



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 小柱のジェノペーゼ	1350 [税込 1485]
PEPERONCINO with whitebait, manganji chili & bottarga  シラスと万願寺唐辛子のペペロンチーノ、カラスミがけ	1400 [税込 1540]
HERB SALSICCIA & BROCCOLINI with butter sauce ハーブサルシッチャとブロッコリーニのバターソース	1450 [税込 1595]
CARBONARA 奥久慈卵と厚切りベーコンのカルボナーラ	1450 [税込 1595]
AGLIO E OLIO with prosciutto & fruit tomato 生ハムとフルーツトマト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]



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]
LYONNAISE SALAD with Bacon & aged "May Queen" Potato mustard dressing 厚切りベーコンと熟成メークインのリヨネーズサラダ マスタードドレッシング	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]
BISMARCK 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]
SHIHO 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 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	3800 [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 セルパチコ	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_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]
PEPERONCINO with whitebait, manganji chili & bottarga  シラスと万願寺唐辛子のペペロンチーノ、カラスミがけ	1400 [税込 1540]
HERB SALSICCIA & BROCCOLINI with butter sauce ハーブサルシッチャとブロッコリーニのバターソース	1450 [税込 1595]
CARBONARA 奥久慈卵と厚切りベーコンのカルボナーラ	1450 [税込 1595]
AGLIO E OLIO with prosciutto & fruit tomato 生ハムとフルーツトマト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・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 ベスカトーレ・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]



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。

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]



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]
LYONNAISE SALAD with Bacon & aged “May Queen” Potato mustard dressing 厚切りベーコンと熟成メークインのリヨネーズサラダ マスタードドレッシング	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 	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]
BISMARCK 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	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]

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
好きなメイン

+



DESSERT & DRINK
デザート & ドリンク

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・ビアンコ

||||| HERB SALSICCIA & BROCCOLINI with butter sauce
ハーブサルシッチャとブロッコリーニのバターソース

||||| 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

||||| AGLIO E OLIO with prosciutto & fruit tomato
生ハムとフルーツトマトのアーリオオーリオ

||||| PEPERONCINO with whitebait, manganji chili & bottarga
シラスと万願寺唐辛子のペペロンチーノ、カラスミがけ

||||| ARRABBIATA 
あらごし有機トマトのアラビアータ

||||| CARBONARA
奥久慈卵と厚切りベーコンのカルボナーラ

||||| 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

BISMARCK 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
土幌黒牛のリブステーキ マッシュポテト添え +2200 [税込 2420]