

LUNCH COURSE 1800 YEN [税込 1980]



TAPAS & SALAD
タパス5種&
サラダ盛り合わせ



MAIN DISH
好きなメイン



DRINK ドリンク

DESSERT デザート



CHOOSE 1 MAIN DISH. メインのお料理を下記より1つお選びください

PASTA

WEEKLY PASTA 今週の Pasta

ARRABBIATA あらごし有機トマトのアラビアータ

TOMATO SAUCE WITH BACON & EGGPLANT
メランツァーネ 熟成ベーコンと茄子のトマトソース

BABY SCALLOPS PESTO GENOVESE
小柱のジェノベーゼ

WHITEBAIT & SPRING CABBAGE PEPERONCINI
シラスと春キャベツのペペロンチーノ

AMATRICIANA 自家製パンチェッタのアマトリッチャーナ

HERB BUTTERED WHELK & MUSHROOMS
ツブ貝とマッシュルームのブルギニオン・バターソース

CHICKEN & BRUSSELS SPROUTS CACIO E PEPE
あべ鶏と芽キャベツのカチョ・エ・ペペ

CARBONARA 奥久慈卵と自家製パンチェッタのカルボナーラ

IBERICO PORK BOLOGNESE イベリコ豚のボロネーゼ

CREAMY TOMATO SAUCE WITH SHRIMP, BACON & STRACCIATELLA
海老とベーコン、ストラッチャテッラのトマトクリームソース

VONGOLE ROSSO 大粒アサリのヴェンゴレ・ロッシ

IBERIAN PORK RAGOUT CREAMY PORCINI SAUCE
イベリコ豚のラグー ポルチーニクリームソース

PESCATORE BIANCO ペスカトーレ・ピアンコ **+200** [税込 220]

パスタ大盛り
Large +250
[税込 275]

PIZZA

MARGHERITA マルゲリータ
tomato sauce, basil, mozzarella

GAMBERETTI ガンベレッティー
anchovy cream, maribo cheese, shrimp, tomatoes, grana padano

QUATTRO FORMAGGI クアトロ・フロマッジオ
gorgonzola, maribo cheese, gruyere cheese, mozzarella

DIAVOLA ディアボラ
tomato sauce, maribo cheese, salame, bacon, butifara, grana padano

PEPPERONI ペパロニ
tomato sauce, maribo cheese, pepperoni, jalapeno, oregano, grana padano

FUMARE 燻製チキンのフマーレ
anchovy cream, scamorza, smoked chicken, asparagus, dried tomato, grana padano

ピザ Lサイズ
10inch +200
[税込 220]

MAIN DISH

CHICKEN CONFIT WITH HERB TOMATO SAUCE
菜彩鶏もも肉のコンフィ ハーブトマトソース

SANGEN PORK COTOLETTA WITH MUSTARD SAUCE **+300** [税込 330]
ハーブ三元豚のコトレッタ マスタードソース

SKIRT STEAK WITH MASHED POTATOES
牛ハラミ肉のタリアータ マッシュポテト添え **+400** [税込 440]

SIDE DISH



LUNCH SOUP of THE DAY
本日のランチスープ

200
[税込 220]

Mashed Potatoes マッシュポテト 300 [税込 330]

Inka no Mezame French Fries インカのめざめのフライドポテト 300 [税込 330]

Wild Rucola & Parmesan Salad セルパチコとパルミジャーノのサラダ 600 [税込 660]
ほろ辛いセルパチコのサラダ。メインディッシュの付け合わせにどうぞ!

Prosciutto Di Parma 24ヶ月熟成!プロシュート・ディ・バルマ 900 [税込 990]
おすすめ!伝統的な製法でゆっくりと丁寧に熟成されたバルマ産のプロシュート。

CHOOSE YOUR DRINK

Coffee	コーヒー	Iced Jasmine Tea	アイスジャスミンティー
Coca-Cola	コカ・コーラ	Stella Artois	ステラ・アルトワ +400 [税込 440]
Ginger Ale	ジンジャーエール	White Wine	グラスワイン 白 +400 [税込 440]
Iced Oolong Tea	アイス烏龍茶	Red Wine	グラスワイン 赤 +400 [税込 440]
Herb Tea	ハーブティー	Sparkling Wine	グラスワイン スパークリング +500 [税込 550]

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



SALAD LUNCH

スープ・パン・ドリンク付き SOUP + BREAD + DRINK

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!

