

前菜盛り合わせと
ピッツァに選べる
メインディッシュ
のランチコース

¥2750

[税込]

LUNCH COURSE

soup

本日のひとくちスープ

Today's lunch soup

appetizer



前菜盛り合わせ
Appetizer Misto

シェフが作るRIGOLETTOの
タパスを色々楽しめる前菜プレート

pizza

▶ お好きなピッツァをお選びください。
[ピッツァは1枚をお2人様でシェアするスタイルになります]

▶ Choose one.
[Share for 2 persons]

今週のピッツァ

Weekly Pizza

スモークピッツァ・マルゲリータ
スモークモッツアレラ・トマトソース・バジル

Smoked Margherita
Smoked Mozzarella, Tomato Sauce, Basil

クアトロ・フロマッジオ
ゴルゴンゾーラ・イエトスト・パルミジャーノ・モッツアレラ

Quattro Formaggio
Gorgonzola, Gjetost, Palmigiano, Mozzarella

シチリアーナ
トマトソース・燻製アンチョビ・黒オリーブ・ケッパー・にんにく
万願寺唐辛子・ミニトマト

Siciliana
Tomato Sauce, Smoked Anchovy, Black Olives, Capers, Garlic,
Manganji Pepper, Mini Tomatoes

アフミカータ +220
スモークモッツアレラ・スモークサーモン・燻製卵
ベーコン・燻製マッシュルーム・黒オリーブ

Affumicata +220
Smoked Mozzarella, Smoked Salmon, Smoked Eggs,
Bacon, Smoked Mushrooms, Black Olives

pasta or main

▶ お好きな一皿をお選びください。

▶ Choose one.

今週の Pasta

Weekly Pasta

茄子と自家製ベーコンのトマトソース [リングイネ]

Tomato Sauce with Eggplant & Homemade Bacon / Linguine

和牛ボロネーゼ [リッシェ・マファルディーネ]

Wagyu Beef Bolognese / Riche mafaldine

自家製ハムとマッシュルームのクリームソース
[リッシェ・マファルディーネ]

Cream Sauce with Homemade Ham & Mushrooms
/ Riche mafaldine

丹波しめじとアンチョビ、フレッシュトマトのペペロンチーノ
[スパゲティ]

Tamba Shimeji, Anchovy & Fresh Tomato Peperoncino / Spaghetti

アメリカ産 牛ロースのジョスパークリル +550
新玉葱のソース

Josper Grilled Beef Loin w/ Seasonal Onion Sauce +550

豚肩ロースのジョスパークリル マスタードソース +220

Josper Grilled Pork Loin w/ Mustard Sauce +220

鶏もも肉のジョスパークリル パプリカとズッキーニのクーリ +220

Josper Grilled Chicken w/ Paprika & Zucchini Coulis +220

鮮魚のジョスパークリル バルサミコソース +330

Josper Grilled Fish w/ Balsamic Vinegar Sauce +330

dolce

本日のデザート

Today's Dessert

drink

オリジナル アイสบレンドティー ファイブ・エレメンツ
Original Blended Ice Tea Five Elements

▶ FREE REFILL / こちらのアイテムはおかわりが自由です

コーヒー Coffee [HOT or ICED]

アッサムティー Assam Tea [HOT or ICED]

ハーブティー Herb Tea

コカ・コーラ Coca-Cola

ジンジャーエール Ginger Ale

炭酸水 Soda

フルーツジュース各種 Fruit Juice +220

オレンジ・グレープフルーツ・アップル・クランベリー
Orange, Grapefruit, Apple, Cranberry

Mocktails Non Alcohol Cocktail

紫蘇スカッシュ “SHISO” Squash +660

アップル&ローズマリー Apple & Rosemary +660

フルーツパンチ Fruit Punch +715

イワイラガー IWAI Lager
1/2pint +638 3/4pint +935 pint +1320

ナンバーエイト・ジントニック +770
#8 Gin & Tonic

スパークリングワイン Sparkling Wine +825

Cafe Cocktails

グラスワイン白赤 Wine By The Glass +715~

グランパ・オン・マルス Grandpa on Mars +750
twin alpes, amaretto, iced coffee, bitters

サンテリア Sangria +715

シユルubb・カラヒージョ Shrubb Carajillo +600
shrubb, tia maria, hot coffee, cinnamon, orange

シングルTON12年ハイボール
The Singleton Dufftown 12y Highball +715

リッチアペロールティー Rich Aperol Tea +750
aperol, champagne, daejeeling, orange

▶ 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

▶ We skip disposable plastic straws in consideration of the environment!

