

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

1700

[税込1870]

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！

1700

[税込1870]

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！

1650

[税込1815]

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 2650

[税込2915]

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 今週のパスタ

1350 [税込1485]



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

1450 [税込1595]



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

1450 [税込1595]



Vongole Bianco
北海あさりのボンゴレ・ビアンコ

1550 [税込1705]



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

1550 [税込1705]



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

1550 [税込1705]



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

2000 [税込2200]



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

1350 [税込1485]



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

1450 [税込1595]



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

1550 [税込1705]



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

1450 [税込1595]



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

1550 [税込1705]



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

1650 [税込1815]

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

1450 [税込1595]



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！

1550 [税込1705]



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・ンドウイヤ・ハラペーニョ

1650 [税込1815]



Shrimp, Zucchini & Lemon Pepper Marinara 1450 [税込1595]

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



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

1700 [税込1870]



Salsiccia & Lotus Root Bismarck

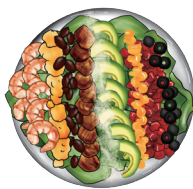
サルシッチャと蓮根のビスマルク

モッツアレラ・サルシッチャ・蓮根・ンドウイヤ・卵・サルサヴェルデ・黒胡椒

1700 [税込1870]

SALAD LUNCH

W/ SOUP & BREADK
スープ・パン付き



Grilled Chicken & Avocado Cobb Salad
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！

1250

[税込1375]



Caesar Salad with Smoked Salmon & Potatoes
スモークサーモンと熟成メークインのシーザーサラダ

1250

[税込1375]

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

Refill Free
おかわり
できます！

original blend tea

ICED FIVE ELEMENTS

200 [税込220]

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 200 [税込220]

リゴレット・スペシャリティー ブレンドコーヒー HOT OR ICED
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

200 [税込220]

COCA COLA

コカ・コーラ

200 [税込220]

GINGER ALE

ジンジャーエール

200 [税込220]

LEMONADE

自家製レモネード

200 [税込220]

SODA WATER

炭酸水

200 [税込220]

ORANGE JUICE

オレンジジュース

200 [税込220]

BOTANICAL HERB SQUASH

ボタニカルハーブスカッシュ

300 [税込330]

ESPRESSO TONIC

エスプレットニック

300 [税込330]

CAFE LATTE HOT OR ICED

カフェラテ

400 [税込440]

ESPRESSO

エスプレッソ

400 [税込440]



IF YOU HAVE ANY FOOD ALLERGIES, PLEASE SCAN THE QR CODE TO VIEW THE MENU.
アレルギーをお持ちの方は、QRコードからメニューをご確認ください

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

100% WATER

100% ウォーター使用
100% 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おりません。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

2,600^{YEN}
[税込2860]

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] +350 [税込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 +300 [税込330]
白金豚の薪釜焼き
ジューシーに焼きあげた白金豚を粒マスタードソースでどうぞ！



Today's Oven Grilled Fish +150 [税込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 +900 [税込990]
オーストラリア産ブラックアンガス牛リブブロースのグリル

DRINK

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스티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。

PAELLA



Salmon, Oyster Mushrooms & Lotus Root Paella +200
サーモンと霜降り平茸、蓮根のパエリア [税込220]

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



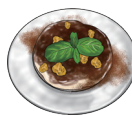
Salsiccia & Lotus Root Bismarck
サルシッチャと蓮根のビスマルク
モッツアレラ・サルシッチャ・蓮根・ンドゥイヤー・卵・サルサヴェルデ・黒胡椒

+¥300 DESSERT

ランチコースのプデデザートを+¥300 [税込330] で好きなデザートに変更できます。



CUSTARD PUDDING
御養卵プリン



HOJICHA BASQUE CHEESECAKE
ほうじ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



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