

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・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・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



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！

TAPAS

CORN MOUSSE & UNI 15  
とうもろこしのムース コンソメジュレと雲丹  
甘味のある滑らかなとうもろこしムースに相性抜群の雲丹！

SOLOMILLO CON FOIE 18  
サーロインとフォアグラのピンチョス  
ジョスパでグリルしたサーロインに大根のフォアグラを合わせた一口前菜

KONA KAMPACHI CARPACCIO 26  
コナ産カンパチのカルパッチョ  
自家製の海苔佃煮とコリアンダーヴィネグレットで仕上げます！

PASTA & RISOTTO

DUCK AMATRICIANA 29  
鴨のアマトリッチャーナ  
鴨ペーコンで作るイタリア定番のアマトリッチャナ

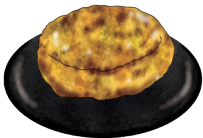
SQUID INK SPAGHETTI WITH UNI 42  
イカ墨のパスタ 雲丹のせ  
食べやすく仕上げたイカ墨とトマトのソースに雲丹をトッピング！

LOBSTER RISOTTO 42  
ロブスター・リゾット  
ブリブリのロブスターテールを濃厚なトマトソースと合わせた特製リゾット

IT'S "Bocalicious"

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

SPANISH



TORTILLA 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] 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 [4PC] 12  
PINCHO DE CERDO  
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"



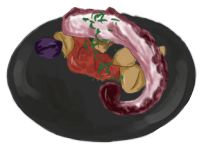
PATATAS BRAVAS 8 12  
パタタス・ブラバス  
外はカリッと中はホクホクに揚げたフライドポテトに  
アイオリとスパイシーなブラバスソースをかけました



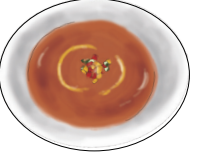
PADRON 8 12  
パドロン  
シンプルに素揚げにしたしし唐をこだわりの塩で



GAMBAS AL AJILLO 12  
海老のアヒージョ  
ピリ辛の唐辛子オイルで作るブリブリの海老のアヒージョ



PULPO 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 8 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  
クロスティーニ [6PC] F 12  
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  
カボナータ F 12  
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  
カラマリ・フリット F 12  
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  
クラシック・ミネストローネ F 12  
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！

HALF 12

FULL 18

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！

|                                                                                                           |    |                                                                                                                 |    |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| <b>AMERICAN WAGYU SIRLOIN</b><br>アメリカン牛サーロイン<br>9oz[約250g]のアメリカン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 | 52 | <b>FRESH CATCH &amp; SCALLOPS</b><br>本日の鮮魚と帆立<br>日替わりで届く新鮮な魚と北海道帆立のグリル。<br>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！ | 42 |
| <b>PORK CHOP</b><br>ポークチョップ<br>10oz[約280g]のポークチョップ。グリルしたキャベツを添えて。                                         | 42 | <b>COLORADO LAMB CHOPS</b><br>コロラド・ラムチョップ<br>7oz[約200g]のラムチョップ。カボナータとレリッシュで。                                    | 46 |

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!

|                                                                            |    |                                                                                            |    |
|----------------------------------------------------------------------------|----|--------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| <b>MARGHERITA</b> マルゲリータ<br>トマトソース・モッツァレラ・グラナパダーノ・バジル                      | 25 | <b>PIZZA BISMARK</b> ビスマルク<br>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                | 29 |
| <b>QUATTRO FORMAGGI</b> クアトロ・フォルマッジ<br>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       | 27 | <b>PROSCIUTTO AND ARUGULA</b> プロシュート&ルッコラ<br>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 | 27 |
| <b>SALAMI AND JALAPEÑO</b> サラミ・ハラペーニョ<br>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 | 27 | <b>FUNGHI</b> フンギ<br>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                         | 27 |

|                |                        |   |                        |   |                   |   |                        |   |
|----------------|------------------------|---|------------------------|---|-------------------|---|------------------------|---|
| PIZZA TOPPINGS | <b>ZUCCHINI</b>        | 3 | <b>CHERRY TOMATOES</b> | 3 | <b>SALAMI</b>     | 5 | <b>TRUFFLE OIL</b>     | 5 |
|                | <b>EGGPLANT</b>        | 3 | <b>EXTRA CHEESE</b>    | 5 | <b>PROSCIUTTO</b> | 5 | <b>MUSHROOM MEDLEY</b> | 5 |
|                | <b>FRESH JALAPEÑOS</b> | 3 | <b>MOZZARELLA</b>      | 5 |                   |   |                        |   |

PASTAS



SPAGHETTI



FRESH SPAGHETTI



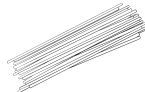
FRESH RIGATONI



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



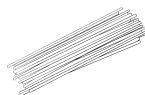
**AGLIO OLIO E PEPERONCINO** ペペロンチーノ  
ガーリック・オリーブオイル・唐辛子・イタリアンパセリ

23



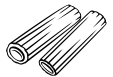
**ARRABBIATA WITH SMOKED MOZZARELLA**  
燻製モッツァレラのアラビアータ  
トマトソース・唐辛子・サンドライトマト・燻製モッツァレラ・ガーリック  
オリーブオイル・唐辛子を練り込んだスパゲティ

27



**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

27



**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

29



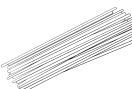
**SALMON FUNGHI ALFREDO**  
サーモンときのこのアルフレード  
アルフレードクリームソース・サーモン・ミックスきのこ

27



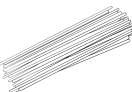
**CARBONARA WITH PORTABELLA FRITTO**  
カルボナーラ ポートベロフリットのせ  
パンチェッタ・玉ねぎ・生クリーム・卵黄・黒胡椒・ガーリック  
オリーブオイル・ポートベロ茸のフリット

27



**PESCATORE ROSSO**  
ペスカトーレ・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

31



**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

|                         |   |                        |   |
|-------------------------|---|------------------------|---|
| <b>EGGPLANT</b>         | 3 | <b>MUSHROOM MEDLEY</b> | 5 |
| <b>CHERRY TOMATOES</b>  | 3 | <b>PANCETTA</b>        | 5 |
| <b>BASIL</b>            | 5 | <b>CALAMARI</b>        | 5 |
| <b>BRUSSELS SPROUTS</b> | 3 | <b>PROSCIUTTO</b>      | 5 |

|                         |     |                          |    |
|-------------------------|-----|--------------------------|----|
| <b>BABY SHRIMP</b>      | 5   | <b>MANILLA CLAMS 5pc</b> | 10 |
| <b>KAUAI SHRIMP 1PC</b> | 2.5 | <b>MOZZARELLA</b>        | 5  |
| <b>JUMBO SHRIMP 1PC</b> | 7.5 | <b>CHICKEN</b>           | 5  |
| <b>KING CRAB 5.5oz</b>  | 30  |                          |    |

ARROZ



Paella

**CHICKEN & MIXED BEANS PAELLA**  
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

35



**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！

39



**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

35



**RED KING CRAB & JUMBO SHRIMP PAELLA**  
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

52



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

39



**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出汁で仕上げました！

35

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

12



**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

10



**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

12



**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。  
バニラのジェラートとラズベリーソースを添えて。

13



**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!