

PASTA LUNCH

LARGE PORTION パスタ大盛り+¥250 [税込 275]

MANCINI  
スパゲティ

LINGUINE  
リングイネ

GLUTEN FREE FETTUCCINE  
全てのパスタをグルテンフリーの  
玄米フェットチーネに変更できます。

|                                                            |                               |      |           |
|------------------------------------------------------------|-------------------------------|------|-----------|
| Weekly Pasta                                               | 今週の Pasta                     | 1200 | [税込 1320] |
| Puttanesca with Colorful Tomatoes & Mushrooms              | カラフルトマトとマッシュルームのプッタネスカ        | 1250 | [税込 1375] |
| Whitebait & Grilled Maitake Peperoncini                    | 釜揚げしらすとグリル舞茸のペペロンチーノ          | 1100 | [税込 1210] |
| Pesto Genovese with Baby Shrimp & Autumn Lotus Root        | 小海老と秋蓮根のジェノペーゼ                | 1250 | [税込 1375] |
| Cream Sauce with Salmon, Mushrooms, & Marinated Salmon Roe | 秋鮭とマッシュルーム、自家製イクラ醤油漬けのクリームソース | 1450 | [税込 1595] |
| Minced Duck & Chest Nut Creamy Tomato Sauce                | 鴨ひき肉とイタリア産・栗のトマトクリームソース       | 1350 | [税込 1485] |
| Vongole [Bianco or Rosso]                                  | ボンゴレ ビアンコorロッソ                | 1450 | [税込 1595] |
| Grilled Chicken & Eggplant Arrabiata                       | 国産鶏もも肉のグリルと茄子のアラビアータ          | 1200 | [税込1320]  |
| Homemade Guanciale Amatriciana                             | 自家製グアンチャーレのアマトリッチャーナ          | 1350 | [税込 1485] |
| Wagyu & Mozzarella Bolognese                               | 宮崎黒毛和牛とモッツアレラのボロネーゼ           | 1400 | [税込 1540] |
| Porcini Carbonara                                          | 名古屋コーチン卵とイタリア産ポルチーニ茸のカルボナーラ   | 1300 | [税込 1430] |
| Chicken & Shrimp Paella                                    | 国産鶏もも肉と小海老のパエリア               | 1450 | [税込 1595] |

PIZZA LUNCH

|                                                                                                                       |                   |                                                                                                                 |                   |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|
| Margherita マルゲリータ<br>トマトソース・バジル・モッツアレラチーズ                                                                             | 1250<br>[税込 1375] | Quattro Formaggi<br>クアトロ・フォルマッジ<br>ゴルゴンゾーラ・モッツアレラ・ラクレット・パルメザンチーズ                                                | 1300<br>[税込 1430] |
| Diavola ディアボラ<br>トマトソース・ハリッサ・ミックスチーズ・チョリソー・ベーコン・玉葱・ガーリックチップ                                                           | 1250<br>[税込 1375] | Funghi フンギ<br>はなびら茸・マッシュルーム・しめじ・エリンギ・ミックスチーズ・モッツアレラ・パルメザン・パルミジャーノ                                               | 1350<br>[税込 1485] |
| Mortadella & Watercress<br>モルタデッラとクレソン<br>モルタデッラ・クレソン・ゴードチーズ・モッツアレラ・レッドチェダー・パルメザン・ブラックペッパー                            | 1350<br>[税込 1485] | Prosciutto & Rucola Bismarck<br>スロベニア産プロシュートとルッコラのビスマルク<br>プロシュート・ルッコラ・温泉卵・パルメザン・ゴードチーズ・モッツアレラ・レッドチェダー・ブラックペッパー | 1350<br>[税込 1485] |
| Cicinielli w/ Baby Sardines & Sweet Green Peppers<br>しらすと万願寺とうがらしのチチニエッリ<br>トマトソース・オレガノ・アンチョビ・ガーリック・ケッパー・しらす・万願寺とうがらし | 1400<br>[税込 1540] |                                                                                                                 |                   |

