

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。

<div><div> </div><div>WEEKLY PASTA</div><div>今週のバスタ</div></div>	<div>1400</div> <div>[税込 1540]</div>
<div><div> </div><div>ARRABBIATA </div><div>あらごし有機トマトのアラビアータ</div></div>	<div>1200</div> <div>[税込 1320]</div>
<div><div> </div><div>BABY SCALLOPS PESTO GENOVESE</div><div>小柱のジェノベーゼ</div></div>	<div>1350</div> <div>[税込 1485]</div>
<div><div> </div><div>POMODORO WITH PROSCIUTTTO, FRUIT TOMATO & MOZZARELLA</div><div>生ハムとフルーツトマト、モッツアレラのポモドーロ</div></div>	<div>1400</div> <div>[税込 1540]</div>
<div><div> </div><div>PEPERONCINO WITH BABY SARDINES </div><div>SWEET GREEN PEPPER & BOTTARGA</div><div>しらすと甘長唐辛子、カラスミのペペロンチーノ</div></div>	<div>1400</div> <div>[税込 1540]</div>
<div><div> </div><div>CARBONARA</div><div>奥久慈卵とグアンチャーレのカルボナーラ</div></div>	<div>1400</div> <div>[税込 1540]</div>
<div><div> </div><div>OYSTER & HIRATAKE AGLIO E OLIO WITH YUZU PEPPER</div><div>牡蠣と霜降り平茸、柚子胡椒のアーリオオーリオ</div></div>	<div>1450</div> <div>[税込 1595]</div>
<div><div> </div><div>AMATRICIANA WITH GUANCIALE & PECORINO</div><div>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</div></div>	<div>1450</div> <div>[税込 1595]</div>
<div><div> </div><div>VONGOLE BIANCO</div><div>アサリのヴォンゴレ・ビアンコ</div></div>	<div>1550</div> <div>[税込 1705]</div>
<div><div> </div><div>KUROGE WAGYU & EGGPLANT BOLOGNESE</div><div>黒毛和牛と茄子のボロネーゼ</div></div>	<div>1550</div> <div>[税込 1705]</div>
<div><div> </div><div>HAKKINTON PORK RAGOUT & CREAMY PORCINI SAUCE</div><div>白金豚のラグー ポルチーニクリームソース</div></div>	<div>1850</div> <div>[税込 2035]</div>
<div><div> </div><div>PESCATORE BIANCO</div><div>ベスカトーレ・ビアンコ</div></div>	<div>1900</div> <div>[税込 2090]</div>
<div><div> </div><div>CREAMY TOMATO SAUCE WITH SCAMPI</div><div>鬼手長海老のトマトクリームソース</div></div>	<div>1900</div> <div>[税込 2090]</div>

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	セルバチコ	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	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 DRINKS

+¥200

[税込 220]

original iced herb tea FIVE ELEMENTS

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스티ー、玄米、ペパーミント、ガラナ、フェネルを加えた、爽快感のあるアイスハーブティー。

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。

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

ORIGINAL LEMONADE

オリジナル・レモネード

300

[税込330]

VIRGIN SHANDY GAFF

バージン・シャンディガフ

300

[税込330]

IWAI LAGER

イワイ・ラガー

1/2 PINT 680

[税込 748]

GLASS WINE [Red/White]

グラスワイン [赤/白]

760

[税込836]

SPARKLING WINE by the GLASS

グラスワイン スパークリング

800

[税込 880]

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

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。

SALAD LUNCH

スープ・パン付き served with a SOUP + BREAD

<div><div>WEEKLY CHEF'S SALAD</div><div>今週のシェフズ・サラダ</div><div>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！</div></div>	<div>1250</div> <div>[税込 1375]</div>
<div><div>GRILLED VEGETABLES & PECORINO SALAD</div><div>balsamic dressing</div><div>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</div></div>	<div>1450</div> <div>[税込 1595]</div>
<div><div></div><div>MARGHERITA</div><div>マルゲリータ</div><div>tomato sauce, basil, mozzarella</div></div>	<div>1450</div> <div>[税込 1595]</div>
<div><div>MARINARA</div><div>マリナーラ</div><div>tomato sauce, oregano, basil, tomato, dried tomato, garlic</div></div>	<div>1400</div> <div>[税込1540]</div>
<div><div>DIAVOLA </div><div>ディアボラ</div><div>tomato sauce, 'nduja, chicken, salame, mozzarella, parmesan</div></div>	<div>1700</div> <div>[税込1870]</div>
<div><div>MACELLAIO</div><div>マチェライオ</div><div>bacon, salame, mortadella, mozzarella, basil, french fries, garlic, parmesan</div></div>	<div>1700</div> <div>[税込1870]</div>
<div><div>QUATTRO FORMAGGI</div><div>クアトロ・フロマッジオ</div><div>gorgonzola, samsoe cheese, gouda cheese, mozzarella</div></div>	<div>1750</div> <div>[税込1925]</div>
<div><div>ORTOLANA PIZZA</div><div>オルトラーナ</div><div>mozzarella, eggplant, lotus root, burdock, hiratake mushroom, cherry tomato, basil pesto</div></div>	<div>1750</div> <div>[税込1925]</div>

