

# LUNCH COURSE 1890YEN [税込 2079]



**TAPAS & SALAD**  
タパス5種&  
サラダ盛り合わせ

**MAIN DISH**  
お好きなメイン

**DESSERT デザート**

**DRINK ドリンク**

CHOOSE 1 MAIN DISH. メインのお料理を下記より1つお選びください

## PASTA パスタ大盛り Large +250 [税込 275]

- WEEKLY PASTA 今週のパスタ
- ARRABBIATA あらごし有機トマトのアラビアータ
- SOY SAUCE BUTTER WITH SALMON & GRILLED MAITAKE  
秋鮭とグリル舞茸の醤油バターソース
- WHITEBAIT & KUJO LEEK PEPPERONCINI  
しらすと九条ねぎのペペロンチーノ
- BABY SCALLOPS PESTO GENOVESE  
小柱のジェノベーゼ
- TOMATO SAUCE WITH EGGPLANT & BACON  
揚げ茄子とベーコンのトマトソース
- CARBONARA 奥久慈卵と厚切りベーコンのカルボナーラ
- KUROGE WAGYU BOLOGNESE 黒毛和牛のボロネーゼ
- CREAMY TOMATO SAUCE WITH SHRIMP & STRACCIATELLA  
海老とストラッチャテッラのトマトクリームソース
- VONGOLE ROSSO 大粒アサリのヴェンゴレ・ロッシ
- HAKKINTON PORK RAGOUT & CREAMY PORCINI SAUCE  
白金豚のラグー ポルチーニクリームソース +300 [税込 330]
- PESCATORE BIANCO ペスカトーレ・ピアンコ +400 [税込 440]

## PIZZA ピザLサイズ 10inch +300 [税込 330]

- SHRIMP MARINARA 鹿児島県産 姫エビのマリナーラ  
tomato sauce, oregano, basil, cherry tomato, shrimp, garlic, caper, anchovy
- MARGHERITA マルゲリータ  
tomato sauce, basil, mozzarella
- QUATTRO FORMAGGI クアトロ・フロマッジオ  
gorgonzola, samsoe cheese, gouda cheese, mozzarella
- DIAVOLA ディアボラ  
tomato sauce, 'nduja, samsoe cheese, piccante salame, salsiccia, garlic, black pepper
- FUMARE 燻製チキンのフマーレ  
anchovy cream, scamorza, smoked chicken, eggplant, dried tomato, parmesan

## MAIN DISH

- CHICKEN CONFIT WITH HERB TOMATO SAUCE +300 [税込 330]  
奥の都鶏骨付きもも肉のコンフィ ハーブトマトソース
- BEEF RIB ROAST STEAK WITH MASHED POTATOES  
リブロースステーキ マッシュポテト添え +1100 [税込 1210]

## SIDE DISH

- LUNCH SOUP of THE DAY 本日のランチスープ 200 [税込 220]
- MASHED POTATOES マッシュポテト 310 [税込 341]
- INKA NO MEZAME FRENCH FRIES インカのめざめのフライドポテト 310 [税込 341]
- WILD RUCOLA & PARMESAN SALAD セルバチコとパルミジャーノのサラダ 630 [税込 693]  
ほろ辛いセルバチコのサラダ。メインディッシュの付け合わせにどうぞ!
- TERUEL JAMON SERRANO スペイン・テルエル産ハモンセラーノ 1000 [税込 1100]  
オーダーごとにふわふわの薄切りにしてご提供する旨味たっぷりの生ハム!

## CHOOSE YOUR DRINK

- COFFEE コーヒー
- COCA-COLA コカ・コーラ
- GINGER ALE ジンジャーエール
- ICED OOLONG TEA アイス烏龍茶
- ICED JASMINE TEA アイスジャスミンティー
- HERB TEA ハーブティー
- IWAI LAGER イワイラガー +480 [税込 528]  
ヒノキや花のような香りがほのかに感じられるキレのあるラガー
- WHITE WINE グラスワイン 白 +470 [税込 517]
- RED WINE グラスワイン 赤 +470 [税込 517]
- SPARKLING WINE グラスワイン スパークリング +570 [税込 627]

**SKIP THE STRAW** We skip disposable plastic straws in consideration of the environment!  
環境問題に配慮し、使い捨てプラスチック製ストローは使用いたしません

# SALAD LUNCH

スープ・パン・ドリンク付き SOUP + BREAD + DRINK

- WEEKLY CHEF'S SALAD 1250 [税込 1375]  
今週のシェフズ・サラダ  
旬の食材をたっぷり入れた週替わりのシェフ特製サラダ!
- TANDOORI SOY MEAT VEGAN SALAD apple dressing 1150 [税込 1265]  
タンドリー大豆ミートと20種野菜のヴィーガンサラダ アップルドレッシング