SALAD LUNCH



SOUP + BREAD + DRINK  
スープ・パン・ドリンク付き

|                                                                            |                   |
|----------------------------------------------------------------------------|-------------------|
| Grilled Chicken w/ Honey Mustard Sauce<br>国産鶏もも肉のグリル・ハニーマスタードソース 白味噌ドレッシング | 1250<br>[税込 1375] |
| Salmon & Avocado Salad<br>国産サーモンとアボカドのサラダ オニオンバジルドレッシング                    | 1300<br>[税込 1430] |
| Grilled Fish Salad<br>豊洲直送グリルフィッシュ・サラダ パルサミコドレッシング                         | 1200<br>[税込 1320] |

LUNCH SET

お好きなパスタ/ピッツアを  
お得なランチセットに！



A SET + 550 yen [税込605]



SALAD  
サラダ



DRINK  
ドリンク



DESSERT  
本日のデザート

B SET + 350 yen [税込385]



SALAD  
サラダ



DRINK  
ドリンク

C SET + 350 yen [税込385]



SOUP  
スープ



DRINK  
ドリンク

D SET + 400 yen [税込440]



DESSERT  
本日のデザート



DRINK  
ドリンク

DRINK SET +¥220

ドリンクのみの追加は  
+¥200で承ります  
[税込220]

DRINKS



Original Blend Teed Tea Five Elements  
オリジナルブレンド・アイ스티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、爽快感のあるオリジナルブレンドティー。

HUGE Specialty Blend Coffee HOT or ICED  
ヒュージ・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。

Weekly Hot Herb Tea 今週のホットハーブティー

Iced Jasmine アイス・ジャスミン

Iced Earl Grey アイス・アールグレイ

Ginger Ale ジンジャーエール

Coke コーラ

Cafe Latte HOT or ICED +200 [税込220]  
カフェラテ

Chai Latte HOT or ICED +200 [税込220]  
チャイラテ



Virgin Mango Piña Colada  
ヴァージンマンゴーピニャコラーダ  
+200 [税込220]

“Botany” Lemon Squash  
“ボタニ” レモンスカッシュ

+100 [税込110]



Apple Chamomule  
アップル・カモミュール +100 [税込110]

BEERS & WINE

Iwai Lager 1/2 PINT 680 [税込748]  
イワイ・ラガー  
自社醸造のクラフト・生ビール

Sparkling Wine 780 [税込858]  
Willowglen Brut Cuvée, De Bortoli  
-Riverina, Australia  
グラス スパークリングワイン

Glass Wine 760~ [税込836]  
グラスワイン [赤 / 白]  
詳しくはスタッフにお尋ねください。

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

ITWATER

ITウォーター使用  
IT Water

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。 All carefully cooked with Natural ingredients. No Processed ingredients anywhere.



@rigoletto\_ginza

RIGOLETTO  
LUNCH  
COURSE  
¥2400 [税込2640]



APPETIZER  
前菜盛り合わせ



MAIN DISH  
メインディッシュ  
メイン・ピッツァ・パスタより  
1品お選びください。



DESSERT  
選べるデザート  
[ティラミス or 本日のジェラート]



DRINK  
ドリンク  
右側より1品お選びください。

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 Trans Fat Oil

NATURAL SALT 自然製法の塩  
Natural Salt

ORGANIC SUGAR オーガニック砂糖  
Organic Sugar

PI WATER 水  
Water

自然由来の素材を使用し、  
化学的に精製されたものは  
使用しておりません。  
All carefully cooked with  
Natural ingredients.No Processed  
ingredients anywhere.

MAIN DISH

Choose one main dish from the list below. 下記より、メインの料理を一つお選びください。



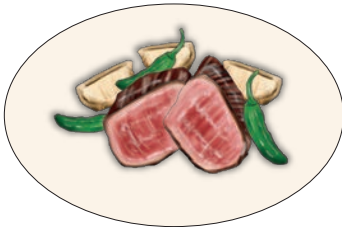
CHICKEN & SRIMP PAELLA  
国産鶏もも肉と  
小海老のパエリア



CHICKEN CONFIT  
W/ SALSA ROMESCO  
奥の都どりのコンフィ  
焼きパプリカとナッツのロメスコソース



GRILLED  
HAKKINTON PORK  
白金豚 肩ロース肉のグリル



GRILLED AKAUSHI BEEF  
高知県産 あかうしのステーキ  
スモーク塩、わさび  
100g +¥935 / 200g +¥1650

PIZZA



■ ピッツァは+¥220でハーフ&ハーフにできます！ HALF & HALF PIZZA FOR AN EXTRA ¥220!

