



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

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！

1250

[税込 1375]

GRILLED VEGETABLES & PECORINO SALAD balsamic dressing

グリル野菜とペコリーノチーズのサラダ パルサミコドレッシング

1450

[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

マルゲリータ

tomato sauce, basil, mozzarella

1350

[税込 1485]

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

1550

[税込1705]

MACELLAIO

マチェライオ

bacon, salame, mortadella, mozzarella, basil, french fries, garlic, parmesan

1600

[税込1760]

DIAVOLA

ディアボラ

'nduja, chicken, salame, mozzarella, parmesan

1600

[税込1760]

QUATTRO FORMAGGI

クアトロ・フロマッジオ

gorgonzola, samsoe cheese, gouda cheese, mozzarella

1650

[税込1815]

BOCCONCINI MARGHERITA

ボッコンチーニ・マルゲリータ

mozzarella bocconcini, tomato sauce, basil

1700

[税込1870]



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

今週のパスタ

1350

[税込 1485]



ARRABBIATA



あらごし有機トマトのアラビアータ

1200

[税込 1320]



BABY SCALLOPS PESTO GENOVESE

小柱のジェノベーゼ

1350

[税込 1485]



OYSTER & IWATSU LEEK AGLIO OLIO

牡蠣と岩津ねぎのアリオオーリオ

1400

[税込 1540]



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

1400

[税込 1540]



SOY SAUCE BUTTER WITH SHRIMP & GRILLED MAITAKE

小エビとグリル舞茸の醤油バターソース

1400

[税込 1540]



CARBONARA

奥久慈卵とグアンチャーレのカルボナーラ

1400

[税込 1540]



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

1450

[税込 1595]



VONGOLE BIANCO

アサリのヴァンゴレ・ビアンコ

1550

[税込 1705]



KUROGE WAGYU & EGGPLANT BOLOGNESE

黒毛和牛と茄子のボロネーゼ

1550

[税込 1705]



HAKKINTON PORK RAGOUT & CREAMY PORCINI SAUCE

白金豚のラグー ポルチーニクリームソース

1850

[税込 2035]



PESCATORE BIANCO

ペスカトーレ・ビアンコ

1900

[税込 2090]



CREAMY TOMATO SAUCE WITH SCAMPI

鬼手長海老のトマトクリームソース

1900

[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]

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]



CHICKEN CONFIT WITH HERB TOMATO SAUCE

奥の都鶏骨付きもも肉のコンフィ ハーフトマトソース

丁寧に仕込んだ皮バリっとお肉は柔らかなチキンのコンフィ

1550

[税込 1705]



BEEF RIB ROAST STEAK WITH MASHED POTATOES

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。

2550

[税込 2805]

LUNCH TIME DRINKS

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、フェネルを加えた、爽快感のあるオリジナルブレンドティー。

200

[税込 220]

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、ペ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。

200

[税込 220]



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

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

オリジナル・レモネード

300

[税込330]



IWAI LAGER

イワイ・ラガー

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

950

[税込 1045]

WHITE WINE by the GLASS

グラスワイン 白

760

[税込836]

RED WINE by the GLASS

グラスワイン 赤

760

[税込836]

SPARKLING WINE by the GLASS

グラスワイン スパークリング

780

[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。