1100
[税込 1210]

TANDOORI SOY MEAT VEGAN SALAD apple & honey dressing

タンドリー大豆ミートと20種野菜のヴィーガンサラダ アップルハニードレッシング

1000
[税込 1100]



PIZZA LUNCH

ドリンク・サラダ付き SALAD + DRINK

全てのピザは+200円で10inchに変更出来ます。

MARGHERITA マルゲリータ

tomato sauce, basil, mozzarella

1100
[税込 1210]

GAMBERETTI ガンベレッティー

anchovy cream, maribo cheese, shrimp, tomatoes, grana padano

1300
[税込 1430]

QUATTRO FORMAGGI クアトロ・フロマッジオ

gorgonzola, maribo cheese, gruyere cheese, mozzarella

1300
[税込 1430]

DIAVOLA ディアボラ

tomato sauce, maribo cheese, salame, bacon, butifara, grana padano

1300
[税込 1430]

PEPPERONI ペパロニ

tomato sauce, maribo cheese, pepperoni, jalapeno, oregano, grana padano

1300
[税込 1430]

FUMARE 燻製チキンのフマーレ

anchovy cream, scamorza, smoked chicken, asparagus, dried tomato, grana padano

1300
[税込 1430]



MAIN DISH LUNCH

サラダ・パン・ドリンク付き SALAD + BREAD + DRINK

CHICKEN CONFIT WITH HERB TOMATO SAUCE 1300
[税込 1430]

菜彩鶏もも肉のコンフィ 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



SANGEN PORK COTOLETTA
WITH MUSTARD SAUCE

ハーブ三元豚のコトレッタ マスタードソース
脂の甘味も感じられるポークカツレツ!マスタードソースと
自家製コールスローでどうぞ!

1500
[税込 1650]

SKIRT STEAK WITH MASHED POTATOES 1600
[税込 1760]

牛ハラミ肉のタリアータ マッシュポテト添え

大きく焼いたハラミを薄く切って、仕上げにパルミジャーノを削って。



PASTA LUNCH

ドリンク & サラダ付き SALAD + DRINK

全てのパスタは+250円で大盛りに出来ます。

WEEKLY PASTA 今週の Pasta

1200 [税込 1320]

ARRABBIATA あらごし有機トマトのアラビアータ

1000 [税込 1100]

TOMATO SAUCE WITH BACON & EGGPLANT

メランツァーネ 熟成ベーコンと茄子のトマトソース

1100 [税込 1210]

BABY SCALLOPS PESTO GENOVESE

小柱のジェノベーゼ

1100 [税込 1210]

WHITEBAIT & SPRING CABBAGE PEPERONCINI

シラスと春キャベツのペペロンチーノ

1100 [税込 1210]

AMATRICIANA 自家製パンチェッタのアマトリッチャーナ

1100 [税込 1210]

HERB BUTTERED WHELK & MUSHROOMS

ツブ貝とマッシュルームのブルギニオン・バターソース

1200 [税込 1320]

CHICKEN & BRUSSELS SPROUTS CACIO E PEPE

あべ鶏と芽キャベツのカチョ・エ・ペペ

1200 [税込 1320]

CARBONARA 奥久慈卵と自家製パンチェッタのカルボナーラ

1200 [税込 1320]

IBERICO PORK BOLOGNESE イベリコ豚のボロネーゼ

1300 [税込 1430]

CREAMY TOMATO SAUCE WITH SHRIMP, BACON & STRACCIATELLA

海老とベーコン、ストラッチャテッラのトマトクリームソース

1400 [税込 1540]

VONGOLE ROSSO 大粒アサリのヴェンゴレ・ロッシ

1400 [税込 1540]

IBERIAN PORK RAGOUT CREAMY PORCINI SAUCE

イベリコ豚のラグー ポルチーニクリームソース

1400 [税込 1540]

PESCATORE BIANCO ペスカトーレ・ピアンコ

1500 [税込 1650]

PASTA TOPPINGS
¥100 [税込 110]

Shrimp 海老
Prosciutto 生ハム
Bacon ベーコン

Wild Rucola セルパチコ
Mozzarella
モッツアレラチーズ

Gluten-Free Fettucini
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。



WE'RE ON INSTAGRAM
@RIGOLETTO_MARUNOUCHI



ALL NATURAL

NO MSG

化学調味料不使用
No MSG
on our natural "UMAMI" dishes.

ZERO TRANS FAT
NON GMO

低温圧搾抽出法油
トランス脂肪酸ゼロ
ZERO Trans Fat 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。