



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 Pasta	1400 [税込 1540]
	ARRABBIATA あらご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]
	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	1400 [税込 1540]
	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	1400 [税込 1540]
	CARBONARA 奥久慈卵とホワイトマッシュルームのカルボナーラ	1450 [税込 1595]
	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	1450 [税込 1595]
	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 ペスカトーレ・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	モッツアレラ	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]



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 1250
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! [税込 1375]

GRILLED VEGETABLES & PECORINO SALAD balsamic dressing 1450
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 [税込 1595]



PIZZA LUNCH

サラダ付き served with a SIDE SALAD

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

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

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

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

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

ORTOLANA with Asparagus 2色のアスパラガスのピスマルク 2000
cream sauce, anchovy, green asparagus, white asparagus, mozzarella cheese, egg, prosciutto, Parmigiano-Reggiano, black pepper [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 2350
岩手県産 白金豚のグリル 旬の柑橘を添えて [税込 2585]
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



CHICKEN CONFIT WITH HERB TOMATO SAUCE 1550
奥の都鶏骨付きもも肉のコンフィ ハーブトマトソース [税込 1705]
丁寧に仕込んだ皮パリッとお肉は柔らかなチキンのコンフィ

SHIHORO KUROGE WAGYU RIB STEAK 3800
WITH MASHED POTATOES [税込 4180]
土幌黒牛のリブステーキ マッシュポテト添え
北海道・土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 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。

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。

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_MARUNOUCI

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。



PASTA LUNCH

サラダ付き served with a SIDE SALAD

パスタ大盛り Large +250 [税込 275]

<div><div><div> </div><div>WEEKLY PASTA</div><div>今週の Pasta</div></div></div> <div>1400</div> <div>[税込 1540]</div>	
<div><div><div> </div><div>ARRABBIATA</div><div>あらごし有機トマトのアラビアータ</div></div></div> <div>1200</div> <div>[税込 1320]</div>	
<div><div><div> </div><div>BABY SCALLOPS PESTO GENOVESE</div><div>小柱のジェノベーゼ</div></div></div> <div>1350</div> <div>[税込 1485]</div>	
<div><div><div> </div><div>SHRIMP & BRUSSELS SPROUTS PASTA</div><div>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</div></div></div> <div>1400</div> <div>[税込 1540]</div>	
<div><div><div> </div><div>PEPERONCINO</div><div>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</div></div></div> <div>1400</div> <div>[税込 1540]</div>	
<div><div><div> </div><div>CARBONARA</div><div>奥久慈卵とホワイトマッシュルームのカルボナーラ</div></div></div> <div>1450</div> <div>[税込 1595]</div>	
<div><div><div> </div><div>OYSTER & HIRATAKE AGLIO E OLIO WITH YUZU PEPPER</div><div>牡蠣と霜降り平茸、柚子胡椒のアーリオオーリオ</div></div></div> <div>1450</div> <div>[税込 1595]</div>	
<div><div><div> </div><div>AMATRICIANA WITH GUANCIALE & PECORINO</div><div>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</div></div></div> <div>1450</div> <div>[税込 1595]</div>	
<div><div><div> </div><div>VONGOLE BIANCO</div><div>アサリのヴォンゴレ・ビアンコ</div></div></div> <div>1550</div> <div>[税込 1705]</div>	
<div><div><div> </div><div>KUROGE WAGYU & EGGPLANT BOLOGNESE</div><div>黒毛和牛と茄子のボロネーゼ</div></div></div> <div>1550</div> <div>[税込 1705]</div>	
<div><div><div> </div><div>HAKKINTON PORK RAGOUT & CREAMY PORCINI SAUCE</div><div>白金豚のラグー ボルチーニクリームソース</div></div></div> <div>1850</div> <div>[税込 2035]</div>	
<div><div><div> </div><div>PESCATORE BIANCO</div><div>ベスカトーレ・ビアンコ</div></div></div> <div>1900</div> <div>[税込 2090]</div>	
<div><div><div> </div><div>CREAMY TOMATO SAUCE WITH SCAMPI</div><div>鬼手長海老のトマトクリームソース</div></div></div> <div>1900</div> <div>[税込 2090]</div>	

TOPPINGS

GLUTEN FREE

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	モッツアレラ	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]

Refill Free

おかわり

できます!

