

PAELLA LUNCH

W/ SOUP, SALAD & DRINK
スープ・サラダ・ドリンク付き



GRILL LUNCH

W/ SOUP, BREAD & DRINK
スープ・パン・ドリンク付き



数量限定

Shrimp, Whitebait & Zucchini Paella
鹿児島県産 姫甘海老と
釜揚げしらす、ズッキーニのパエリア
1750 [税込1925]



数量限定

Oven Grilled Pork with Checca Sauce
白金豚の薪釜焼き
ジューシーに焼きあげた白金豚を
トマトとバジルのケッカソースでどうぞ！
1900 [税込2090]



数量限定

Today's Oven Grilled Fish
産地直送鮮魚の薪釜焼き
日替わり鮮魚を薪釜で香ばしく
焼き上げます！詳しくはスタッフまで！
1750 [税込1925]

PASTA LUNCH

■全てのパスタは +¥250 [税込275] にて大盛り【1.5倍】にできます。
LARGE SERVINGS ARE AVAILABLE WITH AN EXTRA CHARGE OF 275 YEN.



[SPAGHETTINI] MANCINI
マンチーニ社スパゲッティーニ
1.8mm イタリア産最高品質



LINGUINE リングイネ
デュラムセモリナ粉を使用。ソースとの
絡みが良い中太の自家製リングイネ。



GLUTEN FREE FETTUCCINE グルテンフリーの玄米粉フェットチーネ
GLUTEN FREE FETTUCCINE AVAILABLE FOR SUBSTITUTION.
すべてのパスタをグルテンフリーの玄米粉フェットチーネに変更できます。



Weekly Pasta 1200
今週のパスタ [税込1320]



Aglione with Whitebait & Kujo Leek 1500
釜揚げしらすと九条ネギのアーリオ・オーリオ からすみかけ [税込1650]



Shoyu Butter Sauce with Cod Roe & Baby Scallop 1200
無添加たらこと小柱のバター醤油 [税込1320]



Vongole Bianco 1400
北海あさりのボンゴレ・ビアンコ [税込1540]



Pesto Genovese 1400
with Baby Shrimp & Mini Tomatoes [税込1540]
小海老とミニトマトのジェノベーゼ



Prawn & Seafood Pescatore [bianco or rosso] 1800
鬼手長海老と魚介のペスカトーレ [税込1980]
ビアンコ または ロッソ



Bacon & Asparagus Amatriciana 1200
無添加ベーコンとアスパラのamatriciana [税込1320]



Kuroge Wagyu Bolognese 1400
with Tenkei-dake Mushrooms [税込1540]
黒毛和牛と天恵茸のボロネーゼ



Creamy Ricotta Tomato Sauce 1300
with Baby Shrimp [税込1430]
小海老とリコッタチーズのトマトクリームソース



Salmon & Spinach Gorgonzola Cream Sauce 1350
サーモンとほうれん草のゴルゴンゾーラクリーム [税込1485]



Arrabbiata with Charcoal Grilled Chicken 1350
& Fried Eggplant [税込1485]
炭火焼きチキンと揚げ茄子のアラビアータ



Porcini & Bacon Carbonara 1500
ポルチーニ茸とベーコンのカルボナーラ [税込1650]

PIZZA LUNCH

Today's Pizza 1200
本日のピッツァ 詳しくはスタッフまで [税込1320]



Margherita マルゲリータ 1400
トマトソース・バジル・モzzarella [税込1540]
+¥250 change mozzarella to mozzarella bufala
+¥250 [税込275] で乳牛のモzzarellaを水牛のモzzarellaに変更できます！



Pizza Melanzane ピッツァ・メランツァーネ 1400
ポロネーゼソース・モzzarella・揚げ茄子・サラミ [税込1540]



Seafood Mare シーフード・マーレ 1500
トマトソース・モzzarella・ジェノベーゼソース・
イカ・タコ・蟹・小柱・小海老 [税込1650]



Charcoal Grilled Chicken Diavola 1400
炭火焼きチキンのディアボラ [税込1540]
トマトソース・炭火焼きチキン・チョリソー・プロシュート
ミックスチーズ・オニオン・ガーリックチップ



Quattro Formaggi 1500
クアトロ・フォルマッジ [税込1650]
モzzarella・ゴルゴンゾーラ・グラナパダーノ・タレジオー



Prosciutto & Rucola Bianca 1600
プロシュートとルッコラのピアンカ [税込1760]
モzzarella・プロシュート・ルッコラ・アンチョビ・たまねぎ



Mortadella & Asparagus Bismarck 1600
モルタデッラとアスパラのビスマルク [税込1760]
モルタデッラ・モzzarella・チェリートマト・アスパラガス・
ケッパー・ブラックオリーブ・卵

SALAD LUNCH

W/ SOUP, BREAD & DRINK
スープ・パン・ドリンク付き



Grilled Chicken & Avocado Cobb Salad
グリルチキンとアボカドのコブサラダ
グリルチキンや海老、アボカドなど、色とりどりの具材を
ふんだんにのせた、食べごたえ抜群のサラダ！
1400 [税込1540]



Prosciutto & Soft-Boiled Egg Caesar Salad
プロシュートと半熟卵のシーザーサラダ
みずみずしいロメインレタスのシーザーサラダに
とろとろの半熟卵とプロシュートをトッピング。
1300 [税込1430]

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、ルイボスティー、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・スペシャリティー 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。

ASSAM HOT OR ICED アッサムティー
COCA COLA コカ・コーラ
GINGER ALE ジンジャーエール
LEMONADE 自家製レモネード
SODA WATER 炭酸水



BEERS & WINE

IWAI LAGER 1/2 PINT 680 [税込748]
イワイ・ラガー クラフト生ビール
SPARKLING WINE 800 [税込880]
スパークリングワイン
GLASS WINE [RED / WHITE] 760 [税込836]
グラスワイン [赤/白]

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

PI WATER

PIウォーター使用
PI Water

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。All carefully cooked with Natural ingredients. No Processed ingredients anywhere.

