

LUNCH COURSE 2000YEN

[税込 2200]



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 パスタ大盛り Large +250 [税込 275]

- WEEKLY PASTA 今週のパスタ
- BABY SCALLOPS PESTO GENOVESE 小柱のジェノベーゼ
- VONGOLE ROSSO アサリのヴァンゴレ・ロッシ
- OYSTER & IWATSU LEEK AGLIO OLIO 牡蠣と岩津ねぎのアーリオオーリオ
- PESCATORE BIANCO ペスカトーレ・ピアンコ +400 [税込 440]
- AMATRICIANA WITH GUANCIALE & PECORINO グアンチャーレとペコリーノチーズのアマトリチャーナ
- SOY SAUCE BUTTER WITH SHRIMP & GRILLED MAITAKE 小海老とグリル舞茸の醤油バターソース
- PEPERONCINO WITH BABY SARDINES, SAVOY CABBAGE & BOTTARGA しらすとちりめんキャベツ、カラスミのペペロンチーノ
- ARRABBIATA あらごし有機トマトのアラビアータ
- 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
- HAKKINTON PORK RAGOUT & CREAMY PORCINI SAUCE +300 [税込 330] 白金豚のラグー ポルチーニクリームソース
- CREAMY TOMATO SAUCE WITH SCAMPI +400 [税込 440] 鬼手長海老のトマトクリームソース

PIZZA ピザ Lサイズ 10inch +300 [税込 330]

- MARGHERITA マルゲリータ
tomato sauce, basil, mozzarella
- BOCCONCINI MARGHERITA ポッコンチーニ・マルゲリータ +200 [税込 220]
mozzarella bocconcini, tomato sauce, basil
- 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
- QUATTRO FORMAGGI クアトロ・フロマッジ
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

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 +1100 [税込 1210]
リブロースステーキ マッシュポテト添え

CHOOSE YOUR DRINK

- original blend tea ICED FIVE ELEMENTS
オリジナルブレンドアイスティー ファイブ・エレメンツ
グリーンマテ茶をベースに、緑茶、ルイボスティ、玄米、ペパーミント、
ガラナ、フェネルを加えた、爽快感のあるオリジナルブレンドティー。
- RIGOLETTO SPECIALTY BLEND COFFEE HOT OR ICED
リゴレット・スペシャルティコーヒー ブレンドコーヒー
華やかな香りで、ベリーを思わせる甘酸っぱさとチョコを感じるビターな味わい。

- 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
- COCA-COLA コカ・コーラ
- GINGER ALE ジンジャーエール



SALAD LUNCH

スープ・パン付き served with a SOUP + BREAD

- 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 パルサミコドレッシング 1450 [税込 1595]



PIZZA LUNCH

サラダ付き served with a SIDE SALAD

- 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 1550 [税込 1705]
鹿児島県産 姫エビのマリナーラ
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 1650 [税込 1815]
クアトロ・フロマッジオ
gorgonzola, samsoe cheese, gouda cheese, mozzarella
- BOCCONCINI MARGHERITA 1700 [税込 1815]
ポッコンチーニ・マルゲリータ
mozzarella bocconcini, tomato sauce, basil



MAIN DISH LUNCH

サラダ・パン付き served with a SIDE SALAD + BREAD

- CHICKEN CONFIT WITH HERB TOMATO SAUCE 1550 [税込 1705]
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 2550 [税込 2805]
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

サラダ付き served with a SIDE SALAD

全てのパスタは+250円で大盛りに出来ます。

- 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 1350 [税込 1485]
- OYSTER & IWATSU LEEK AGLIO OLIO 牡蠣と岩津ねぎのアーリオオーリオ 1400 [税込 1540]
- PEPERONCINO WITH BABY SARDINES, SAVOY CABBAGE & BOTTARGA しらすとちりめんキャベツ、カラスミのペペロンチーノ 1400 [税込 1540]
- 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]
- AMATRICIANA WITH GUANCIALE & PECORINO グアンチャーレとペコリーノチーズのアマトリチャーナ 1450 [税込 1595]
- VONGOLE ROSSO アサリのヴァンゴレ・ロッシ 1550 [税込 1705]
- KUROGE WAGYU & EGGPLANT BOLOGNESE 黒毛和牛と茄子のボロネーゼ 1550 [税込 1705]
- 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 1850 [税込 2035]
- PESCATORE BIANCO ペスカトーレ・ピアンコ 1900 [税込 2090]
- CREAMY TOMATO SAUCE WITH SCAMPI 鬼手長海老のトマトクリームソース 1900 [税込 2090]

TOPPINGS

GLUTEN-FREE FETTUCCINI available for substitution 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。			
Wild Rucola	セルバチコ	150 [税込 165]	Mozzarella モッツアレラチーズ 200 [税込 220]
Bacon	ベーコン	150 [税込 165]	Prosciutto プロシュート 300 [税込 330]
Shrimp	海老	200 [税込 220]	

LUNCH TIME DRINKS

- original blend tea ICED FIVE ELEMENTS 200 [税込 220]
オリジナルブレンドアイスティー ファイブ・エレメンツ
グリーンマテ茶をベースに、緑茶、ルイボスティ、玄米、ペパーミント、
ガラナ、フェネルを加えた、爽快感のあるオリジナルブレンドティー。
- RIGOLETTO SPECIALTY BLEND COFFEE HOT OR ICED 200 [税込 220]
リゴレット・スペシャルティコーヒー ブレンドコーヒー
華やかな香りで、ベリーを思わせる甘酸っぱさとチョコを感じるビターな味わい。
- SKIP 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

- ICED OOLONG TEA アイス烏龍茶 200 [税込 220]
- ICED JASMINE TEA アイスジャスミンティー 200 [税込 220]
- HERB TEA ハーブティー 200 [税込 220]
- COCA-COLA コカ・コーラ 200 [税込 220]
- GINGER ALE ジンジャーエール 200 [税込 220]
- ORIGINAL LEMONADE 300 [税込 330]
オリジナル・レモネード
- IWAI LAGER 1/2 PINT 680 [税込 748]
イワイ・ラガー
自社オリジナルビールスナー! 日本生まれの
ソラチエースホップを使用し、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 by the GLASS 760 [税込 836]
グラスワイン 白
- RED WINE by the GLASS 760 [税込 836]
グラスワイン 赤
- SPARKLING WINE by the GLASS 780 [税込 858]
グラスワイン スパークリング



LUNCH SOUP of the DAY
本日のランチスープ
詳しくはスタッフまで。
200 [税込 220]

CHECK OUR A LA CARTE MENU FOR MORE!

別紙のアラカルトメニューもご用意しております。
サイドメニューなどどうぞ。

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



WE'RE ON INSTAGRAM
@RIGOLETTO_MARUNOUCHI

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。