

PAELLA LUNCH

W/ SOUP & SALAD スープ・サラダ付き



数量限定



Salmon & Hiratake Mushroom Paella
with Salmon Roe

サーモンと霜降りヒラタケのパエリア
いくらかけ

1850

数量限定



Oven Grilled Pork
with Mustard Sauce

白金豚の薪窯焼き
ジューシーに焼きあげた白金豚を
粒マスタードソースと一緒にどうぞ!

1850

数量限定



Today's Oven Grilled Fish
産地直送鮮魚の薪窯焼き

日替わり鮮魚を薪窯で香ばしく
焼き上げます! 詳しくはスタッフまで!

1800

数量限定



Grilled Shihoro-kurouchi Beef
士幌黒牛リブロースのグリル

柔らかく程よくサシの入った
士幌黒牛のグリル 赤ワインソース

160g 2800

PASTA LUNCH

W/ SALAD or SOUP サラダまたはスープ付き



■全てのパスタは +¥275 にて大盛り【1.5倍】にできます。
LARGE SERVINGS ARE AVAILABLE WITH AN EXTRA CHARGE OF 275 YEN.



[SPAGHETTINI] MANCINI
マンチーニ社スパゲッティニ
1.8mm イタリア産最高品質



LINGUINE リングイネ
デュラムセモリナ粉を使用。ソースとの
絡みが良い中太の自家製リングイネ。



GLUTEN FREE FETTUCCINE グルテンフリーの玄米粉フェットチーネ
GLUTEN FREE FETTUCCINE AVAILABLE FOR SUBSTITUTION.
すべてのパスタをグルテンフリーの玄米粉フェットチーネに変更できます。

	Weekly Pasta 今週の Pasta	1500
	Squid & Colatura Butter Sauce with Rucola イカとコラトゥーラのバターソース ルッコラのせ	1600
	Salsiccia & Sweet Potato Cacio e Pepe サルシッチャと紅はるかのカチョエペペ	1600
	Vongole Bianco 北海あさりのボンゴレ・ビアンコ	1700
	Aglio Olio with Whitebait & Kujo Leek 釜揚げしらすと九条ネギのアーリオ・オーリオ からすみかけ	1700
	Pesto Genovese with Baby Shrimp & Mini Tomatoes 小海老とミニトマトのジェノベーゼ	1700
	Prawn & Seafood Pescatore [bianco or rosso] 鬼手長海老と魚介のペスカトーレ ビアンコ または ロッソ	2200

	Bacon & Pecorino Romano Cheese Amatriciana ベーコンとペコリーノロマーノのアマトリチャーナ	1500
	Creamy Ricotta Tomato Sauce with Baby Shrimp 小海老とりコッタチーズのトマトクリームソース	1600
	Kuroge Wagyu Bolognese with Fried Eggplant 黒毛和牛と揚げ茄子のボロネーゼ	1700
	Salmon & Gorgonzola Cream Sauce サーモンとゴルゴンゾーラのクリームソース	1700
	Arrabbiata with Charcoal Grilled Chicken & Sweet Green Pepper 炭火焼きチキンと万願寺とうがらしのアラビアータ	1700
	Porcini & Bacon Carbonara ボルチーニ茸とベーコンのカルボナーラ	1800

PIZZA LUNCH

W/ SALAD or SOUP サラダまたはスープ付き



	Today's Pizza 本日のピッツァ 詳しくはスタッフまで	1500
	Margherita マルゲリータ トマトソース・バジル・モッツァレラ +¥250 change mozzarella to mozzarella bufala +¥250(税込275)で乳牛のモッツァレラを水牛のモッツァレラに変更できます!	1700
	Charcoal Grilled Chicken Diavola 炭火焼きチキンのディアボラ トマトソース・炭火焼きチキン・チョリソー・プロシュート モッツァレラチーズ・オニオン	1700

	Quattro Formaggi クアトロ・フォルマッジ モッツァレラ・ゴルゴンゾーラ・グラナパダーノ・タレジジョ	1900
	Prosciutto & Rucola Bianca プロシュートとルッコラのピアンカ モッツァレラ・プロシュート・ルッコラ・アンチョビ・たまねぎ	1900
	Mortadella & Mushrooms Bismarck モルタデッラとマッシュルームのビスマルク モッツァレラチーズ、デュクセルソース、マッシュルームスライス、 モルタデッラ、温泉卵、粉チーズ	1900

SALAD LUNCH

W/ SOUP & BREADK スープ・パン付き



Grilled Chicken & Avocado Cobb Salad 1400
グリルチキンとアボカドのコブサラダ
グリルチキンや海老、アボカドなど、色とりどりの具材を
ふんだんにのせた、食べごたえ抜群のサラダ!



