

PAELLA LUNCH

W/ SOUP & SALAD スープ・サラダ付き

数量限定



Charcoal Grilled Swordfish and Caponata Paella
炭火焼きメカジキと夏野菜のカポナータのパエリア
1850

数量限定



Oven Grilled Pork with Mustard Sauce
白金豚の薪窯焼き
ジューシーに焼きあげた白金豚を粒マスタードソースと一緒にどうぞ!
1850

数量限定



Today's Oven Grilled Fish
産地直送鮮魚の薪窯焼き
日替わり鮮魚を薪窯で香ばしく焼き上げます! 詳しくはスタッフまで!
1800

数量限定



Black Angus Steak
オーストラリア産
ブラックアンガス牛
リブロースのグリル
160g 2900

PASTA LUNCH

W/ SALAD or SOUP
サラダまたはスープ付き

■ 全てのパスタは +¥275 にて大盛り【1.5倍】にできます。
LARGE SERVINGS ARE AVAILABLE WITH AN EXTRA CHARGE OF 275 YEN.

[SPAGHETTINI] MANCINI
マンチーニ社スパゲッティ
1.8mm イタリア産最高品質

LINGUINE リングイネ
デュラムセモリナ粉を使用。ソースとの絡みが良い中太の自家製リングイネ。

GLUTEN FREE FETTUCCHINE グルテンフリーの玄米粉フェットチーネ
GLUTEN FREE FETTUCCHINE AVAILABLE FOR SUBSTITUTION.
すべてのパスタをグルテンフリーの玄米粉フェットチーネに変更できます。

- Weekly Pasta 今週の Pasta 1500
- Squid & Colatura Butter Sauce with Rucola 1600
イカとコラトゥーラのバターソース ルッコラのせ
- Salsiccia & Goldrush Corn Cacio e Pepe 1600
サルシッチャとゴールドラッシュのカチョエペペ
- Vongole Bianco 1700
北海あさりのボンゴレ・ビアンコ
- Charcoal Grilled Swordfish & Asparagus Aglio Olio 1700
炭火焼きメカジキとアスパラガスのアーリオオーリオ
- Pesto Genovese 1700
with Baby Shrimp & Mini Tomatoes
小海老とミニトマトのジェノベーゼ
- Prawn & Seafood Pescatore [bianco or rosso] 2200
鬼手長海老と魚介のペスカトーレ ビアンコ または ロッソ

- Bacon & Watercress Amatriciana 1500
ベーコンとクレソンのアマトリチャーナ
- Salmon & Broccoli, Sorrento Style with Pecorino Romano 1600
サーモンとブロッコリーのソレント風 ペコリーノロマーノ
- Kuroge Wagyu Bolognese with Lotus Roots 1700
黒毛和牛と蓮根のボロネーゼ
- Lemon Cream Sauce with Scallop & Zucchini 1700
帆立とズッキーニのレモンクリームソース
- Arrabbiata with Charcoal Grilled Chicken & Sweet Green Pepper 1700
炭火焼きチキンと万願寺唐辛子のアラビアータ
- Porcini & Bacon Carbonara 1800
ボルチーニ茸とベーコンのカルボナーラ

PIZZA LUNCH

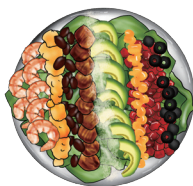
W/ SALAD or SOUP
サラダまたはスープ付き

- Today's Pizza 1600
本日のピッツァ 詳しくはスタッフまで
- Margherita マルゲリータ 1700
トマトソース・バジル・モッツアレラ
+¥440 change mozzarella to mozzarella bufala
+¥440で乳牛のモッツアレラを水牛のモッツアレラに変更できます!
- Charcoal Grilled Chicken Diavola 1800
炭火焼きチキンのディアボラ
トマトソース・炭火焼きチキン・チョリソン
モッツアレラチーズ・ンドゥイヤー・ハラペーニョ

- Shrimp, Zucchini & Lemon Pepper Marinara 1800
海老とズッキーニ、レモン胡椒のマリナラ
トマトソース・オレガノ・海老、ズッキーニ・チェリートマト・レモン胡椒・ニンニク
- Quattro Formaggi 1900
クアトロ・フォルマッジ
モッツアレラ・ゴルゴンゾーラ・グラナパダーノ・リコッタチーズ
- Mortadella & Asparagus Bismarck 1900
モルタデッラとアスパラガスのビスマルク
モッツアレラ・モルタデッラ・ミラノサラミ・アスパラガス・卵・香草パン粉・黒胡椒

SALAD LUNCH

W/ SOUP & BREADK
スープ・パン付き



Grilled Chicken & Avocado Cobb Salad 1400
グリルチキンとアボカドのコブサラダ
グリルチキンや海老、アボカドなど、色とりどりの具材をふんだんにのせた、食べごたえ抜群のサラダ!



