

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

Puttanesca with Colorful Tomatoes & Mushrooms	
Whitebait & Grilled Maitake Peperoncini	
Pesto Genovese with Baby Shrimp & Lotus Root	
Minced Duck & Chestnut Creamy Tomato Sauce	
Vongole [Bianco or Rosso]	
Grilled Chicken & Eggplant Arrabiata	
Homemade Guanciale Amatriciana	
Wagyu & Mozzarella Bolognese	
Porcini Carbonara	
Chicken & Shrimp Paella	

今週のパスタ

カラフルトマトとマッシュルームのプッタネスカ	1200 [税込 1320]
釜揚げしらすとグリル舞茸のペペロンチーノ	1250 [税込 1375]
小海老と蓮根のジェノベーゼ	1100 [税込 1210]
鴨ひき肉とイタリア産栗のトマトクリームソース	1250 [税込 1375]
ポンゴレ ピアンコorロッソ	1350 [税込 1485]
国産鶏もも肉のグリルと茄子のアラビアータ	1200 [税込 1320]
自家製グアンチャーレのアマトリッチャーナ	1350 [税込 1485]
宮崎黒毛和牛とモツァレラのボロネーゼ	1400 [税込 1540]
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]
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

トマトソース・バジル・モツツアレラチーズ

Diavola ディアボラ

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 [税込 1375]

Mortadella & Watercress モルタデッラとクレソン

モルタデッラ・クレソン・ゴーダチーズ・モツツアレラ・レッドチェダー・パルメザン・ブラックペッパー

Cicinelli w/ White Bait & Sweet Green Peppers

しらすと万願寺とうがらしのチチニエッリ

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 [税込 1540]

1250

[税込 1375]

1250

[税込 1375]

1350

[税込 1485]

1400

[税込 1540]

Quattro Formaggi クアトロ・フォルマッジ

ゴルゴンゾーラ・モツツアレラ・ラクレット・パルメザン

Funghi フンギ

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・モツツアレラ・パルメザン・パルミジャーノ

Prosciutto & Rucola Bismarck

スロベニア産プロシュートとルッコラのビスマルク [税込 1485]
プロシュート・ルッコラ・温泉卵・パルメザン・ゴーダチーズ・モツツアレラ
レッドチェダー・ブラックペッパー

1300

[税込 1430]

1350

[税込 1485]

1350

[税込 1485]

1250

[税込 1375]

1300

[税込 1430]

1200

[税込 1320]

SALAD LUNCH



SOUP + BREAD + DRINK
スープ・パン・ドリンク付き

Grilled Chicken w/ Honey Mustard Sauce

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

Salmon & Avocado Salad

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

Grilled Fish Salad

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

Cafe Latte HOT or ICED

カフェラテ

+200 [税込 220]

Chai Latte HOT or ICED

チャイラテ

+200 [税込 220]



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

“ボタニイ” レモンスカッシュ

+100 [税込 110]



Apple Chamomile

アップル・カモミール

+100 [税込 110]

BEERS & WINE

Iwai Lager イワイ・ラガー

自社醸造のクラフト・生ビール

1/2 PINT 680 [税込 748]

Sparkling Wine

Willowglen Brut Cuvée, De Bortoli

-Riverina, Australia

グラス スパークリングワイン

780 [税込 858]

Glass Wine グラスワイン

[赤 / 白]

詳しくはスタッフにお尋ねください。

760~ [税込 836]

ALL NATURAL

NO MSG

化学調味料不使用
No MSG on our natural
“UMAMI” dishes

LOW TRANS FAT

低温圧搾抽出油
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

πWATER

πウォーター使用
πWater



@riegoletto_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・ピツツア・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

PURE WATER ピュアーウォーター使用
Pure 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。



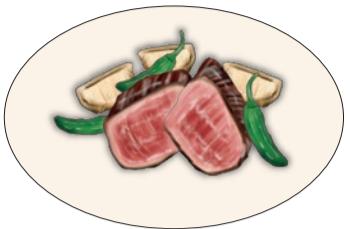
CHICKEN & SHRIMP PAELLA
国産鶏もも肉と
小海老のパエリア



CHICKEN CONFIT W/ SALSA ROMESCO
奥の都どりのコンフィ
焼きハーブパリカとナッツのロマスコソース



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
スマーカ塩、わさび
100g +¥935 / 200g +¥1650

PIZZA



■ ピツツアは+¥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, parmesan, 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/ WHITE BAIT & 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, white bait, 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 カサレッヂ
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 & Lotus Root | CASARECCE
小海老と蓮根のジェノベーゼ カサレッヂ

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

Minced Duck & Chestnut Creamy Tomato Sauce | SPAGHETTI
鴨ひき肉とイタリア産 栗のトマトクリームソース 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 カサレッヂ

DESSERT

Choose one dessert from the list below. 下記より、デザートを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 Iced 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。

HUGE Specialty Blend Coffee HOT or ICED +440

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 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 Chamomile
アップルカモミール +330