RIGOLETTO Lunch Course

前菜の盛り合わせとお好きなメインディッシュ、
デザートがついた少し贅沢なランチコース

APPETIZER PLATE
特製! 前菜盛り合わせ

+

CHOOSE 1 MAIN DISH FROM BELOW
パスタ/パエリア/グリル/ピッツァより
お好きなメインディッシュ1つ

+

DESSERT + DRINK
デザートとドリンク

2,500 YEN
[税込2750]

PASTA & PAELLA

- Weekly Pasta
今週のパスタ
- Aglia Olio with Whitebait & Kujo Leek
釜揚げしらすと九条ネギのアーリオ・オーリオ からすみかけ
- Shoyu Butter Sauce with Cod Roe & Baby Scallop
無添加たらこと小柱のバター醤油
- Vongole Bianco
北海あさりのボンゴレ・ピアンコ
- Pesto Genovese with Baby Shrimp & Mini Tomatoes
小海老とミニトマトのジェノベーゼ
- Prawn & Seafood Pescatore +350 [税込385]
鬼手長海老と魚介のペスカトーレ
- Bacon & Asparagus Amatriciana
無添加ベーコンとアスパラのアマトリチャーナ
- Kuroge Wagyu Bolognese with Tenkei-dake Mushrooms
黒毛和牛と天恵茸のボロネーゼ
- Creamy Ricotta Tomato Sauce with Baby Shrimp
小海老とりコッタチーズのトマトクリームソース
- Salmon & Spinach Gorgonzola Cream Sauce
サーモンとほうれん草のゴルゴンゾーラクリーム
- Arrabbiata with Charcoal Grilled Chicken & Fried Eggplant
炭火焼きチキンと揚げ茄子のアラビアータ
- Porcini & Bacon Carbonara
ボルチーニ茸とベーコンのカルボナーラ



Shrimp, Whitebait & Zucchini Paella
鹿児島県産 姫甘海老と
釜揚げしらす、ズッキーニのパエリア

GRILL



Oven Grilled Pork with Checca Sauce +300 [税込330]
白金豚の薪釜焼き
ジューシーに焼きあげた白金豚をトマトとバジルのケッカソースでどうぞ!



Today's Oven Grilled Fish +150 [税込165]
産地直送鮮魚の薪釜焼き
日替わり鮮魚を薪釜で香ばしく焼き上げます! 詳しくはスタッフまで!

PIZZA



Today's Pizza
本日のピッツァ 詳しくはスタッフまで



Margherita マルゲリータ トマトソース・バジル・モッツアレラ
+¥250 change mozzarella to mozzarella bufala
+¥250[税込275]で乳牛のモッツアレラを水牛のモッツアレラに変更できます!



Seafood Mare
シーフード・マーレ
トマトソース・モッツアレラ・ジェノベーゼソース・イカ・タコ・蟹・小柱・小海老



Pizza Melanzane
ピッツァ・メランツァーネ
ボロネーゼソース・モッツアレラ・揚げ茄子・サラミ



Charcoal Grilled Chicken Diavola
炭火焼きチキンのディアボラ
トマトソース・炭火焼きチキン・チョリソー・プロシュート・ミックスチーズ・オニオン・ガーリックチップ



Prosciutto & Rucola Bianca
プロシュートとルッコラのピアンカ
モッツアレラ・プロシュート・ルッコラ・アンチョビ・たまねぎ



Mortadella & Asparagus Bismarck
モルタデッラとアスパラのビスマルク
モルタデッラ・モッツアレラ・チェリートマト・アスパラガス・ケッパー・ブラックオリーブ・卵



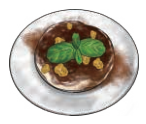
Quattro Formaggi
クアトロ・フォルマッジ
モッツアレラ・ゴルゴンゾーラ・グラナパダーノ・タレジジョ

+¥300 DESSERT

ランチコースのプチデザートを+¥300で
お好きなデザートに変更できます。



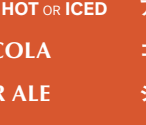
Pineapple Tart
パイナップルのタルト



Lemon Basque Cheese Cake
レモンのバスクチーズケーキ



Classic Tiramisu クラシック・ティラミス



Homemade Vanilla Ice Cream
自家製バニラアイス

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・スペシャリティー 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。

ASSAM HOT OR ICED アッサムティー
COCA COLA コカ・コーラ
GINGER ALE ジンジャーエール
LEMONADE 自家製レモネード
SODA WATER 炭酸水



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