Caesar Salad with Smoked Salmon & Potatoes 1400
スモークサーモンと熟成メークインのシーザーサラダ
脂ののったサーモンを軽くスモークし、甘味たっぷりの熟成メークインを合わせたシーザーサラダ

DRINK All ¥220

Refill Free
おかわり
できます!

original blend tea
ICED 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、玄米、ペパーミント、ガラナ、フェネルを加えた、爽快感のあるオリジナルブレンドティー。

RIGOLETTO SPECIALTY BLEND COFFEE HOT OR ICED

リゴレット・スペシャリティ
ブレンドコーヒー

華やかな香り、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。

ASSAM HOT OR ICED アッサムティー

COCA COLA コカ・コーラ

GINGER ALE ジンジャーエール

LEMONADE 自家製レモネード

SODA WATER 炭酸水

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

TC WATER

TC WATER 使用
TC 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いません。All carefully cooked with Natural ingredients. No Processed ingredients anywhere.

RIGOLETTO LUNCH COURSE

前菜の盛り合わせとお好きなメインディッシュ、デザートがついた少し贅沢なランチコース

APPETIZER PLATE
特製! 前菜盛り合わせ

CHOOSE 1 MAIN DISH FROM BELOW
パスタ/パエリア/グリル/ピッツァより
お好きなメインディッシュ1つ

DESSERT + DRINK
デザートとドリンク

2,750 YEN

PASTA

- ||||| Weekly Pasta 今週の Pasta
- ||||| Squid & Colatura Butter Sauce with Rucola
イカとコラトゥーラのバターソース ルッコラのせ
- ||||| Salsiccia & Goldrush Corns Cacio e Pepe
サルシッチャとゴールドラッシュのカチョエペペ
- ||||| Vongole Bianco
北海あさりのポンゴレ・ビアンコ
- ||||| Charcoal Grilled Swordfish & Asparagus Aglio Olio
炭火焼きメカジキとアスパラガスのアーリオオーリオ
- ||||| Pesto Genovese with Baby Shrimp & Mini Tomatoes
小海老とミニトマトのジェノベーゼ
- ||||| Prawn & Seafood Pescatore [bianco or rosso] +385
鬼手長海老と魚介のペスカトーレ ビアンコ または ロッソ
- ||||| Bacon & Watercress Amatriciana
ベーコンとクレソンのアマトリチャーナ
- ||||| Salmon & Broccoli, Sorrento Style with Pecorino Romano
サーモンとブロッコリーのソレント風 ペコリーノロマーノ
- ||||| Kuroge Wagyu Bolognese with Lotus Roots
黒毛和牛と蓮根のボロネーゼ
- ||||| Lemon Cream Sauce with Scallop & Zucchini
帆立とズッキーニのレモンクリームソース
- ||||| Arrabbiata with Charcoal Grilled Chicken & Sweet Green Pepper
炭火焼きチキンと万願寺唐辛子のアラビアータ
- ||||| Porcini & Bacon Carbonara
ポルチーニ茸とベーコンのカルボナーラ

GRILL

-  Oven Grilled Pork with Mustard Sauce +330
白金豚の薪釜焼き
ジュシーに焼きあげた白金豚を粒マスタードソースでどうぞ!
-  Today's Oven Grilled Fish +165
産地直送鮮魚の薪釜焼き
日替わり鮮魚を薪釜で香ばしく焼き上げます! 詳しくはスタッフまで!
-  Black Angus Beef Steak +980
オーストラリア産ブラックアンガス牛リブロースのグリル

PAELLA



Charcoal Grilled Swordfish & Caponata Paella +220
炭火焼きメカジキと夏野菜のカポナータのパエリア

PIZZA



Today's Pizza
本日のピッツァ 詳しくはスタッフまで



Margherita マルゲリータ
トマトソース・バジル・モッツアレラ
+¥440 change mozzarella to mozzarella bufala
+¥440で乳牛のモッツアレラを水牛のモッツアレラに変更できます!



Charcoal Grilled Chicken Diavola
炭火焼きチキンのディアボラ
トマトソース・炭火焼きチキン・チョリソー
モッツアレラチーズ・ンドゥイヤ・ハラペーニョ



Quattro Formaggi クアトロ・フォルマッジ
モッツアレラ・ゴルゴンゾーラ・グラナパダーノ・リコッタチーズ



Shrimp, Zucchini & Lemon Pepper Marinara
海老とズッキーニ、レモン胡椒のマリナーラ
トマトソース・オレガノ・海老、ズッキーニ・チェリートマト・レモン胡椒・ニンニク



Mortadella & Asparagus Bismarck
モルタデッラとアスパラガスのビスマルク
モッツアレラ・モルタデッラ・ミラノサラミ・アスパラガス・卵・香草パン粉・黒胡椒

+¥330 DESSERT

ランチコースのプチデザートを+¥330でお好きなデザートに変更できます。



White Gateau Chocolat
ホワイト・ガトーショコラ

Matcha Basque Cheese Cake
本山抹茶のバスクチーズケーキ



Classic Tiramisu クラシック・ティラミス

Homemade Vanilla Ice Cream
自家製バニラアイス



DRINK



original blend tea ICED 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、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。

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。

- ASSAM HOT OR ICED アッサムティー
- COCA COLA コカ・コーラ
- GINGER ALE ジンジャーエール
- LEMONADE 自家製レモネード
- SODA WATER 炭酸水



SKIP the STRAW

We skip disposable plastic straws in consideration of the environment!
環境問題に配慮し、使い捨てプラスチック製ストローは使用いたしません