



TERRACE LUNCH

OPEN
11:00-15:00



PASTA LUNCH

サラダ付き served with a SIDE SALAD

全てのパスタは+250円で大盛りに出れます。

	WEEKLY PASTA 今週の Pasta	1400 [税込 1540]
	ARRABBIATA あらか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]
	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	1400 [税込 1540]
	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	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]
	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	1450 [税込 1595]
	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 ベスカトーレ・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]



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 1450
[税込 1595]
balsamic dressing
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



PIZZA LUNCH

サラダ付き served with a SIDE SALAD

MARGHERITA マルゲリータ 1450
[税込 1595]
tomato sauce, basil, mozzarella

MARINARA マリナーラ 1400
[税込 1540]
tomato sauce, oregano, basil, tomato, dried tomato, garlic

DIAVOLA ディアボラ 1700
[税込 1870]
tomato sauce, 'nduja, chicken, salame, mozzarella, parmesan

MACELLAIO マチェライオ 1700
[税込 1870]
bacon, salame, mortadella, mozzarella, basil, french fries, garlic, parmesan

QUATTRO FORMAGGI クアトロ・フロマッジオ 1750
[税込 1925]
gorgonzola, samsoe cheese, gouda cheese, mozzarella

ORTOLANA PIZZA オルトラーナ 1750
[税込 1925]
mozzarella, eggplant, lotus root, burdock, hiratake mushroom, cherry tomato, basil pesto



MAIN DISH LUNCH

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

GRILLED PLATINUM PORK WITH SEASONAL CITRUS 2350
[税込 2585]
岩手県産 白金豚のグリル 旬の柑橘を添えて
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



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

SHIHO RO KUROGE WAGYU RIB STEAK 3800
[税込 4180]
WITH MASHED POTATOES
士幌黒牛のリップステーキ マッシュポテト添え
北海道・士幌産の黒牛を使った、旨みあふれるリップステーキ



LUNCH TIME DRINKS

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스티ー、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
[税込 220]
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、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]

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
[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

IWAI LAGER 3/4 PINT 950
[税込 1045]
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

GLASS WINE [Red / White] 760
[税込 836]
グラスワイン [赤 / 白]

SPARKLING WINE by the GLASS 800
[税込 880]
グラスワイン スパークリング



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。