

LUNCH COURSE 1800YEN

[税込 1980]



TAPAS & SALAD
タパス5種 &
サラダ盛り合わせ

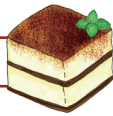


MAIN DISH
好きなメイン



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 今週のパスタ

パスタ大盛り
Large +250
[税込 275]



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 & OKRA PEPERONCINI
釜揚げしらすとオクラのペペロンチーノ



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ヨン・バターソース



SALSICCIA & ZUCCHINI CACIO E PEPE
やまと豚サルシッチャとズッキーニのカチョ・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 大粒アサリのヴォンゴレ・ロッソ



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]

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

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 +500 [税込 550]

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]

ほろ苦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！

Teruel Jamon Serrano

スペイン・テルエル産ハモンセラーノ

900

[税込 990]

オーダーごとにふわふわの薄切りにしてご提供する旨味たっぷりの生ハム！

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]



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]

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

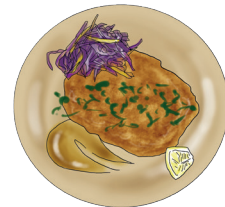
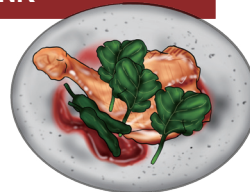
サラダ・パン・ドリンク付き SALAD + BREAD + DRINK

CHICKEN CONFIT WITH HERB TOMATO SAUCE 1300

菜彩鶏もも肉のコンフィ ハーブトマトソース

[税込 1430]

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



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
自家製コースローでどうぞ！

1500

[税込 1650]

SKIRT STEAK WITH MASHED POTATOES 1800

牛ハラミ肉のタリアータ マッシュポテト添え

[税込 1980]

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 今週のパスタ

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 & OKRA PEPERONCINI
釜揚げしらすとオクラのペペロンチーノ

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ヨン・バターソース

1200

[税込 1320]



SALSICCIA & ZUCCHINI CACIO E PEPE
やまと豚サルシッチャとズッキーニのカチョ・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 大粒アサリのヴォンゴレ・ロッソ

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

Wild Rucola セルパチコ

Prosciutto

生ハム

Mozzarella

Bacon

ベーコン

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おりません。