

LUNCH COURSE 2000 YEN

[税込 2200]



TAPAS & SALAD
タパス5種&
サラダ盛り合わせ



MAIN DISH
好きなメイン



DRINK ドリンク



DESSERT デザート

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
- BABY SCALLOPS PESTO GENOVESE 小柱のジェノベーゼ
- VONGOLE BIANCO アサリのヴァンゴレ・ピアンコ
- OYSTER & IWATSU LEEK AGLIO OLIO 牡蠣と岩津ねぎのアーリオオーリオ
- PESCATORE BIANCO ペスカトーレ・ピアンコ +400 [税込 440]
- AMATRICIANA WITH GUANCIALE & PECORINO グアンチャーレとペコリーノチーズのアマトリチャーナ
- SOY SAUCE BUTTER WITH SHRIMP & GRILLED MAITAKE 小海老とグリル舞茸の醤油バターソース
- PEPERONCINO WITH BABY SARDINES, SAVOY CABBAGE & BOTTARGA しらすとちりめんキャベツ、カラスミのペペロンチーノ
- ARRABBIATA あらごし有機トマトのアラビアータ
- CARBONARA 奥久慈卵とグアンチャーレのカルボナーラ
- KUROGE WAGYU & EGGPLANT BOLOGNESE 黒毛和牛と茄子のボロネーゼ
- HAKKINTON PORK RAGOUT & CREAMY PORCINI SAUCE +300 [税込 330] 白金豚のラグー ポルチーニクリームソース
- CREAMY TOMATO SAUCE WITH SCAMPI +400 [税込 440] 鬼手長海老のトマトクリームソース

PIZZA ピザ Lサイズ 10inch +300 [税込 330]

- MARGHERITA マルゲリータ
tomato sauce, basil, mozzarella
- BOCCONCINI MARGHERITA ポッコンチーニ・マルゲリータ +200 [税込 220]
mozzarella bocconcini, tomato sauce, basil
- 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
- QUATTRO FORMAGGI クアトロ・フロマッジ
gorgonzola, samsoe cheese, gouda cheese, mozzarella
- DIAVOLA ディアボラ
'nduja, chicken, salame, mozzarella, parmesan
- MACELLAIO マチェライオ
bacon, salame, mortadella, mozzarella, basil, french fries, garlic, 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 +1100 [税込 1210]
リブロースステーキ マッシュポテト添え

CHOOSE YOUR 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・スペシャルティコーヒー 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。

- 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
- COCA-COLA コカ・コーラ
- GINGER ALE ジンジャーエール



SALAD LUNCH

スープ・パン付き served with a SOUP + BREAD

WEEKLY CHEF'S SALAD 1250 [税込 1375]
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!

GRILLED VEGETABLES & PECORINO SALAD balsamic dressing 1450 [税込 1595]
グリル野菜とペコリーノチーズのサラダ パルサミドレッシング



PIZZA LUNCH

サラダ付き served with a SIDE SALAD

全てのピザは+300円で10inchに変更出来ます。

MARGHERITA 1350 [税込 1485]
マルゲリータ
tomato sauce, basil, mozzarella

SHRIMP MARINARA 1550 [税込 1705]
鹿児島県産 姫エビのマリナーラ
tomato sauce, oregano, basil, cherry tomato, shrimp, garlic, caper, anchovy

MACELLAIO 1600 [税込 1760]
マチェライオ
bacon, salame, mortadella, mozzarella, basil, french fries, garlic, parmesan

DIAVOLA 1600 [税込 1760]
ディアボラ
'nduja, chicken, salame, mozzarella, parmesan

QUATTRO FORMAGGI 1650 [税込 1815]
クアトロ・フロマッジオ
gorgonzola, samsoe cheese, gouda cheese, mozzarella

BOCCONCINI MARGHERITA 1700 [税込 1870]
ポッコンチーニ・マルゲリータ
mozzarella bocconcini, tomato sauce, basil



MAIN DISH LUNCH

サラダ・パン付き served with a SIDE SALAD + BREAD

CHICKEN CONFIT WITH HERB TOMATO SAUCE 1550 [税込 1705]
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のお肉は柔らかなチキンのコンフィ



BEEF RIB ROAST STEAK WITH MASHED POTATOES 2550 [税込 2805]
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。

LUNCH TIME DRINKS

original blend tea ICED FIVE ELEMENTS 200 [税込 220]
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 200 [税込 220]
リゴレット・スペシャルティコーヒー 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。

SKIP 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

ICED OOLONG TEA アイス烏龍茶 200 [税込 220]

ICED JASMINE TEA アイスジャスミンティー 200 [税込 220]

HERB TEA ハーブティー 200 [税込 220]

COCA-COLA コカ・コーラ 200 [税込 220]

GINGER ALE ジンジャーエール 200 [税込 220]

ORIGINAL LEMONADE 300 [税込 330]
オリジナル・レモネード



PASTA LUNCH

サラダ付き served with a SIDE SALAD

全てのパスタは+250円で大盛りに出来ます。

WEEKLY PASTA 1350 [税込 1485]
今週のパスタ

ARRABBIATA 1200 [税込 1320]
あらごし有機トマトのアラビアータ

BABY SCALLOPS PESTO GENOVESE 1350 [税込 1485]
小柱のジェノベーゼ

OYSTER & IWATSU LEEK AGLIO OLIO 1400 [税込 1540]
牡蠣と岩津ねぎのアーリオオーリオ

PEPERONCINO WITH BABY SARDINES, SAVOY CABBAGE & BOTTARGA 1400 [税込 1540]
しらすとちりめんキャベツ、カラスミのペペロンチーノ

SOY SAUCE BUTTER WITH SHRIMP & GRILLED MAITAKE 1400 [税込 1540]
小エビとグリル舞茸の醤油バターソース

CARBONARA 1400 [税込 1540]
奥久慈卵とグアンチャーレのカルボナーラ

AMATRICIANA WITH GUANCIALE & PECORINO 1450 [税込 1595]
グアンチャーレとペコリーノチーズのアマトリチャーナ

VONGOLE BIANCO 1550 [税込 1705]
アサリのヴァンゴレ・ピアンコ

KUROGE WAGYU & EGGPLANT BOLOGNESE 1550 [税込 1705]
黒毛和牛と茄子のボロネーゼ

HAKKINTON PORK RAGOUT & CREAMY PORCINI SAUCE 1850 [税込 2035]
白金豚のラグー ポルチーニクリームソース

PESCATORE BIANCO 1900 [税込 2090]
ペスカトーレ・ピアンコ

CREAMY TOMATO SAUCE WITH SCAMPI 1900 [税込 2090]
鬼手長海老のトマトクリームソース

TOPPINGS

GLUTEN-FREE FETTUCCINI available for substitution
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。

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



LUNCH SOUP of the DAY

本日のランチスープ
詳しくはスタッフまで。
200 [税込 220]

CHECK OUR A LA CARTE MENU FOR MORE!

別紙のアラカルトメニューもご用意しております。
サイドメニューなどどうぞ。

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



WE'RE ON INSTAGRAM
@RIGOLETTO_MARUNOUCHI

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。