

# 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 Pasta
- 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
- WHELK & GRILLED LEEK AGLIO OLIO つぶ貝とグリル葱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
- VEGAN BOLOGNESE ヴィーガンボロネーゼ風とほうれん草のトマトソース
- 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
- PROSCIUTTO & TARTUFATA BISMARCK 生ハムとタルトゥファータのビスマルク +300 [税込 330]  
prosciutto, tartufata, mushroom, mozzarella, egg, parmigiano reggiano, fresh cream, black pepper
- 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 マチュライオ  
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 iced herb tea FIVE ELEMENTS 200 [税込 220] オリジナルブレンドアイスハーブティー 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、爽快感のあるアイスハーブティー。
- 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]
- RIGOLETTO SPECIALTY BLEND COFFEE HOT OR ICED 200 [税込 220] リゴレット・スペシャルティブレンドコーヒー 華やかな香り、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。



# 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]  
マチュライオ  
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  
gorgonzola, samsoe cheese, gouda cheese, mozzarella

PROSCIUTTO & TARTUFATA BISMARCK 1800 [税込 1980]  
生ハムとタルトゥファータのビスマルク  
prosciutto, tartufata, mushroom, mozzarella, egg, parmigiano reggiano, fresh cream, black pepper



# 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

- 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 iced herb tea FIVE ELEMENTS 200 [税込 220] オリジナルブレンドアイスハーブティー ファイブ・エレメンツ オリジナルブレンドアイスハーブティー 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、爽快感のあるアイスハーブティー。
- RIGOLETTO SPECIALTY BLEND COFFEE HOT OR ICED 200 [税込 220] リゴレット・スペシャルティブレンドコーヒー 華やかな香り、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 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]

- ORIGINAL LEMONADE 300 [税込 330] オリジナル・レモネード
- VIRGIN SHANDY GAFF 300 [税込 330] バージン・シャンディガフ
- GREEN SMOOTHIE 400 [税込 440] グリーン・スムージー ケール、ほうれん草、セロリ、にんじん、パセリ、オレンジ、バナナ、りんごジュース、パインジュース



# 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 Pasta
- 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
- WHELK & GRILLED LEEK AGLIO OLIO 1400 [税込 1540] つぶ貝とグリル葱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
- VEGAN BOLOGNESE 1400 [税込 1540] ヴィーガンボロネーゼ風とほうれん草のトマトソース
- 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 FETTUCINI available for substitution  
グルテンフリー・フェットチーネ 全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 | セルパチコ | 150 [税込 165] | Shrimp 海老  | 200 [税込 220] |
| Bacon       | ベーコン  | 150 [税込 165] | Mozzarella | 200 [税込 220] |
| Spinach     | ほうれん草 | 150 [税込 165] | 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にどうぞ。

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おりません。



# TERRACE LUNCH

OPEN  
11:00-15:00



## SALAD LUNCH

スープ・パン付き served with a SOUP + BREAD

**WEEKLY CHEF'S SALAD** 1250  
今週のシェフズ・サラダ [税込 1375]  
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  
グリル野菜とペコリーノチーズのサラダ バルサミコドレッシング [税込 1595]



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

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

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

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

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

**PROSCIUTTO & TARTUFATA BISMARCK** 1800  
生ハムとタルトゥファータのビスマルク [税込 1980]  
prosciutto, tartufata, mushroom, mozzarella, egg, parmigiano reggiano, fresh cream, black pepper



## MAIN DISH LUNCH

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

**CHICKEN CONFIT WITH HERB TOMATO SAUCE** 1550  
奥の都鶏骨付きもも肉のコンフィ ハーブトマトソース [税込 1705]  
丁寧に仕込んだ皮パリッとお肉は柔らかなチキンのコンフィ



**BEEF RIB ROAST STEAK WITH MASHED POTATOES** 2550  
リブロースステーキ マッシュポテト添え [税込 2805]  
旨味がギュッと詰まったリブロースのステーキ。



## PASTA LUNCH

サラダ付き served with a SIDE SALAD

全てのパスタは+250円で大盛り出来ます。

**WEEKLY PASTA** 1350  
今週のパスタ [税込 1485]

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

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

**WHELK & GRILLED LEEK AGLIO OLIO** 1400  
つぶ貝とグリル葱のアーリオオーリオ [税込 1540]

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

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

**VEGAN BOLOGNESE** 1400  
ヴィーガンボロネーゼ風とほうれん草のトマトソース [税込 1540]

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

**AMATRICIANA WITH GUANCIALE & PECORINO** 1450  
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 [税込 1595]

**VONGOLE BIANCO** 1550  
アサリのヴェンゴレ・ピアンコ [税込 1705]

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

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

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

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

### TOPPINGS



**GLUTEN-FREE FETTUCINI** 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	セルパチコ	150 [税込 165]	Shrimp 海老	200 [税込 220]
Bacon	ベーコン	150 [税込 165]	Mozzarella モッツアレラチーズ	200 [税込 220]
Spinach	ほうれん草	150 [税込 165]	Prosciutto プロシュート	300 [税込 330]

## LUNCH TIME DRINKS

**original iced herb tea FIVE ELEMENTS** 200  
オリジナルブレンドアイスハーブティー ファイブ・エレメンツ [税込 220]  
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、フェンネルを加えた、爽快感のあるアイスハーブティー。

**RIGOLETTO SPECIALTY BLEND COFFEE HOT OR ICED** 200  
リゴレット・スペシャルティブレンドコーヒー [税込 220]  
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ピターな味わい。

**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  
オリジナル・レモネード [税込 330]

**VIRGIN SHANDY GAFF** 300  
バージン・シャンディガフ [税込 330]

**GREEN SMOOTHIE** 400  
グリーン・スムージー [税込 440]  
ケール、ほうれん草、セロリ、にんじん、パセリ、オレンジ、バナナ、りんごジュース、バインジュース



**IWAI LAGER** 1/2 PINT 680  
イワイ・ラガー [税込 748]  
自社オリジナルビルスナー! 日本生まれのソラチエースホップを使用し、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 by the GLASS** 760  
グラスワイン 白 [税込 836]

**RED WINE by the GLASS** 760  
グラスワイン 赤 [税込 836]

**SPARKLING WINE by the GLASS** 780  
グラスワイン スパークリング [税込 858]



**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



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。