

# PAELLA LUNCH

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



# GRILL LUNCH

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



数量限定

**Sakura Baby Shrimp, Spring Cabbage & Chorizo Paella**  
静岡県産 桜海老と春キャベツ、  
イベリコ豚チョリソーのパエリア  
1650 [税込1815]



数量限定

**Oven Grilled Pork with Checca Sauce**  
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！  
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] MANCINI  
マンチーニ社スパゲッティーニ  
1.8mm イタリア産最高品質



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 FETTUCCHINE グルテンフリーの玄米粉フェットチーネ  
GLUTEN FREE FETTUCCHINE 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 1200 [税込1320]
- Aglio Olio with Sakura Baby Shrimp & Rape Blossom 1500 [税込1650]  
桜海老と菜の花のアーリオ・オーリオ からすみかけ
- Shoyu Butter Sauce with Cod Roe & Baby Scallop 1200 [税込1320]  
無添加たらこ小柱のバター醤油
- Vongole Bianco 1400 [税込1540]  
北海あさりのボンゴレ・ビアンコ
- Pesto Genovese with Baby Shrimp & Mini Tomatoes 1200 [税込1320]  
小海老とミニトマトのジェノベーゼ
- Prawn & Seafood Pescatore [bianco or rosso] 1800 [税込1980]  
鬼手長海老と魚介のペスカトーレ  
ビアンコ または ロッソ

- Bacon & Asparagus Amatriciana 1200 [税込1320]  
無添加ベーコンとアスパラのamatriciana
- Kuroge Wagyu Bolognese with Mushrooms 1400 [税込1540]  
黒毛和牛ときのこのボロネーゼ
- Creamy Ricotta Tomato Sauce with Baby Shrimp 1300 [税込1430]  
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 1350 [税込1485]  
サーモンとほうれん草のゴルゴンゾーラクリーム
- Arrabbiata with Charcoal Grilled Chicken & Fried Eggplant 1200 [税込1320]  
炭火焼きチキンと揚げ茄子のアラビアータ
- Porcini Carbonara 1400 [税込1540]  
パルチーニ茸のカルボナーラ

## PIZZA LUNCH

ピッツァは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インチのピッツァは-half & half にできます。

- Today's Pizza 本日のピッツァ 1200 [税込1320]  
詳しくはスタッフまで
- Margherita マルゲリータ 1200 [税込1320]  
トマトソース・バジル・モzzarella  
+¥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 1300 [税込1430]  
トマトソース・モzzarella・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 1200 [税込1320]  
ポロネーゼソース・モzzarella・揚げ茄子・サラミ



Charcoal Grilled Chicken Diavola 1200 [税込1320]  
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 1400 [税込1540]  
プロシュートとルッコラのピアンカ  
モzzarella・プロシュート・ルッコラ・アンチョビ・たまねぎ



Mortadella & Sakura Baby Shrimp Bismarck 1400 [税込1540]  
桜海老とモルタデッラのビスマルク  
モルタデッラ・モzzarella・桜海老・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・タレジオ・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ッツァを  
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。

- 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

PI WATER

PIウォーター使用  
PI 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

APPEZIZER 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
- Agljo Olio with Sakura Baby Shrimp & Rape Blossom  
桜海老と菜の花のアーリオ・オーリオ カラスミがけ
- Shoyu Butter Sauce with Cod Roe & Baby Scallop  
無添加たらこ小柱のバター醤油
- Vongole Bianco  
北海あさりのポンゴレ・ピアンコ
- 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 & Asparagus Amatriciana  
無添加ベーコンとアスパラのアマトリチャーナ
- Kuroge Wagyu Bolognese with Mushrooms  
黒毛和牛ときのこのボロネーゼ
- 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



Sakura Baby Shrimp, Spring Cabbage & Chorizo Paella  
静岡県産 桜海老と春キャベツ、  
イベリコ豚 Chorizo 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



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・モッツァレラ  
+¥250 change mozzarella to mozzarella bufala  
+¥250 [税込275] で乳牛のモッツァレラを水牛のモッツァ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・モッツァレラ・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  
ポロネーゼソース・モッツァレラ・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ピアンカ  
モッツァレラ・プロシュート・ルッコラ・アンチョビ・たまねぎ



Mortadella & Sakura Baby Shrimp Bismarck  
桜海老とモルタデッラのビスマルク  
モルタデッラ・モッツァレラ・桜海老・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  
モッツァレラ・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

## +¥300 DESSERT

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



Matcha & Red Bean Chiffon Cake  
抹茶と大納言のシフォンケーキ



Chocolate Basque Cheese Cake  
チョコレート・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、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



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