ピッツァとパスタ
グリル料理が
楽しめる大満足
ランチコース

¥3850
[税込]

LUNCH COURSE

soup

本日のひとくちスープ

Today's lunch soup

appetizer



前菜盛り合わせ
Appetizer Misto

シェフが作るRIGOLETTOの
タバスを色々楽しめる前菜プレート

pizza

▶ お好きなピッツァをお選びください。
[ピッツァは1枚をお2人様でシェアするスタイルになります]

▶ Choose one.
[Share for 2 persons]

今週のピッツァ

Weekly Pizza

スモークピッツァ・マルゲリータ
スモークモzzarella・トマトソース・バジル

Smoked Margherita
Smoked Mozzarella, Tomato Sauce, Basil

クアトロ・フロマッジオ
ゴルゴンゾーラ・イエスト・パルミジャーノ・モzzarella

Quattro Formaggio
Gorgonzola, Gjetost, Palmigiano, Mozzarella

シチリアーナ
トマトソース・燻製アンチョビ・黒オリーブ・ケッパー・にんにく
万願寺唐辛子・ミニトマト

Siciliana
Tomato Sauce, Smoked Anchovy, Black Olives, Caper, Garlic,
Manganji Pepper, Mini Tomatoes

アフミカータ +220
スモークモzzarella・スモークサーモン・燻製卵
ベーコン・燻製マッシュルーム・黒オリーブ

Affumicata +220
Smoked Mozzarella, Smoked Salmon, Smoked Eggs,
Bacon, Smoked Mushrooms, Black Olives

pasta

▶ お好きなパスタをお選びください。

▶ Choose your Pasta.

今週の Pasta

Weekly Pasta

茄子と自家製ベーコンのトマトソース [リングイネ]

Tomato Sauce with Eggplant & Homemade Bacon / Linguine

和牛ボロネーゼ [リッシェ・マファルディーネ]

Wagyu Beef Bolognese / Riche mafaldine

自家製ハムとマッシュルームのクリームソース
[リッシェ・マファルディーネ]

Cream Sauce with Homemade Ham & Mushrooms
/ Riche mafaldine

丹波しめじとアンチョビ、フレッシュトマトのペペロンチーノ [スパゲティ]

Tamba Shimeji, Anchovy & Fresh Tomato Peperoncino / Spaghetti

main

▶ お好きなメインをお選びください。

▶ Choose your Main Dish.

アメリカ産 牛ロースのジョスパークリル 新玉葱のソース

Josper Grilled Beef Loin w/ Seasonal Onion Sauce

豚肩ロースのジョスパークリル マスタードソース

Josper Grilled Pork Loin w/ Mustard Sauce

鶏もも肉のジョスパークリル パプリカとズッキーニのクーリ

Josper Grilled Chicken w/ Paprika & Zucchini Coulis

鮮魚のジョスパークリル バルサミコソース

Josper Grilled Fish w/ Balsamic Vinegar Sauce

dolce

デザートの盛り合わせ

Dessert Plate

drink

オリジナル アイブレンドティー ファイブ・エレメンツ
Original Blended Ice Tea Five Elements

▶ FREE REFILL / こちらのアイテムはおかわりが自由です

フルーツジュース各種 Fruit Juice +220

オレンジ・グレープフルーツ・アップル・クランベリー
Orange, Grapefruit, Apple, Cranberry

コーヒー Coffee [HOT or ICED]

アッサムティー Assam Tea [HOT or ICED]

ハーブティー Herb Tea

コカ・コーラ Coca-Cola

ジンジャーエール Ginger Ale

炭酸水 Soda

Mocktails Non Alcohol Cocktail

紫蘇スカッシュ “SHISO” Squash +660

アップル&ローズマリー Apple & Rosemary +660

フルーツパンチ Fruit Punch +715

イワイラガー IWAI Lager
1/2pint +638 3/4pint +935 pint +1320

ナンバーエイト・ジントニック +770
#8 Gin & Tonic

スパークリングワイン Sparkling Wine +825

グラスワイン白赤 Wine By The Glass +715~

サングリア Sangria +715

シングルトン12年ハイボール
The Singleton Dufftown 12y Highball +715

Cafe Cocktails

グランパ・オン・マルス Grandpa on Mars +750
twin alpes, amaretto, iced coffee, bitters

シユルupp・カラヒージョ Shrub Carajillo +600
shrub, tia maria, hot coffee, cinnamon, orange

リッチアペロールティー Rich Aperol Tea +750
aperol, champagne, daejjeeling, orange