

# PAELLA LUNCH

W/ SOUP, SALAD & DRINK  
スープ・サラダ・ドリンク付き

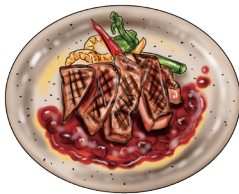


数量限定

**Hokkaido Oyster, Kujoh Leek & Chorizo Paella**  
北海道産牡蠣と九条ネギ、イペリコ豚チョリソーのパエリア  
1650 [税込1705]

# GRILL LUNCH

W/ SOUP, BREAD & DRINK  
スープ・パン・ドリンク付き



数量限定

**Oven Grilled Pork with Checca Sauce**  
白金豚の薪釜焼き  
ジュシーに焼きあげた白金豚をトマトとバジルのケッカソースでどうぞ！  
1900 [税込2090]



数量限定

**Today's Oven Grilled Fish**  
産地直送鮮魚の薪釜焼き  
日替わり鮮魚を薪釜で香ばしく焼き上げます！詳しくはスタッフまで！  
1750 [税込1925]

# PASTA LUNCH

■全てのパスタは +¥250 [税込275] にて大盛り【1.5倍】にできます。  
LARGE SERVINGS ARE AVAILABLE WITH AN EXTRA CHARGE OF 275 YEN.



[SPAGHETTINI] TAMMA  
タンマ社スパゲッティーニ  
自社製粉にこだわり伝統的な製法で高品質の  
パスタを作り続けるメーカー製。



LINGUINE リングイネ  
デュラムセモリナ粉を使用。ソースとの  
絡みが良い中太の自家製リングイネ。



GLUTEN FREE FETTUCCINE グルテンフリーの玄米粉フェットチーネ  
GLUTEN FREE FETTUCCINE AVAILABLE FOR SUBSTITUTION.  
すべてのパスタをグルテンフリーの玄米粉フェットチーネに変更できます。

- Weekly Pasta 今週の Pasta 1100 [税込1210]
- Aglio Olio with Oyster & Mushrooms 牡蠣と茸のアーリオ・オーリオ 柚子胡椒風味 1500 [税込1650]
- Shoyu Butter Sauce with Cod Roe & Baby Scallop 無添加たらこ小柱のバター醤油 1100 [税込1219]
- Vongole Bianco 北海あさりのボンゴレ・ビアンコ 1300 [税込1430]
- Pesto Genovese with Baby Shrimp & Mini Tomatoes 小海老とミニトマトのジェノベーゼ 1200 [税込1320]
- Prawn & Seafood Pescatore 鬼手長海老と魚介のペスカトーレ 1600 [税込1760]

- Bacon & Broccoli Amatriciana 無添加ベーコンとブロッコリーのamatriciana 1150 [税込1265]
- Kuroge Wagyu Bolognese with Mushrooms 黒毛和牛と茸のボロネーゼ 1300 [税込1430]
- Creamy Ricotta Tomato Sauce with Baby Shrimp 小海老とりコッタチーズのトマトクリームソース 1150 [税込1265]
- Salmon & Spinach Gorgonzola Cream Sauce サーモンとちぢみほうれん草のゴルゴンゾーラクリーム 1200 [税込1320]
- Arrabbiata with Charcoal Grilled Chicken & Fried Eggplant 炭火焼きチキンと揚げ茄子のアラビアータ 1100 [税込1210]
- Porcini Carbonara ポルチーニ茸のカルボナーラ 1300 [税込1430]

# PIZZA LUNCH

ピZZAは6インチでのご用意ですが+200円[税込220]で10インチに変更できます。  
10インチのピZZAはハーフ&ハーフにできます。

- Today's Pizza 本日のピZZA 詳しくはスタッフまで 1050 [税込1155]
- Margherita マルゲリータ トマトソース・バジル・モzzarella 1050 [税込1155]  
+¥250 change mozzarella to mozzarella bufala  
+¥250[税込275]で乳牛のモzzarellaを水牛のモzzarellaに変更できます！
- Seafood Mare シーフード・マーレ トマトソース・モzzarella・ジェオベーゼソース・イカ・タコ・蟹・小柱 1150 [税込1265]
- Pizza Melanzane ピZZA・メランツァーネ 1100 [税込1210]  
ポロネーゼソース・モzzarella・揚げ茄子・サラミ



