



# 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]

	<b>WEEKLY PASTA</b> 今週の Pasta	<b>1400</b> [税込 1540]
	<b>ARRABBIATA</b> 🍷 あらごし有機トマトのアラビアータ	<b>1200</b> [税込 1320]
	<b>BABY SCALLOPS PESTO GENOVESE</b> 小柱のジェノベーゼ	<b>1350</b> [税込 1485]
	<b>SAKURA SHRIMP &amp; CABBAGE PASTA</b> with Rosemary Butter Sauce 桜海老と春キャベツのローズマリーバターソース	<b>1400</b> [税込 1540]
	<b>PEPERONCINO</b> with Whitebait, Broccolini & Bottarga 🍷 シラスとブロッコリーニのペペロンチーノ、カラスミがけ	<b>1400</b> [税込 1540]
	<b>CARBONARA</b> 奥久慈卵とホワイトマッシュルームのカルボナーラ	<b>1450</b> [税込 1595]
	<b>OYSTER &amp; HIRATAKE AGLIO E OLIO WITH YUZU PEPPER</b> 牡蠣と霜降り平茸、柚子胡椒のアーリオオーリオ	<b>1450</b> [税込 1595]
	<b>AMATRICIANA WITH GUANCIALE &amp; PECORINO</b> 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	<b>1450</b> [税込 1595]
	<b>VONGOLE BIANCO</b> アサリのヴォンゴレ・ビアンコ	<b>1550</b> [税込 1705]
	<b>KUROGE WAGYU &amp; EGGPLANT BOLOGNESE</b> 黒毛和牛と茄子のボロネーゼ	<b>1550</b> [税込 1705]
	<b>HAKKINTON PORK RAGOUT &amp; CREAMY PORCINI SAUCE</b> 白金豚のラグー ポルチーニクリームソース	<b>1850</b> [税込 2035]
	<b>PESCATORE BIANCO</b> ペスカトーレ・ビアンコ	<b>1900</b> [税込 2090]
	<b>CREAMY TOMATO SAUCE WITH SCAMPI</b> 鬼手長海老のトマトクリームソース	<b>1900</b> [税込 2090]



## SALAD LUNCH

スープ・パン付き served with a SOUP + BREAD

<b>WEEKLY CHEF'S SALAD</b> 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!	<b>1250</b> [税込 1375]
<b>GRILLED VEGETABLES &amp; PECORINO SALAD</b> 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	<b>1450</b> [税込 1595]



## PIZZA LUNCH

サラダ付き served with a SIDE SALAD

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



## MAIN DISH LUNCH

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

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



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]



**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\_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]

WEEKLY PASTA 今週の Pasta	1400 [税込 1540]
ARRABBIATA あらか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]
SAKURA SHRIMP & CABBAGE PASTA with Rosemary Butter Sauce 桜海老と春キャベツのローズマリーバターソース	1400 [税込 1540]
PEPERONCINO with Whitebait, Broccolini & Bottarga シラスとブロッコリーニのペペロンチーノ、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 アサリのヴァンゴレ・ピアンコ	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 ベスカトーレ・ピアンコ	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 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]
COBB SALAD cobb dressing コブサラダ コブドレッシング	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 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	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 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	1550 [税込 1705]
---	-------------------

SHIHORO KUROGE WAGYU RIB STEAK WITH MASHED POTATOES 土幌黒牛のリップステーキ マッシュポテト添え 北海道・土幌産の黒牛を使った、旨みあふれるリップステーキ	3800 [税込 4180]
---	-------------------



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・スペシャリティコーヒー 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。

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]

# LUNCH COURSE ¥2400 [税込 2640]



PASTA 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 アサリのヴァンゴレ・ピアンコ	
SAKURA SHRIMP & CABBAGE PASTA with Rosemary Butter Sauce 桜海老と春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・ピアンコ +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, Broccolini & Bottarga シラスとブロッコリーニのペペロンチーノ、カラスミがけ	
ARRABBIATA あらか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 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 土幌黒牛のリップステーキ 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

低温圧搾抽出油  
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おりません。