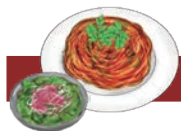




TERRACE LUNCH

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 今週のパスタ	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]
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]
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 アサリのヴォンゴレ・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]

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]	Shrimp	海老	200[税込 220]
Bacon	ベーコン	150[税込 165]	Mozzarella	モッツァレラチーズ	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]



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 バ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

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

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

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

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

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



MAIN DISH LUNCH

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

GRILLED PLATINUM PORK WITH SEASONAL CITRUS
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
2350
[税込 2585]



CHICKEN CONFIT 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
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
1550
[税込 1705]

SHIHORU KUROGE WAGYU RIB STEAK
WITH MASHED POTATOES
士幌黒牛のリブステーキ マッシュポテト添え
北海道・士幌産の黒牛を使った、旨みあふれるリブステーキ

3800
[税込 4180]



LUNCH TIME 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。
200
[税込 220]

RIGOLETTO SPECIALTY BLEND COFFEE HOT OR ICED
リゴレット・スペシャルティー 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。
200
[税込 220]

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]

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
3/4 PINT 950
[税込 1045]
自社オリジナルビールスナー！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]
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]



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。

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

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

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

PROSCIUTTO & TARTUFATA BISMARCK +300 [税込 330]
生ハムとタルトゥファータのビスマルク
prosciutto, tartufata, mushroom, mozzarella, egg, parmigiano reggiano, fresh cream, black pepper

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

SHIHORO 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。

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、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

COCA-COLA

GINGER ALE

ハーブティー

コカ・コーラ

ジンジャーエール