

PAELLA LUNCH

W/ SOUP & SALAD スープ・サラダ付き

数量限定



Salmon, Oyster Mushroom
& Lotus Root Paella
サーモンと霜降り平茸、
蓮根のパエリア
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ーニ
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 FETTUCCINE グルテンフリーの玄米粉フェットチーネ
GLUTEN FREE FETTUCCINE 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
イカとコラトゥーラのバターソース ルッコラのせ

1600



Salsiccia & Sweet Potato Cacio e Pepe
サルシッチャと紅はるかのカチョエペペ

1600



Vongole Bianco
北海あさりのボンゴレ・ビアンコ

1700



Scallop & Watercress Aglio Olio
帆立とクレソンのアリオオーリオ

1700



Pesto Genovese
with Baby Shrimp & Mini Tomatoes
小海老とミニトマトのジェノベーゼ

1700



Prawn & Seafood Pescatore [bianco or rosso]
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

2200



Bacon & Deep-fried Eggplant Amatriciana
ベーコンと揚げ茄子のアマトリチャーナ

1500



"Boscaiola" with Tuna & Mushrooms
ツナと茸のボスカイオーラ

1600



Kuroge Wagyu Bolognese with Lotus Roots
黒毛和牛と蓮根のボロネーゼ

1700



Gorgonzola Cream Sauce with Salmon
サーモンのゴルゴンゾーラ・クリームソース

1600



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

1700



Porcini & Bacon Carbonara
ボルチーニ茸とベーコンのカルボナーラ

1800

PIZZA LUNCH

W/ SALAD or SOUP
サラダまたはスープ付き

Today's Pizza

本日のピッツァ 詳しくはスタッフまで

1600



Margherita マルゲリータ

トマトソース・バジル・モzzarella

+¥440 change mozzarella to mozzarella bufala
+¥440で乳牛のモzzarellaを水牛のモzzarellaに変更できます！

1700



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zzarellaチーズ・ンドウイヤー・ハラペーニョ

1800



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

1800



Quattro Formaggi

クアトロ・フォルマッジ

モzzarella・ゴルゴンゾーラ・グラナパダーノ・リコッタチーズ

1900



Salsiccia & Lotus Root Bismarck

サルシッチャと蓮根のビスマルク

モzzarella・サルシッチャ・蓮根・ンドウイヤー・卵・サルサヴェルデ・黒胡椒

1900

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、ルイボスティー、
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

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

TC WATER

TCウォーター使用
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

2,860 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 & Sweet Potato Cacio e Pepe
サルシッチャと紅はるかのカチョエペペ
- Vongole Bianco
北海あさりのボンゴレ・ビアンコ
- Scallop & Watercress Aglio Olio
帆立とクレソン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 & Deep-fried Eggplant Amatriciana
ベーコンと揚げ茄子のアマトリチャーナ
- "Boscaiola" with Tuna & Mushrooms
ツナと茸のボスカイオーラ
- Kuroge Wagyu Bolognese with Lotus Roots
黒毛和牛と蓮根のボロネーゼ
- Gorgonzola Cream Sauce with Salmon
サーモンのゴルゴンゾーラ・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
ボ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 +990
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



Salmon, Oyster Mushrooms & Lotus Root Paella +220
サーモンと霜降り平茸、蓮根のパエリア

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・ンドゥイヤー・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



Salsiccia & Lotus Root Bismarck
サルシッチャと蓮根のビスマルク
モッツアレラ・サルシッチャ・蓮根・ンドゥイヤー・卵・サルサヴェルデ・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