

# LUNCH COURSE 1890 YEN [税込 2079]



TAPAS & SALAD  
タパス5種 &  
サラダ盛り合わせ

MAIN DISH  
お好きなメイン

DESSERT デザート

DRINK ドリンク

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
- SICILIA STYLE WITH PACIFIC SAURY & KABOSU CITRUS 秋刀魚と大分県産かぼすのシチリア風
- AGLIO OLIO WITH BABY SARDINES, Ooba HERB & BOTTARGA しらすと大葉、カラスミのアーリオオーリオ
- BABY SCALLOPS PESTO GENOVESE 小柱のジェノベーゼ
- TOMATO SAUCE WITH EGGPLANT & BACON 揚げ茄子とベーコンのトマトソース
- CARBONARA 奥久慈卵とグアンチャーレのカルボナーラ
- KUROGE WAGYU & EGGPLANT BOLOGNESE 黒毛和牛と茄子のボロネーゼ
- SOY SAUCE BUTTER WITH SHRIMP & GRILLED MAITAKE 小エビとグリル舞茸の醤油バターソース
- VONGOLE ROSSO 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]
- CREAMY TOMATO SAUCE WITH SCAMPI 鬼手長海老のトマトクリームソース +400 [税込 440]
- PESCATORE BIANCO ペスカトーレ・ピアンコ +400 [税込 440]

## PIZZA ピザLサイズ 10inch +300 [税込 330]

- SHRIMP MARINARA 鹿児島県産 姫エビのマリナーラ  
tomato sauce, oregano, basil, cherry tomato, shrimp, garlic, caper, anchovy
- 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, gouda cheese, mozzarella
- DIAVOLA ディアボラ  
'nduja, chicken, salame, mozzarella, parmesan
- MACELLAIO マチェライオ  
bacon, salame, mortadella, mozzarella, basil, french fries, garlic, parmesan
- BOCCONCINI MARGHERITA ボッコンチーニ・マルゲリータ +200 [税込 220]  
mozzarella bocconcini, tomato sauce, basil

## 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 1000 [税込 1100]  
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
- IWAI LAGER イワイラガー +480 [税込 528]  
ヒノキや花のような香りがほのかに感じられるキレのあるラガー
- 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!
- GRILLED VEGETABLES & PECORINO SALAD balsamic dressing 1460 [税込 1606]  
グリル野菜とペコリーノチーズのサラダ パルサミコドレッシング

# 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
- SHRIMP MARINARA 鹿児島県産 姫エビのマリナーラ 1550 [税込 1760]  
tomato sauce, oregano, basil, cherry tomato, shrimp, garlic, caper, anchovy
- MACELLAIO マチェライオ 1600 [税込 1705]  
bacon, salame, mortadella, mozzarella, basil, french fries, garlic, parmesan
- DIAVOLA ディアボラ 1600 [税込 1760]  
'nduja, chicken, salame, mozzarella, parmesan
- QUATTRO FORMAGGI クアトロ・フロマッジオ 1650 [税込 1815]  
gorgonzola, samsoe cheese, gouda cheese, mozzarella
- BOCCONCINI MARGHERITA ボッコンチーニ・マルゲリータ 1700 [税込 1870]  
mozzarella bocconcini, tomato sauce, basil

# 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]
- BABY SCALLOPS PESTO GENOVESE 小柱のジェノベーゼ 1300 [税込 1430]
- SICILIA STYLE WITH PACIFIC SAURY & KABOSU CITRUS 1360 [税込 1496]  
秋刀魚と大分県産かぼすのシチリア風
- AGLIO OLIO WITH BABY SARDINES, Ooba HERB & BOTTARGA 1360 [税込 1496]  
しらすと大葉、カラスミのアーリオオーリオ
- SOY SAUCE BUTTER WITH SHRIMP & GRILLED MAITAKE 1400 [税込 1540]  
小エビとグリル舞茸の醤油バターソース
- CARBONARA 奥久慈卵とグアンチャーレのカルボナーラ 1400 [税込 1540]
- VONGOLE ROSSO アサリのヴェンゴレ・ロッシ 1520 [税込 1672]
- KUROGE WAGYU & EGGPLANT BOLOGNESE 黒毛和牛と茄子のボロネーゼ 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・ピアンコ 1890 [税込 2079]
- CREAMY TOMATO SAUCE WITH SCAMPI 1890 [税込 2079]  
鬼手長海老のトマトクリームソース

- 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zzarella 200 [税込 220]
- Prosciutto モツアレラチーズ 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.

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

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]
	BABY SCALLOPS PESTO GENOVESE 小柱のジェノベーゼ	1300 [税込 1430]
	SICILIA STYLE WITH PACIFIC SAURY & KABOSU CITRUS 秋刀魚と大分県産かぼすのシチリア風	1360 [税込 1596]
	AGLIO OLIO WITH BABY SARDINES, Ooba HERB & BOTTARGA しらすと大葉、カラスミのアーリオオーリオ	1360 [税込 1496]
	SOY SAUCE BUTTER WITH SHRIMP & GRILLED MAITAKE 小エビとグリル舞茸の醤油バターソース	1400 [税込 1540]
	CARBONARA 奥久慈卵とグアンチャーレのカルボナーラ	1400 [税込 1540]
	VONGOLE ROSSO アサリのヴォンゴレ・ロッシ	1520 [税込 1672]
	KUROGE WAGYU & EGGPLANT BOLOGNESE 黒毛和牛と茄子のボロネーゼ	1570 [税込 1727]
	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	1680 [税込 1848]
	CREAMY TOMATO SAUCE WITH SCAMPI 鬼手長海老のトマトクリームソース	1890 [税込 2079]
	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]

GRILLED VEGETABLES & PECORINO SALAD  
balsamic dressing  
グリル野菜とペコリーノチーズのサラダ バルサミコドレッシング

1460  
[税込 1605]



## 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]

SHRIMP MARINARA 鹿児島県産 姫エビのマリナーラ  
tomato sauce, oregano, basil, cherry tomato, shrimp, garlic, caper, anchovy

1550  
[税込 1760]

MACELLAIO マチェライオ  
bacon, salame, mortadella, mozzarella, basil, french fries, garlic, parmesan

1600  
[税込 1705]

DIAVOLA ディアボラ  
'nduja, chicken, salame, mozzarella, parmesan

1600  
[税込 1760]

QUATTRO FORMAGGI クアトロ・フロマッジオ  
gorgonzola, samsoe cheese, gouda cheese, mozzarella

1650  
[税込 1815]

BOCCONCINI MARGHERITA ボッコンチーニ・マルゲリータ  
mozzarella bocconcini, tomato sauce, basil

1700  
[税込 1870]



## 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お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]
IWAI LAGER	イワイラガー	950 [税込 1045]

## 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.

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

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。