# PIZZA LUNCH

ドリンク・サラダ付き SALAD + DRINK

全てのピザは+300円で10inchに変更出来ます。

- MARGHERITA マルゲリータ 1350 [税込 1485]  
tomato sauce, basil, mozzarella
- FUMARE 燻製チキンのフマーレ 1600 [税込 1760]  
anchovy cream, scamorza, smoked chicken, eggplant, dried tomato, parmesan
- SHRIMP MARINARA 鹿児島県産 姫エビのマリナーラ 1550 [税込 1705]  
tomato sauce, oregano, basil, cherry tomato, shrimp, garlic, caper, anchovy
- DIAVOLA ディアボラ 1600 [税込 1760]  
tomato sauce, 'nduja, samsoe cheese, piccante salame, salsiccia, garlic, black pepper
- QUATTRO FORMAGGI クアトロ・フロマッジオ 1650 [税込 1815]  
gorgonzola, samsoe cheese, gouda cheese, mozzarella

# MAIN DISH LUNCH

サラダ・パン・ドリンク付き SALAD + BREAD + DRINK

- CHICKEN CONFIT WITH HERB TOMATO SAUCE 1520 [税込 1672]  
奥の都鶏骨付きもも肉のコンフィ ハーブトマトソース  
丁寧に仕込んだ皮パリッと肉は柔らかなチキンのコンフィ

- BEEF RIB ROAST STEAK WITH MASHED POTATOES 2520 [税込 2772]  
リブロースステーキ マッシュポテト添え  
旨味がギュッと詰まったリブロースのステーキ。

# PASTA LUNCH

ドリンク & サラダ付き SALAD + DRINK

全てのパスタは+250円で大盛りに出来ます。

- WEEKLY PASTA 今週のパスタ 1350 [税込 1485]
- ARRABBIATA あらごし有機トマトのアラビアータ 1200 [税込 1320]
- BABY SCALLOPS PESTO GENOVESE 小柱のジェノベーゼ 1300 [税込 1430]
- TOMATO SAUCE WITH EGGPLANT & BACON 揚げ茄子とベーコンのトマトソース 1350 [税込 1485]
- CARBONARA 奥久慈卵と厚切りベーコンのカルボナーラ 1350 [税込 1485]
- SOY SAUCE BUTTER WITH SALMON & GRILLED MAITAKE 秋鮭とグリル舞茸の醤油バターソース 1400 [税込 1540]
- WHITEBAIT & KUJO LEEK PEPPERONCINI しらすと九条ねぎのペペロンチーノ 1400 [税込 1540]
- CREAMY TOMATO SAUCE WITH SHRIMP & STRACCIATELLA 海老とストラッチャテッラのトマトクリームソース 1520 [税込 1672]
- VONGOLE ROSSO 大粒アサリのヴェンゴレ・ロッシ 1520 [税込 1672]
- KUROGE WAGYU BOLOGNESE 黒毛和牛のボロネーゼ 1570 [税込 1727]
- HAKKINTON PORK RAGOUT & CREAMY PORCINI SAUCE 白金豚のラグー ポルチーニクリームソース 1680 [税込 1848]
- PESCATORE BIANCO ペスカトーレ・ピアンコ 1890 [税込 2079]

- Wild Rucola セルバチコ 150 [税込 165]
- Bacon ベーコン 150 [税込 165]
- Shrimp 海老 200 [税込 220]
- Mozzarella モッツアレラチーズ 200 [税込 220]
- Prosciutto 生ハム 300 [税込 330]

**Gluten-Free Fettucini**  
グルテンフリー・フェットチーネ  
すべてのパスタをグルテンフリーのフェットチーネに変更できます。



WE'RE ON INSTAGRAM  
@RIGOLETTO\_MARUNOUCHI



**ALL NATURAL**

**NO MSG**

化学調味料不使用  
No MSG  
on our natural "UMAMI" dishes.

**LOW TRANS FAT**  
低温圧搾抽出法油  
低トランス脂肪酸  
Low Transfat Oil

**NATURAL SALT**  
自然製法の塩  
Natural Salt

**ORGANIC SUGAR**  
オーガニック砂糖  
Organic Sugar

All carefully cooked with Natural ingredients. No Processed ingredients anywhere. 店内調理では自然由来の素材を使用し、化学的に精製されたものは使用していません。