MAIN DISH LUNCH

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

<div><div>GRILLED PLATINUM PORK WITH SEASONAL CITRUS</div><div>岩手県産 白金豚のグリル 旬の柑橘を添えて</div><div>やわらかくジューシーな岩手県産白金豚を香ばしくグリル</div></div>	<div>2350</div> <div>[税込 2585]</div>
<div><div></div><div>CHICKEN CONFIT WITH HERB TOMATO SAUCE</div><div>奥の都鶏骨付きも肉のコンフィ ハーブトマトソース</div><div>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</div></div>	<div>1550</div> <div>[税込 1705]</div>
<div><div>SHIHORO KUROGE WAGYU RIB STEAK</div><div>WITH MASHED POTATOES</div><div>土幌黒牛のリブステーキ マッシュポテト添え</div><div>北海道・土幌産の黒牛を使った、旨みあふれるリブステーキ</div></div>	<div>3800</div> <div>[税込 4180]</div>

LUNCH SOUP of the DAY

本日のランチスープ

200 [税込 220]

BREAD

焼きたてパン

150 [税込 165]

TAPAS

<div><div>LEMON MARINATED SICILIAN OLIVES</div><div>シチリアグリーンオリーブのマリネ</div></div>	<div>400</div> <div>[税込440]</div>
<div><div>HOMEMADE PICKLES</div><div>有機野菜の自家製ピクルス</div></div>	<div>400</div> <div>[税込440]</div>
<div><div>STRACCIATELLA WITH CAPONATA</div><div>ストラッチャテッラとカポナータ</div></div>	<div>800</div> <div>[税込880]</div>
<div><div>ITALIAN BURRATA & SEASONAL FRUIT CAPRESE</div><div>イタリア産ブッラータと季節のフルーツのカプレーゼ</div></div>	<div>1800</div> <div>[税込1980]</div>
<div><div>TERUEL JAMON SERRANO 18 MONTHS</div><div>18ヶ月熟成 スペイン テルエル産</div><div>ハモン・セラーノ</div></div>	<div>S 1100 R 1700</div> <div>[税込1210] [税込1870]</div>
<div><div>SPANISH GARLIC & SHRIMP AJILLO</div><div>スペイン産</div><div>ごろごろにんにくと海老のアヒージョ</div></div>	<div>S 650 R 950</div> <div>[税込715] [税込1045]</div>
<div><div>OKUKUJI EGG TORTILLA</div><div>奥久慈卵のトルティージャ</div></div>	<div>750</div> <div>[税込825]</div>

<div><div>PICANTE CHICKEN WINGS</div><div>ピカンテ・チキンウィング</div></div>	<div>S 650 R 950</div> <div>[税込715] [税込1045]</div>
<div><div>PARMESAN GARLIC TOAST</div><div>パルメザン・ガーリックトースト</div></div>	<div>650</div> <div>[税込715]</div>

<div><div>AGED "MAY QUEEN" POTATO FRITTO</div><div>WITH ROSEMARY BUTTER</div><div>熟成メークインのフリット ローズマリーバター</div></div>	<div>950</div> <div>[税込1045]</div>
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------

WE'RE ON INSTAGRAM
@RIGOLETTO_MARUNOUCHI

LUNCH COURSE

¥2400 [税込 2640]

MINI SOUP 本日のスープ

+

TAPAS & SALAD
タパス5種&サラダ盛り合わせ

+

MAIN DISH お好きなメイン

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

+

DESSERT & DRINK
デザート & ドリンク



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・ビアンコ

POMODORO with Prosciutto, Fruit Tomato & Mozzarella
生ハムとフルーツトマト、モッツァレラのポモドーロ

PESCATORE BIANCO +400 [税込 440]
ペスカトーレ・ビアンコ

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

OYSTER & HIRATAKE AGLIO E OLIO with Yuzu pepper
牡蠣と霜降り平茸、柚子胡椒のアーリオオーリオ

PEPERONCINO with Baby Sardines, Sweet Green Pepper & Bottarga
しらすと甘長唐辛子、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

MARGHERITA
マルゲリータ
tomato sauce, basil, mozzarella

MARINARA
マリナーラ
tomato sauce, oregano, basil, tomato, dried tomato, garlic

DIAVOLA
ディアボラ
tomato sauce, 'nduja, chicken, salame, mozzarella, parmesan

MACELLAIO
マチェライオ
bacon, salame, mortadella, mozzarella, basil, french fries, garlic, parmesan

QUATTRO FORMAGGI
クアトロ・フロマッジ
gorgonzola, samsoe cheese, gouda cheese, mozzarella

ORTOLANA
オルトラーナ
mozzarella, eggplant, lotus root, burdock, hiratake mushroom, cherry tomato, basil pesto

MAIN DISH

CHICKEN CONFIT +300 [税込 330]
with Herb Tomato Sauce
奥の都鶏骨付きもも肉のコンフィ ハーブトマトソース

GRILLED PLATINUM PORK +1000 [税込 1100]
with Seasonal Citrus
岩手県産 白金豚のグリル 旬の柑橘を添えて

SHIHHO KUROGE WAGYU RIB STEAK +2200 [税込 2420]
with Mashed Potatoes
士幌黒牛のリブステーキ マッシュポテト添え

LUNCH DRINKS



original iced herb tea FIVE ELEMENTS
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、フェンネルを加えた、爽快感のあるアイスハーブティー。

HOT OR ICED
RIGOLETTO SPECIALTY BLEND COFFEE
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、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。

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

COCA-COLA

GINGER ALE

ハーブティー

コカ・コーラ

ジンジャーエール