

# LUNCH COURSE 1800YEN [税込 1980]



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 パスタ大盛り Large +250 [税込 275]

- 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
- SALMON & MUSHROOM PEPERONCINI  
秋鮭とキノコのペペロンチーノ
- AMATRICIANA 厚切りベーコンのアマトリチャーナ
- CARBONARA 奥久慈卵と厚切りベーコンのカルボナーラ
- KUROGE WAGYU BOLOGNESE 黒毛和牛のボロネーゼ
- CREAMY TOMATO SAUCE WITH SHRIMP & STRACCIATELLA  
海老と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・ロッソ
- HAKKINTON PORK RAGOUT & CREAMY PORCINI SAUCE  
白金豚のラグー ポルチーニクリームソース +300 [税込 330]
- PESCATORE BIANCO ペスカトーレ・ビアンコ +400 [税込 440]

## PIZZA ピザLサイズ 10inch +300 [税込 330]

- FUNGI BISMARCK ファンギビスマルク  
samsoe cheese, Maitake mushroom, king trumpet mushroom, shimeji mushroom, mushroom, yamato pork salsiccia, egg, grana padano
- MARGHERITA マルゲリータ  
tomato sauce, basil, mozzarella
- QUATTRO FORMAGGI クアトロ・フロマッジオ  
gorgonzola, samsoe cheese, gruyere cheese, mozzarella
- DIAVOLA ディアボラ  
tomato sauce, samsoe cheese, salame, bacon, butifarra, grana padano
- FUMARE 燻製チキンのフマーレ  
anchovy cream, scamorza, smoked chicken, asparagus, dried tomato, grana padano

## MAIN DISH

- CHICKEN CONFIT WITH HERB TOMATO SAUCE +250 [税込 275]  
奥の都鶏骨付きもも肉のコンフィ ハーブトマトソース
- BEEF RIB ROAST STEAK WITH MASHED POTATOES  
リブロースステーキ マッシュポテト添え +1000 [税込 1100]

## 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
- COCA-COLA コカ・コーラ
- GINGER ALE ジンジャーエール
- ICED OOLONG TEA アイス烏龍茶
- ICED JASMINE TEA アイスジャスミンティー
- HERB TEA ハーブティー
- STELLA ARTOIS ステラ・アルトワ +450 [税込 495]
- WHITE WINE グラスワイン 白 +450 [税込 495]
- RED WINE グラスワイン 赤 +450 [税込 495]
- SPARKLING WINE グラスワイン スパークリング +550 [税込 605]

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 1200 [税込 1320]  
今週のシェフズ・サラダ  
旬の食材をたっぷり入れた週替わりのシェフ特製サラダ!
- TANDOORI SOY MEAT VEGAN SALAD apple dressing 1000 [税込 1100]  
タンドリー大豆ミートと20種野菜のヴィーガンサラダ アップルドレッシング

# PIZZA LUNCH

ドリンク・サラダ付き SALAD + DRINK

全てのピザは+300円で10inchに変更出来ます。

- MARGHERITA マルゲリータ 1300 [税込 1430]  
tomato sauce, basil, mozzarella
- FUMARE 燻製チキンのフマーレ 1500 [税込 1650]  
anchovy cream, scamorza, smoked chicken, asparagus, dried tomato, grana padano
- FUNGI BISMARCK ファンギビスマルク 1550 [税込 1705]  
samsoe cheese, Maitake mushroom, king trumpet mushroom, shimeji mushroom, mushroom, yamato pork salsiccia, egg, grana padano
- DIAVOLA ディアボラ 1550 [税込 1705]  
tomato sauce, samsoe cheese, salame, bacon, butifarra, grana padano
- QUATTRO FORMAGGI クアトロ・フロマッジオ 1600 [税込 1760]  
gorgonzola, samsoe cheese, gruyere cheese, mozzarella

# MAIN DISH LUNCH

サラダ・パン・ドリンク付き SALAD + BREAD + DRINK

- CHICKEN CONFIT WITH HERB TOMATO SAUCE 1450 [税込 1595]  
奥の都鶏骨付きもも肉のコンフィ ハーブトマトソース  
丁寧に仕込んだ皮パリッとお肉は柔らかなチキンのコンフィ

- BEEF RIB ROAST STEAK WITH MASHED POTATOES 2400 [税込 2640]  
リブロースステーキ マッシュポテト添え  
旨味がギュッと詰まったリブロースのステーキ。

