



### ひのしずくとベリーのティラミス ～イチゴ三昧～

¥600 (17:00～L.O.)

熊本県産の大きくて甘みの強いイチゴ「ひのしずく」。熊本の美しい水のイメージから、しずくという名前がつけられたとか。そんな瑞々しいひのしずくを、シロップやソースなど贅沢に使った、イチゴ三昧ティラミス。



### ホッキ貝と晩白柚のセビーチェ

¥500 (17:00～L.O.)

セビーチェは、中南米の魚介をマリネにした料理。晩白柚、ホッキ貝、セロリ、赤玉ネギ、プチトマトを柚子と塩昆布のドレッシングでさっぱり和風に。



### 塩トマトと蔵王モzzarellaのカプレーゼ

¥1,200 (17:00～L.O.)

甘みがぎゅうっと詰まった塩トマトと、蔵王牛乳モzzarella。おいしい食材だからこそ、シンプルに味で勝負! トマトの甘みに驚きます。

# RIGOLETTO WINE AND BAR

月～土 11:00～28:00(L.O.27:15)  
日祝連休最終日 11:00～23:00(L.O.22:15)  
無休 03-6270-0520