Charcoal Grilled Chicken Diavola 炭火焼きチキンのディアボラ 1150 [税込1265]  
トマトソース・炭火焼きチキン・チョリソー・プロシュート  
ミックスチーズ・オニオン・ガーリックチップ



Prosciutto & Rucola Bianca プロシュートとルッコラのピアンカ 1150 [税込1265]  
モzzarella・プロシュート・ルッコラ・アンチョビ・たまねぎ



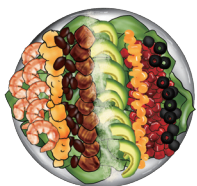
Mortadella & Mushroom Bismarck モルタデッラと茸のビスマルク 1400 [税込1540]  
モルタデッラ・モzzarella・茸・チェリートマト・ケッパー・ブラックオリーブ・卵



Quattro Formaggi クアトロ・フォルマッジ 1300 [税込1430]  
モzzarella・ゴルゴンゾーラ・グラナパダーノ・タレジジョ・ヘーゼルナッツ

# SALAD LUNCH

W/ SOUP, BREAD & DRINK  
スープ・パン・ドリンク付き



**Grilled Chicken & Avocado Cobb Salad**  
グリルチキンとアボカドのコブサラダ  
グリルチキンや海老、アボカドなど、色とりどりの具材をふんだんにのせた、食べごたえ抜群のサラダ！  
1400 [税込1540]



**Prosciutto & Soft-Boiled Egg Caesar Salad**  
プロシュートと半熟卵のシーザーサラダ  
みずみずしいロメインレタスのシーザーサラダにとろとろの半熟卵とプロシュートをトッピング。  
1300 [税込1430]

# LUNCH SET

お好きなパスタかピZZAを  
お得なランチセットに！



**A SET + 550 yen** [税込605]



SALAD サラダ



SOUP スープ



BREAD パン



DRINK ドリンク

**B SET + 350 yen** [税込385]



SALAD サラダ



DRINK ドリンク

**C SET + 350 yen** [税込385]



SOUP スープ



DRINK ドリンク

デザートは別途メニューを  
ご用意しております

# DRINK



original blend tea ICED FIVE ELEMENTS  
オリジナルブレンドアイスティー ファイブ・エレメンツ  
グリーンマテ茶をベースに、緑茶、ルイボスティ、玄米、ペパーミント、  
ガラナ、フェネルを加えた、爽快感のあるオリジナルブレンドティー。

RIGOLETTO SPECIALTY BLEND COFFEE HOT OR ICED  
リゴレット・スペシャリティー ブレンドコーヒー  
華やかな香りで、ベリーを思わせる甘酸っぱさとチョコを感じるビターな味わい。

- ASSAM HOT OR ICED アッサムティー
- COCA COLA コカ・コーラ
- GINGER ALE ジンジャーエール
- LEMONADE 自家製レモネード
- SODA WATER 炭酸水



# BEERS & WINE

- IWAI LAGER 1/2 PINT 680 [税込748]  
イワイ・ラガー クラフト生ビール
- SPARKLING WINE 800 [税込880]  
スパークリングワイン
- GLASS WINE [RED / WHITE] 760 [税込836]  
グラスワイン [赤/白]

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

100% WATER

100%ウォーター使用  
100% Water

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。All carefully cooked with Natural ingredients. No Processed ingredients anywhere.

# RIGOLETTO Lunch Course

前菜の盛り合わせとお好きなメインディッシュ、デザートがついた少し贅沢なランチコース

APPETIZER PLATE  
特製! 前菜盛り合わせ

+

CHOOSE 1 MAIN DISH FROM BELOW  
パスタ/パエリア/グリル/ピッツァより  
お好きなメインディッシュ1つ

+

DESSERT + DRINK  
デザートとドリンク

2,400 YEN  
[税込2640]