# 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 1300 [税込 1430]
- ARRABBIATA あらごし有機トマトのアラビアータ 1150 [税込 1265]
- AMATRICIANA 厚切りベーコンのアマトリチャーナ 1200 [税込 1320]
- TOMATO SAUCE WITH BACON & EGGPLANT 1250 [税込 1375]  
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 1250 [税込 1375]  
小柱のジェノベーゼ
- CARBONARA 奥久慈卵と厚切りベーコンのカルボナーラ 1300 [税込 1430]
- SALMON & MUSHROOM PEPERONCINI 1350 [税込 1485]  
秋鮭とキノコのペペロンチーノ
- CREAMY TOMATO SAUCE WITH SHRIMP & STRACCIATELLA 1450 [税込 1595]  
海老と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・ロッソ 1450 [税込 1595]
- KUROGE WAGYU BOLOGNESE 黒毛和牛のボロネーゼ 1500 [税込 1650]
- HAKKINTON PORK RAGOUT & CREAMY PORCINI SAUCE 1600 [税込 1760]  
白金豚のラグー ポルチーニクリームソース
- PESCATORE BIANCO ペスカトーレ・ビアンコ 1800 [税込 1980]

Wild Rucola セルパチコ	150 [税込 165]	Mozzarella	200 [税込 220]
Bacon ベーコン	150 [税込 165]	モッツアレラチーズ	
Shrimp 海老	200 [税込 220]	Prosciutto 生ハム	300 [税込 330]

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。



# TERRACE LUNCH

OPEN  
11:00-15:00



## PASTA LUNCH

ドリンク & サラダ付き SALAD + DRINK

全てのパスタは+250円で大盛りになります。

	WEEKLY PASTA 今週の Pasta	1300 [税込 1430]
	ARRABBIATA あらごし有機トマトのアラビアータ	1150 [税込 1265]
	AMATRICIANA 厚切りベーコンのアマトリッチャーナ	1200 [税込 1320]
	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	1250 [税込 1375]
	BABY SCALLOPS PESTO GENOVESE 小柱のジェノベーゼ	1250 [税込 1375]
	CARBONARA 奥久慈卵と厚切りベーコンのカルボナーラ	1300 [税込 1430]
	SALMON & MUSHROOM PEPERONCINI 秋鮭とキノコのペペロンチーノ	1350 [税込 1485]
	CREAMY TOMATO SAUCE WITH SHRIMP & STRACCIATELLA 海老とストラッチャテッラのトマトクリームソース	1450 [税込 1595]
	VONGOLE ROSSO 大粒アサリのヴォンゴレ・ロッシ	1450 [税込 1595]
	KUROGE WAGYU BOLOGNESE 黒毛和牛のボロネーゼ	1500 [税込 1650]
	HAKKINTON PORK RAGOUT & CREAMY PORCINI SAUCE 白金豚のラグー パルチーニクリームソース	1600 [税込 1760]
	PESCATORE BIANCO ペスカトーレ・ビアンコ	1800 [税込 1980]



## 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!	1200 [税込 1320]
TANDOORI SOY MEAT VEGAN SALAD apple 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+300円で10inchに変更出来ます。

FUNGI BISMARCK ファンギビスマルク samsoe cheese, Maitake mushroom, king trumpet mushroom, shimeji mushroom, mushroom, yamato pork salsiccia, egg, grana padano	1550 [税込 1705]
MARGHERITA マルゲリータ tomato sauce, basil, mozzarella	1300 [税込 1430]
QUATTRO FORMAGGI クアトロ・フロマッジオ gorgonzola, samsoe cheese, gruyere cheese, mozzarella	1600 [税込 1760]
DIAVOLA ディアボラ tomato sauce, samsoe cheese, salame, bacon, butifara, grana padano	1550 [税込 1705]
FUMARE 燻製チキンのフマーレ anchovy cream, scamorza, smoked chicken, asparagus, dried tomato, grana padano	1500 [税込 1650]



## MAIN LUNCH

サラダ・パン・ドリンク付き SALAD + BREAD + DRINK

CHICKEN CONFIT WITH HERB TOMATO SAUCE 奥の都鶏骨付きもも肉のコンフィ 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	1450 [税込 1595]
BEEF RIB ROAST STEAK WITH MASHED POTATOES リブローズステーキ マッシュポテト添え 旨味がギュッと詰まったリブローズのステーキ。	2400 [税込 2640]



**LUNCH SOUP**  
本日のランチスープ  
¥200  
[税込 220]

## ALCOHOL

GLASS OF SPARKLING WINE スパークリングワイン	750 [税込 825]
GLASS OF WINE RED / WHITE グラスワイン	650~ [税込 715]
CARAFE OF WINE RED / WHITE カラフェワイン	2600 [税込 2860]
STELLA ARTOIS ステラ アルトワ	650 [税込 715]

## CHOOSE YOUR DRINK

COFFEE コーヒー	ICED OOLONG TEA アイス烏龍茶
COCA-COLA コカ・コーラ	HERB TEA ハーブティー
GINGER ALE ジンジャーエール	ICED JASMINE TEA アイスジャスミンティー



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

**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。