

LUNCH COURSE 1890YEN [税込 2079]



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
- OYSTER CONFIT & MUSHROOM PEPERONCINI
牡蠣のハーブコンフィ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・ロッシ
- 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 フンギビスマルク
samsoc 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, samsoc cheese, gruyere cheese, mozzarella
- DIAVOLA ディアボラ
tomato sauce, samsoc 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

MAIN DISH

- CHICKEN CONFIT WITH HERB TOMATO SAUCE +300 [税込 330]
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 +1100 [税込 1210]

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 310 [税込 341]
- INKA NO MEZAME FRENCH FRIES インカのめざめのフライドポテト 310 [税込 341]
- WILD RUCOLA & PARMESAN SALAD セルパチコとパルミジャーノのサラダ 630 [税込 693]
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 940 [税込 1034]
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 +470 [税込 517]
- WHITE WINE グラスワイン 白 +470 [税込 517]
- RED WINE グラスワイン 赤 +470 [税込 517]
- SPARKLING WINE グラスワイン スパークリング +570 [税込 627]

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 1250 [税込 1375]
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 1100 [税込 1210]
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 1350 [税込 1485]
tomato sauce, basil, mozzarella
- FUMARE 燻製チキンのフマーレ 1550 [税込 1705]
anchovy cream, scamorza, smoked chicken, asparagus, dried tomato, grana padano
- FUNGI BISMARCK フンギビスマルク 1600 [税込 1760]
samsoc cheese, Maitake mushroom, king trumpet mushroom, shimeji mushroom, mushroom, yamato pork salsiccia, egg, grana padano
- DIAVOLA ディアボラ 1600 [税込 1760]
tomato sauce, samsoc cheese, salame, bacon, butifara, grana padano
- QUATTRO FORMAGGI クアトロ・フロマッジオ 1650 [税込 1815]
gorgonzola, samsoc 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 1520 [税込 1672]
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 2520 [税込 2772]
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 1350 [税込 1485]
- ARRABBIATA あらごし有機トマトのアラビアータ 1200 [税込 1320]
- AMATRICIANA 厚切りベーコンのアマトリチャーナ 1250 [税込 1375]
- TOMATO SAUCE WITH BACON & EGGPLANT 1300 [税込 1430]
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 1300 [税込 1430]
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 1350 [税込 1485]
- OYSTER CONFIT & MUSHROOM PEPERONCINI 1450 [税込 1595]
牡蠣のハーブコンフィとキノコのペペロンチーノ
- CREAMY TOMATO SAUCE WITH SHRIMP & STRACCIATELLA 1520 [税込 1672]
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・ロッシ 1520 [税込 1672]
- KUROGE WAGYU BOLOGNESE 黒毛和牛のボロネーゼ 1570 [税込 1727]
- HAKKINTON PORK RAGOUT & CREAMY PORCINI SAUCE 1680 [税込 1848]
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 1890 [税込 2079]

- Wild Rucola セルパチコ 150 [税込 165]
- Bacon ベーコン 150 [税込 165]
- Shrimp 海老 200 [税込 220]
- Mozzarella モッツアレラチーズ 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	1350 [税込 1485]
	ARRABBIATA あらごし有機トマトのアラビアータ	1200 [税込 1320]
	AMATRICIANA 厚切りベーコンのアマトリッチャーナ	1250 [税込 1375]
	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	1300 [税込 1430]
	BABY SCALLOPS PESTO GENOVESE 小柱のジェノベーゼ	1300 [税込 1430]
	CARBONARA 奥久慈卵と厚切りベーコンのカルボナーラ	1350 [税込 1485]
	OYSTER CONFIT & MUSHROOM PEPERONCINI 牡蠣のハーブコンフィとキノコのペペロンチーノ	1450 [税込 1595]
	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	1520 [税込 1672]
	VONGOLE ROSSO 大粒アサリのヴォンゴレ・ロッシ	1520 [税込 1672]
	KUROGE WAGYU BOLOGNESE 黒毛和牛のボロネーゼ	1570 [税込 1727]
	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	1680 [税込 1848]
	PESCATORE BIANCO ペスカトーレ・ビアンコ	1890 [税込 2079]



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!	1250 [税込 1375]
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	1100 [税込 1210]



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 tomato sauce, basil, mozzarella	1350 [税込 1485]
FUMARE 燻製チキンのフマーレ anchovy cream, scamorza, smoked chicken, asparagus, dried tomato, grana padano	1550 [税込 1705]
FUNGHI BISMARCK フンギビスマルク samsoe cheese, Maitake mushroom, king trumpet mushroom, shimeji mushroom, mushroom, yamato pork salsiccia, egg, grana padano	1600 [税込 1760]
DIAVOLA ディアボラ tomato sauce, samsoe cheese, salame, bacon, butiffara, grana padano	1600 [税込 1760]
QUATTRO FORMAGGI クアトロ・フロマッジオ gorgonzola, samsoe cheese, gruyere cheese, mozzarella	1650 [税込 1815]



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	1520 [税込 1672]
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。	2520 [税込 2772]



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	680 [税込 748]

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。