



TERRACE LUNCH

OPEN
11:00-15:00

PASTA LUNCH

サラダ付き served with a SIDE SALAD



パスタ大盛り Large +250 [税込 275]

WEEKLY PASTA
今週のパスタ

ARRABBIATA
あらごし有機トマトのアラビアータ

BABY SCALLOPS PESTO GENOVESE
小柱のジェノベーゼ

SHRIMP & BRUSSELS SPROUTS PASTA with Rosemary Butter Sauce
海老と芽キャベツのローズマリーバターソース

PEPERONCINO with Whitebait, Nanohana & Bottarga
シラスと菜の花のペペロンチーノ カラスミがけ

CARBONARA
奥久慈卵とホワイトマッシュルームのカルボナーラ

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

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

VONGOLE BIANCO
アサリのヴォンゴレ・ビアンコ

KUROGE WAGYU & EGGPLANT BOLOGNESE
黒毛和牛と茄子のボロネーゼ

HAKKINTON PORK RAGOUE & CREAMY PORCINI SAUCE
白金豚のラグー ポルチーニクリームソース

PESCATORE BIANCO
ペスカトーレ・ビアンコ

CREAMY TOMATO SAUCE WITH SCAMPI
鬼手長海老のトマトクリームソース

1400
[税込 1540]

1200
[税込 1320]

1350
[税込 1485]

1400
[税込 1540]

1400
[税込 1540]

1450
[税込 1595]

1450
[税込 1595]

1450
[税込 1595]

1550
[税込 1705]

1550
[税込 1705]

1850
[税込 2035]

1900
[税込 2090]

1900
[税込 2090]

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]

ORTOLANA with Asparagus 2色のアスパラガスのビスマルク
cream sauce, anchovy, green asparagus, white asparagus, mozzarella cheese, egg, prosciutto, Parmigiano-Reggiano, black pepper

2000
[税込 2200]

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

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

1550
[税込 1705]



SHIHORO KUROGE WAGYU RIB STEAK
WITH MASHED POTATOES

3800
[税込 4180]



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

LUNCH SOUP of the DAY
本日のランチスープ
200 [税込 220]



BREAD
焼きたてパン
150 [税込 165]

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 セルバチコ	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	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]

LUNCH DRINKS +¥200 [税込 220]

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。

RIGOLETTO SPECIALTY BLEND COFFEE HOT OR ICED

リゴレット・スペシャリティーコーヒー
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 ハーブティー

COCA-COLA コカ・コーラ

GINGER ALE ジンジャーエール

ORIGINAL LEMONADE 300
オリジナル・レモネード [税込 330]

VIRGIN SHANDY GAFF 300
バージン・シャンディガフ [税込 330]

ALL NATURAL

NO MSG

化学調味料不使用
No MSG
on our natural "UMAMI" dishes.

LOW TRANS FAT
低温圧搾出法油
低トランス脂肪酸
Low Transfat Oil

NATURAL SALT
Natural Salt

ORGANIC SUGAR
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おりません。

PASTA LUNCH

サラダ付き served with a SIDE SALAD



パスタ大盛り Large +250 [税込 275]

WEEKLY PASTA
今週のパスタ

ARRABBIATA
あらごし有機トマトのアラビアータ

BABY SCALLOPS PESTO GENOVESE
小柱のジェノベーゼ

SHRIMP & BRUSSELS SPROUTS PASTA with Rosemary Butter Sauce
海老と芽キャベツのローズマリーバターソース

PEPERONCINO with Whitebait, Nanohana & Bottarga
シラスと菜の花のペペロンチーノ カラスミがけ

CARBONARA
奥久慈卵とホワイトマッシュルームのカルボナーラ

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

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

VONGOLE BIANCO
アサリのヴォンゴレ・ビアンコ

KUROGE WAGYU & EGGPLANT BOLOGNESE
黒毛和牛と茄子のボロネーゼ

HAKKINTON PORK RAGOUE & CREAMY PORCINI SAUCE
白金豚のラグー ポルチーニクリームソース

PESCATORE BIANCO
ペスカトーレ・ビアンコ

CREAMY TOMATO SAUCE WITH SCAMPI
鬼手長海老のトマトクリームソース

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 セルバチコ	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	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]

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。

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。

ALL NATURAL

NO MSG

化学調味料不使用
No MSG
on our natural "UMAMI" dishes.

LOW TRANS FAT
低脂質油
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

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!

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

1250

[税込 1375]

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

gorgonzola, samsoe cheese, gouda cheese, mozzarella

1750

[税込 1925]

ORTOLANA with Asparagus 2色のアスパラガスのビスマルク

cream sauce, anchovy, green asparagus, white asparagus, mozzarella cheese, egg, prosciutto, Parmigiano-Reggiano, black pepper

2000

[税込 2200]

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

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

1550

[税込 1705]

SHIHORO KUROGE WAGYU RIB STEAK
WITH MASHED POTATOES

3800
[税込 4180]

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



LUNCH SOUP of the DAY
本日のランチスープ

200 [税込 220]

BREAD
焼きたてパン

150 [税込 165]

LUNCH COURSE ¥2400

LUNCH COURSE ¥2400

[税込 2640]



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

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
アサリのヴォンゴレ・ビアンコ

SHRIMP & BRUSSELS SPROUTS PASTA with Rosemary Butter Sauce
海老と芽キャベツのローズマリーバターソース

PESCATORE BIANCO
ペスカトーレ・ビアンコ +400 [税込 440]

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

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

PEPERONCINO with Whitebait, Nanohana & Bottarga
シラスと菜の花のペペロンチーノ カラスミがけ

ARRABBIATA
あらごし有機トマトのアラビアータ

CARBONARA
奥久慈卵とホワイトマッシュルームのカルボナーラ

KUROGE WAGYU & EGGPLANT BOLOGNESE
黒毛和牛と茄子のボロネーゼ

HAKKINTON PORK RAGOUE & CREAMY PORCINI SAUCE
白金豚のラグー ポルチーニクリームソース +300 [税込 330]

CREAMY TOMATO SAUCE with Scampi
鬼手長海老のトマトクリームソース +400 [税込 440]

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

ORTOLANA with Asparagus 2色のアスパラガスのビスマルク
cream sauce, anchovy, green asparagus, white asparagus, mozzarella cheese, egg, prosciutto, Parmigiano-Reggiano, black pepper

MAIN DISH

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 +300 [税込 330]

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 +1000 [税込 1100]

SHIHORO 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 +2200 [税込 2420]

ALL NATURAL

NO MSG

化学調味料不使用
No MSG
on our natural "UMAMI" dishes.

LOW TRANS FAT
低脂質油
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



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おりません。