Prosciutto & Soft-Boiled Egg Caesar Salad 1300
プロシュートと半熟卵のシーザーサラダ
みずみずしいロメインレタスのシーザーサラダに
とろとろの半熟卵とプロシュートをトッピング。

DRINK All ¥220



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。

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。

ASSAM HOT OR ICED

COCA COLA

GINGER ALE

LEMONADE

SODA WATER

アッサムティー

コカ・コーラ

ジンジャーエール

自家製レモネード

炭酸水

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

TC WATER

TCウォーター使用
TC 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.

RIGOLETTO Lunch Course

前菜の盛り合わせとお好きなメインディッシュ、
デザートがついた少し贅沢なランチコース

APPETIZER PLATE
特製! 前菜盛り合わせ

+

CHOOSE 1 MAIN DISH FROM BELOW
パスタ/パエリア/グリル/ピッツァより
お好きなメインディッシュ1つ

+

DESSERT + DRINK
デザートとドリンク

2,750 YEN

PASTA

- Weekly Pasta
今週のパスタ
- Aglio Olio with Whitebait & Kujo Leek
釜揚げしらすと九条ネギのアーリオ・オーリオ からすみかけ
- Squid & Colatura Butter Sauce with Rucola
イカとコラトゥーラのバターソース
- Vongole Bianco
北海あさりのボンゴレ・ビアンコ
- Pesto Genovese with Baby Shrimp & Mini Tomatoes
小海老とミニトマトのジェノベーゼ
- Salsiccia & Sweet Potato Cacio e Pepe
サルシッチャと紅はるかのカチョエペペ
- Prawn & Seafood Pescatore [bianco or rosso] +350
鬼手長海老と魚介のペスカトーレ ビアンコ または ロッソ
- Bacon & Pecorino Romano Cheese Amatriciana
ベーコンとペコリーノロマーノのアマトリチャーナ
- Kuroge Wagyu Bolognese with Fried Eggplant
黒毛和牛と揚げ茄子のボロネーゼ
- Creamy Ricotta Tomato Sauce with Baby Shrimp
小海老とリコッタチーズのトマトクリームソース
- Salmon & Gorgonzola Cream Sauce
サーモンとゴルゴンゾーラのクリームソース
- Arrabbiata with Charcoal Grilled Chicken & Sweet Green Pepper
炭火焼きチキンと万願寺とうがらしのアラビアータ
- Porcini & Bacon Carbonara
ボルチーニ茸とベーコンのカルボナーラ

GRILL

- Oven Grilled Pork with Checca Sauce +300
白金豚の薪釜焼き
ジューシーに焼きあげた白金豚をトマトとバジルのケッカソースでどうぞ!
- Today's Oven Grilled Fish +150
産地直送鮮魚の薪釜焼き
日替わり鮮魚を薪釜で香ばしく焼き上げます! 詳しくはスタッフまで!
- Grilled Shihoro-kuroushi Beef +800
土幌黒牛リブロースのグリル
柔らかく程よくサシの入った土幌黒牛のグリル 赤ワインソース

PAELLA

- Salmon & Hiratake Mushroom Paella +200
with Salmon Roe
サーモンと霜降りヒラタケのパエリア いくらかけ

PIZZA

- Today's Pizza
本日のピッツァ 詳しくはスタッフまで
- Margherita マルゲリータ トマトソース・バジル・モッツアレラ
+¥250 change mozzarella to mozzarella bufala
+¥250(税込275)で乳牛のモッツアレラを水牛のモッツアレラに変更できます!
- Charcoal Grilled Chicken Diavola
炭火焼きチキンのディアボラ
トマトソース・炭火焼きチキン・チョリソー・プロシュート・モッツアレラチーズ・オニオン
- Prosciutto & Rucola Bianca
プロシュートとルッコラのビアンカ
モッツアレラ・プロシュート・ルッコラ・アンチョビ・たまねぎ
- Mortadella & Mushroom Bismarck
モルタデッラとマッシュルームのビスマルク
モッツアレラチーズ、デュクセルソース、マッシュルームスライス、モルタデッラ、温泉卵、粉チーズ
- Quattro Formaggi
クアトロ・フォルマッジ
モッツアレラ・ゴルゴンゾーラ・グラナパダーノ・タレッジオ

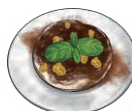
+¥330 DESSERT

ランチコースのプチデザートを+¥330でお好きなデザートに変更できます。



Gateau Chocolat
ガトー・ショコラ

Lemon Basque Cheese Cake
レモンのバスクチーズケーキ



Classic Tiramisu クラシック・ティラミス

Homemade Vanilla Ice Cream
自家製バニラアイス



DRINK



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。

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、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。

ASSAM HOT OR ICED アッサムティー
COCA COLA コカ・コーラ
GINGER ALE ジンジャーエール
LEMONADE 自家製レモネード
SODA WATER 炭酸水



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