MARGHERITA

マルゲリータ basil, mozzarella cheese, parmesan cheese, tomato sauce

DIAVOLA

ディアボラ tomato sauce, harissa, mixed cheese, chorizo, bacon, onion, garlic chips

QUATTRO FORMAGGI

クアトロ・フォルマッジ gorgonzola, mozzarella, raclette, parmesan

FUNGHI

フンギ +¥220 cauliflower mushroom, mushroom, shimeji, king trumpet mushroom, mixed cheese, mozzarella, parmesan, parmigiano

PROSCIUTTO & RUCOLA BISMARCK

プロシュートとルッコラのビスマルク prosciutto, rucola, soft boiled egg, parmesan, gouda, shredded mozzarella, red cheddar, black pepper

MORTADELLA & WATERCRESS

モルタデッラとクレソン mortadella, watercress, gouda, shredded mozzarella, red cheddar, parmesan, black pepper

CICINIELLI W/ BABY SARDINES & GREEN PEPPERS

しらすと万願寺とうがらしのチチニエッリ +¥220 tomato sauce, oregano, anchovy, garlic, caper, baby sardines, sweet green peppers

PASTA

■お好きなタイプの麺に変えることもできます。お気軽にお申し付けください。 ■+¥250[税込275]で大盛り[1.5倍]にできます。

SPAGHETTI スパゲティ・1.8mm  
イタリア産・最高品質マンチーニ社製

LINGUINE リングイネ  
中太・もちもちロングパスタ

LUMACHE ルマーケ  
貝殻のようにくると巻いた  
食べ応えのあるパスタ

CASARECCE カサレッチェ  
シチリアでよく食べられる断面が  
S字型のショートパスタ

GLUTEN FREE FETTUCCINE  
全てのパスタをグルテンフリーの  
玄米フェットチーネに変更できます。

Pasta of The Day  
本日のパスタ

Pesto Genovese w/ Baby Shrimp & Autumn Lotus Root | CASARECCE |  
小海老と秋蓮根のジェノベーゼ カサレッチェ

Whitebait & Grilled Maitake Peperoncini | SPAGHETTI |  
釜揚げしらすとグリル舞茸のペペロンチーノ スパゲティ

Cream Sauce with Salmon, Mushrooms, & Salmon Roe | SPAGHETTI |  
秋鮭とマッシュルーム、自家製イクラ醤油漬けのクリームソース スパゲティ +¥220

Porcini Carbonara | LINGUINE | 名古屋コーチン卵と  
イタリア産ポルチーニ茸のカルボナーラ リングイネ

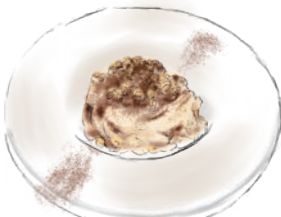
Homemade Guanciale Amatriciana | LINGUINE |  
自家製グアンチャーレのアマトリッチャーナ リングイネ

Wagyu & Mozzarella Bolognese | LUMACHE |  
宮崎黒毛和牛とモッツアレラのボロネーゼ ルマーケ

Grilled Chicken & Eggplant Arrabiata | CASARECCE |  
国産鶏もも肉のグリルと茄子のアラビアータ カサレッチェ

DESSERT

Choose one dessert from the list below. 下記より、デザートの一つお選びください。



TIRAMISU  
ティラミス



TODAY'S GELATO  
本日のジェラート  
詳しくはスタッフまで

CHOOSE YOUR DRINK

REFILL FREE おかわりできます  
Original Blend Tea 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、  
爽快感のあるオリジナルブレンドティー。

HUGE Specialty Blend Coffee HOT or ICED  
ヒュージ・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。

Weekly Herb Tea 今週のホットハーブティー

Ginger Ale ジンジャーエール

Coke コカコーラ

Iced Jasmine アイス・ジャスミン

Iced Earl Grey アイス・アールグレイ

Cafe Latte HOT or ICED +¥440  
カフェラテ

Chai Latte HOT or ICED +¥440  
チャイラテ

Virgin Mango  
Piña Colada  
ヴァージンマンゴー  
ピニャコラーダ +¥330

“Botany”  
Lemon Squash  
“ボタニイ”  
レモンスカッシュ +¥330

Apple Chamomule  
アップルカモミュール +¥330