## PASTA & PAELLA

- Weekly Pasta  
今週の Pasta
- Aglia Olio with Oyster & Mushrooms  
牡蠣と茸のアーリオ・オーリオ 柚子胡椒風味
- Shoyu Butter Sauce with Cod Roe & Baby Scallop  
無添加たらこ小柱のバター醤油
- Vongole Bianco  
北海あさりのボンゴレ・ビアンコ
- Pesto Genovese with Baby Shrimp & Mini Tomatoes  
小海老とミニトマトのジェノベーゼ
- Prawn & Seafood Pescatore +350 [税込385]  
鬼手長海老と魚介のペスカトーレ
- Bacon & Broccoli Amatriciana  
無添加ベーコンとブロッコリーのアマトリチャーナ
- Kuroge Wagyu Bolognese with Mushrooms  
黒毛和牛と茸のボロネーゼ
- Creamy Ricotta Tomato Sauce with Baby Shrimp  
小海老とリコッタチーズのトマトクリームソース
- Salmon & Spinach Gorgonzola Cream Sauce  
サーモンとちぢみほうれん草のゴルゴンゾーラクリーム
- Arrabbiata with Charcoal Grilled Chicken & Fried Eggplant  
炭火焼きチキンと揚げ茄子のアラビアータ
- Porcini Carbonara  
ポルチーニ茸のカルボナーラ



Hokkaido Oyster, Kujoh Leek & Chorizo Paella  
北海道産牡蠣と九条ネギ、イベリコ豚チョリソーのパエリア

## GRILL



Oven Grilled Pork with Checca Sauce +300 [税込330]  
白金豚の薪釜焼き  
ジューシーに焼きあげた白金豚をトマトとバジルのケッカソースでどうぞ!



Today's Oven Grilled Fish +150 [税込165]  
産地直送鮮魚の薪釜焼き  
日替わり鮮魚を薪釜で香ばしく焼き上げます! 詳しくはスタッフまで!

## PIZZA

- DAILY** Today's Pizza  
本日のピッツァ 詳しくはスタッフまで
- Margherita マルゲリータ トマトソース・バジル・モッツアレラ  
+¥250 change mozzarella to mozzarella bufala  
+¥250[税込275]で乳牛のモッツアレラを水牛のモッツアレラに変更できます!
- Seafood Mare  
シーフード・マーレ  
トマトソース・モッツアレラ・ジェオベーゼソース・イカ・タコ・蟹・小柱
- Pizza Melanzane  
ピッツァ・メランツァーネ  
ボロネーゼソース・モッツアレラ・揚げ茄子・サラミ
- Charcoal Grilled Chicken Diavola  
炭火焼きチキンのディアボラ  
トマトソース・炭火焼きチキン・チョリソー・プロシュート・ミックスチーズ・オニオン・ガーリックチップ
- Prosciutto & Rucola Bianca  
プロシュートとルッコラのビアンカ  
モッツアレラ・プロシュート・ルッコラ・アンチョビ・たまねぎ
- Mortadella & Mushroom Bismarck  
モルタデッラと茸のビスマルク  
モルタデッラ・モッツアレラ・茸・チェリートマト・ケッパー・ブラックオリーブ・卵
- Quattro Formaggi  
クアトロ・フォルマッジ  
モッツアレラ・ゴルゴンゾーラ・グラナパダーノ・タレジオ・ハーゼルナッツ

## +¥300 DESSERT

ランチコースのプチデザートを+¥300で  
お好きなデザートに変更できます。



Fig Earl Grey Tarte  
無花果とアールグレイのタルト

Basque Cheese Cake バスクチーズケーキ



Classic Tiramisu クラシック・ティラミス

Homemade Vanilla Ice Cream  
自家製バニラアイス



## DRINK



original blend tea ICED FIVE ELEMENTS  
オリジナルブレンドアイスティー ファイブ・エレメンツ  
グリーンマテ茶をベースに、緑茶、ルイボスティー、玄米、ペパーミント、  
ガラナ、フェンネルを加えた、爽快感のあるオリジナルブレンドティー。

RIGOLETTO SPECIALTY BLEND COFFEE HOT OR ICED  
リゴレット・スペシャリティコーヒー ブレンドコーヒー  
華やかな香りで、ベリーを思わせる甘酸っぱさとチョコを感じるビターな味わい。

- ASSAM HOT OR ICED アッサムティー
- COCA COLA コカ・コーラ
- GINGER ALE ジンジャーエール
- LEMONADE 自家製レモネード
- SODA WATER 炭酸水



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