASTAS



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 22  
ガーリック・オリーブオイル・唐辛子・イタリアンパセリ

**ARRABBIATA WITH SMOKED MOZZARELLA** 26  
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

**CACIO E PEPE WITH WALNUT & PROSCIUTTO FRITTO** 26  
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

**BOLOGNESE** ボロネーゼ 28  
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

**SALMON FUNGHI ALFREDO** 27  
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

**CARBONARA WITH PORTABELLA FRITTO** 27  
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

**PESCATORE ROSSO** 42  
ペスカトーレ・ロッソ  
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。

**VONGOLE WITH BRUSSELS SPROUTS [BIANCO OR ROSSO]** 29  
芽キャベツとアサリのボンゴレ [ビアンコ 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

**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グアトニ

### PASTA TOPPINGS

EGGPLANT	3	MUSHROOM MEDLEY	5	BABY SHRIMP	5	MANILLA CLAMS 5pc	10
CHERRY TOMATOES	3	PANCETTA	5	KAUAI SHRIMP 1pc	2.5	MOZZARELLA	5
BASIL	3	CALAMARI	5	JUMBO SHRIMP 1pc	7.5	CHICKEN	5
BRUSSELS SPROUTS	3	PROSCIUTTO	5	KING CRAB 5.5oz	30		

## ARROZ



Paella

**CHICKEN & MIXED BEANS PAELLA** 33  
鶏肉とミックスビーンズのパエリア  
鶏出汁で炊き上げた鶏肉と豆のパエリア

**SEAFOOD PAELLA** シーフード・パエリア 37  
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!

**PAELLA NEGRA** パエリア・ネグラ 34  
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

**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などをふんだんに使い魚介出汁で炊き上げたパエリア



Caldoso

**CLAM CALDOSO** 37  
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

**CHICKEN & MUSHROOM CALDOSO** 33  
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出汁で仕上げました!

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

**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

**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

**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。  
バニラのジェラートとラズベリーソースを添えて。

**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

- 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!