

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

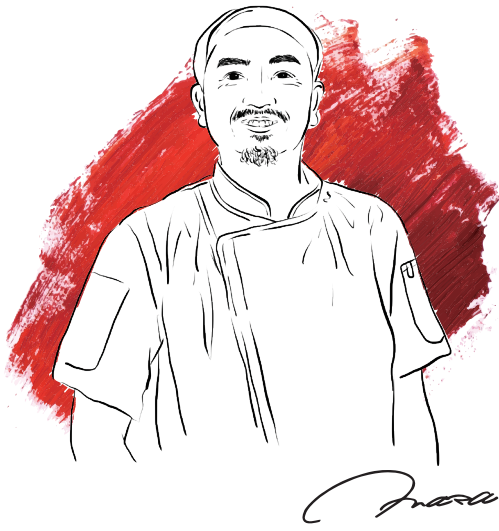
JUMBO SHRIMP

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!

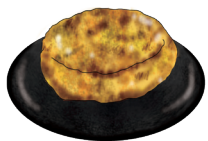
ENTREE

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
ソプレッサータ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"



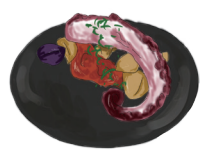
PATATAS BRAVAS **H 8 F 12**
パタタス・ブラバス
外はカリッと中はホクホクに揚げたフライドポテトに
アイオリとスパイシーなブラバスソースをかけました



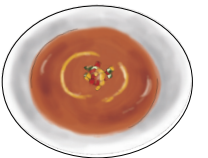
PADRON **H 8 F 12**
パドロン
シンプルに素揚げにしたしし唐をこだわりの塩で



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 [4PC] **H 8 F 12**
クロスティニーニ
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、モッツアレラ、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。仕上げに黒胡椒のチュイルを!

Add **GRILLED CHICKEN +5**



PAPAYA & KALE SALAD **12 18**
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!



GARLIC PARMESAN BREAD **7**
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 52
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 42
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 42
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 46
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 25
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 27
ゴルゴンゾーラ・モッツアレラ・チェダー・ベコリーノロマーノ

SALAMI AND JALAPEÑO サラミ・ハラペーニョ 27
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 29
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 27
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 27
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 23
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 27
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 27
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・ベコリーノロマーノ・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 29
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] 31
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 35
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 39
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 35
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 39
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 35
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 12
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 10
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 12
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 13
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!