# TERRACE LUNCH

OPEN  
11:00-15:00



## PASTA LUNCH

ドリンク & サラダ付き SALAD + DRINK

全てのパスタは+250円で大盛りになります。

	WEEKLY PASTA 今週の Pasta	1350 [税込 1485]
	ARRABBIATA あらごし有機トマトのアラビアータ	1200 [税込 1320]
	BABY SCALLOPS PESTO GENOVESE 小柱のジェノベーゼ	1300 [税込 1430]
	TOMATO SAUCE WITH EGGPLANT & BACON 揚げ茄子とベーコンのトマトソース	1350 [税込 1485]
	CARBONARA 奥久慈卵と厚切りベーコンのカルボナーラ	1350 [税込 1485]
	SOY SAUCE BUTTER WITH SALMON & GRILLED MAITAKE 秋鮭とグリル舞茸の醤油バターソース	1400 [税込 1540]
	WHITEBAIT & KUJO LEEK PEPPERONCINI しらすと九条ねぎのペペロンチーノ	1400 [税込 1540]
	CREAMY TOMATO SAUCE WITH SHRIMP & STRACCIATELLA 海老とストラッチャテッラのトマトクリームソース	1520 [税込 1672]
	VONGOLE ROSSO 大粒アサリのヴォンゴレ・ロッシ	1520 [税込 1672]
	KUROGE WAGYU BOLOGNESE 黒毛和牛のボロネーゼ	1570 [税込 1727]
	HAKKINTON PORK RAGOUT & CREAMY PORCINI SAUCE 白金豚のラグー ポルチーニクリームソース	1680 [税込 1848]
	PESCATORE BIANCO ペスカトーレ・ビアンコ	1890 [税込 2079]



## SALAD LUNCH

スープ・パン・ドリンク付き SOUP + BREAD + DRINK

WEEKLY CHEF'S SALAD 今週のシェフズ・サラダ 旬の具材をたっぷり入れた週替わりのシェフ特製サラダ!	1250 [税込 1375]
TANDOORI SOY MEAT VEGAN SALAD apple dressing タンドリー大豆ミートと20種野菜のヴィーガンサラダ アップルドレッシング	1150 [税込 1265]



## PIZZA LUNCH

ドリンク・サラダ付き SALAD + DRINK

全てのピザは+300円で10inchに変更出来ます。

MARGHERITA マルゲリータ tomato sauce, basil, mozzarella	1350 [税込 1485]
FUMARE 燻製チキンのフマーレ anchovy cream, scamorza, smoked chicken, eggplant, dried tomato, parmesan	1600 [税込 1760]
SHRIMP MARINARA 鹿児島県産 姫エビのマリナーラ tomato sauce, oregano, basil, cherry tomato, shrimp, garlic, caper, anchovy	1550 [税込 1705]
DIAVOLA ディアボラ tomato sauce, 'nduja, samsoe cheese, piccante salame, salsiccia, garlic, black pepper	1600 [税込 1760]
QUATTRO FORMAGGI クアトロ・フロマッジオ gorgonzola, samsoe cheese, gouda cheese, mozzarella	1650 [税込 1815]



## MAIN LUNCH

サラダ・パン・ドリンク付き SALAD + BREAD + DRINK

CHICKEN CONFIT WITH HERB TOMATO SAUCE 奥の都鶏骨付きもも肉のコンフィ ハーブトマトソース 丁寧に仕込んだ皮パリッと肉は柔らかなチキンのコンフィ	1520 [税込 1672]
BEEF RIB ROAST STEAK WITH MASHED POTATOES リブローズステーキ マッシュポテト添え 旨味がギュッと詰まったリブローズのステーキ。	2520 [税込 2772]



LUNCH SOUP  
本日のランチスープ  
¥200  
[税込 220]

## ALCOHOL

GLASS OF SPARKLING WINE スパークリングワイン	750 [税込 825]
GLASS OF WINE RED / WHITE グラスワイン	650~ [税込 715]
CARAFE OF WINE RED / WHITE カラフェワイン	2600 [税込 2860]
STELLA ARTOIS ステラ アルトワ	680 [税込 748]

## CHOOSE YOUR DRINK

COFFEE コーヒー	ICED OOLONG TEA アイス烏龍茶
COCA-COLA コカ・コーラ	HERB TEA ハーブティー
GINGER ALE ジンジャーエール	ICED JASMINE TEA アイスジャスミンティー



We skip disposable plastic straws in consideration of the environment!  
環境問題に配慮し、使い捨てプラスチック製ストローは使用いたしません

ALL NATURAL

NO MSG

化学調味料不使用  
No MSG  
on our natural "UMAMI" dishes.

LOW TRANS FAT

低温圧搾抽出法油  
低トランス脂肪酸  
Low Transfat Oil

NATURAL SALT

自然製法の塩  
Natural Salt

ORGANIC SUGAR

オーガニック砂糖  
Organic Sugar

All carefully cooked with Natural ingredients. No Processed ingredients anywhere. 店内調理では自然由来の素材を使用し、化学的に精製されたものは使用していません。