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、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。

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

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]



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

<div><div><div>MARGHERITA</div><div>tomato sauce, basil, mozzarella</div></div></div> <div>マルゲリータ</div> <div>1450</div> <div>[税込 1595]</div>	
<div><div><div>MARINARA</div><div>tomato sauce, oregano, basil, tomato, dried tomato, garlic</div></div></div> <div>マリナーラ</div> <div>1400</div> <div>[税込1540]</div>	
<div><div><div>DIAVOLA</div><div>tomato sauce, 'nduja, chicken, salame, mozzarella, parmesan</div></div></div> <div>ディアボラ</div> <div>1700</div> <div>[税込1870]</div>	
<div><div><div>MACELLAIO</div><div>bacon, salame, mortadella, mozzarella, basil, french fries, garlic, parmesan</div></div></div> <div>マチェライオ</div> <div>1700</div> <div>[税込1870]</div>	
<div><div><div>QUATTRO FORMAGGI</div><div>gorgonzola, samsoe cheese, gouda cheese, mozzarella</div></div></div> <div>クアトロ・フロマッジオ</div> <div>1750</div> <div>[税込1925]</div>	
<div><div><div>ORTOLANA with Asparagus</div><div>cream sauce, anchovy, green asparagus, white asparagus, mozzarella cheese, egg, prosciutto, Parmigiano-Reggiano, black pepper</div></div></div> <div>2色のアスパラガスのビスマルク</div> <div>2000</div> <div>[税込2200]</div>	



MAIN DISH LUNCH

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

<div><div><div>GRILLED PLATINUM PORK WITH SEASONAL CITRUS</div><div>岩手県産 白金豚のグリル 旬の柑橘を添えて</div><div>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</div></div></div> <div>2350</div> <div>[税込 2585]</div>	
<div><div><div>CHICKEN CONFIT WITH HERB TOMATO SAUCE</div><div>奥の都鶏骨付きもも肉のコンフィ ハーブトマトソース</div><div>丁寧に仕込んだ皮パリッとお肉は柔らかなチキンのコンフィ</div></div></div> <div>1550</div> <div>[税込 1705]</div>	
<div><div><div>SHIHORO KUROGE WAGYU RIB STEAK WITH MASHED POTATOES</div><div>土幌黒牛のリブステーキ マッシュポテト添え</div><div>北海道・土幌産の黒牛を使った、旨みあふれるリブステーキ</div></div></div> <div>3800</div> <div>[税込 4180]</div>	

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]

ALL NATURAL

NO MSG

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

LOW TRANS FAT

低圧搾抽出油
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

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

+



DESSERT

デザート

&



DRINK

ドリンク

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

パスタ大盛り Large +250 [税込 275]

WEEKLY PASTA

今週の Pasta

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

ベスカトーレ・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 RAGOUT & CREAMY PORCINI SAUCE

白金豚のラグー ボ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

tomato sauce, basil, mozzarella

マルゲリータ

MARINARA

tomato sauce, oregano, basil, tomato, dried tomato, garlic

マリナーラ

DIAVOLA

tomato sauce, 'nduja, chicken, salame, mozzarella, parmesan

ディアボラ

MACELLAIO

bacon, salame, mortadella, mozzarella, basil, french fries, garlic, parmesan

マチェライオ

QUATTRO FORMAGGI

gorgonzola, samsoe cheese, gouda cheese, mozzarella

クアトロ・フロマッジ

ORTOLANA with Asparagus

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

2色のアスパラガスのビスマルク

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

土幌黒牛のリブステーキ マッシュポテト添え +2200 [税込 2420]