

PAELLA LUNCH SET

 **SALAD + DRINK**
サラダ・ドリンク付

 **SEAFOOD PAELLA**
海老・あさり・ムール貝の
シーフード・パエリア
¥1700

 **SALSICCIA
& FRIED EGGPLANT PAELLA**
自家製サルシッチャと
揚げ茄子のパエリア
¥1800

数量限定

LASAGNA LUNCH SET

 **SOUP + BREAD + DRINK**
スープ・パン・ドリンク付

 **BOLOGNESE LASAGNA**
- EGGPLANT & JALAPEÑOS
自家製ボロネーゼと揚げナス
ハラペーニョのラザニア
¥1500

SALAD LUNCH SET

 **SOUP + BREAD + DRINK**
スープ・パン・ドリンク付

 **HOMEMADE FRIED CHICKEN
& FRUIT TOMATO SALAD**
- BASIL DRESSING
自家製フライドチキンと
フルーツトマトのサラダ
バジルドレッシング
¥1500

 **OCTOPUS & CITRUS SALAD**
- HOMEMADE VINAIGRETTE
相馬柳タコと柑橘のサラダ
自家製ヴィネグレットドレッシング
¥1400



PASTA

■ パスタランチにはサラダ・ドリンクが付きます PASTA SERVED WITH SALAD AND A DRINK
■ 全てのパスタは無料で大盛りにできます NO EXTRA CHARGE FOR LARGE PORTION

お好みのパスタに変更できます

 **SPAGHETTINI**
ブロンズダイスを通して仕上げられるスパゲティーニ

 **LINGUINE**
ソースとの絡みが良い中太のリングイーネ

 **GLUTEN FREE FETTUCCINE**
玄米のグルテンフリー フェットチーネ

 **RIGOLETTO WEEKLY PASTA**
リゴレットの週替わりパスタ 1400

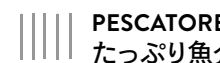
 **WHITEBAIT & Ooba HERB AGLIO OLIO**
しらすと大葉のアーリオ・オーリオ 柚子胡椒風味 1200

 **FRIED EGGPLANT ARRABBIATA**
揚げ茄子のアラビアータ 1200

 **SHRIMP PESTO GENOVESE**
小海老のジェノベーゼ 1400

 **PORCINI CREAM SAUCE
WITH PROSCIUTTO & BROWN MUSHROOM**
プロシュートとブラウンマッシュルームの
ポルチーニクリームソース 1700

 **CHICKEN & OYSTER MUSHROOMS
WITH BUTTER & SOY SAUCE**
チキンと霜降り平茸の和風バター 1300

 **PESCATORE ROSSO**
たっぷり魚介のペスカトーレ・ロッシ 1700

 **CARBONARA**
蔵王地養卵のカルボナーラ 1600

 **WAGYU BEEF BOLOGNESE**
黒毛和牛のボロネーゼ 1600

 **AMATRICIANA**
自家製ベーコンとペコリーノロマーノの
アマトリチャーナ 1500

PIZZA LUNCH SET

■ ナポリの老舗製粉会社カプート社の小麦粉「サッコロツ」を使い、
ひとつひとつ丁寧に仕込んだ生地で薪釜で焼き上げるリゴレットのピッツァは外はカリッと！
中はもちもちのコルチョーネ(ピッツァの縁)と、一枚ペロッと食べられる軽い仕上がりが特徴です！

MARGHERITA 定番！マルゲリータ トマトソース・バジル・モッツァレラチーズ 1300

CICINIELLI チチニエツリ トマトソース・しらす・アイコトマト
バジル・シチリア産オレガノ 1300

QUATTRO FORMAGGI 4種チーズのクアトロ・フォルマッジ
ゴルゴンゾーラ・モッツァレラ・カマンベール・グラナパダーノ 1500

SPICY DIAVOLA スパイシー・ディアボラ
トマトソース・サラミ・サルシッチャ・ハラペーニョ・オニオン 1500

SEAFOOD GENOVESE シーフード・ジェノベーゼ
海老・イカ・モッツァレラ・トマト・ジェノバソース 1700

BISMARCK 天恵茸とスカモルツァ、半熟卵のビスマルク
天恵茸・スカモルツァ・アンチョビ・半熟卵・トリュフオイル 1700



粉の配合と発酵時間に
こだわり抜いたシェフ特製の
ピッツァ！高温の薪窯で
カリッとモチモチに仕上げます！

DRINK

CHOOSE YOUR DRINK
ドリンクをお選びください

 **“BOTANY” LEMONADE +¥300**
ボタニィ・レモネード

 **SEASONAL FRUIT SQUASH +¥300**
季節のフルーツ・スカッシュ

 **original blended iced tea
FIVE ELEMENTS**
オリジナルブレンド ハーブティー
アイス・ファイブエレメンツティー
世界5つのリージョンから取り寄せたハーブと
スパイスのオリジナルブレンドティー

original blended tea FIVE ELEMENTS
オリジナルブレンド ハーブティー ファイブエレメンツ

**RIGOLETTO ORIGINAL
BLEND COFFEE [HOT / ICED]**
リゴレット・オリジナルブレンドコーヒー

ICED AU LAIT アイス・オレ

ASSAM TEA アッサムティー

ICED TEA アイスティー

ICED JASMINE TEA アイスジャスミンティー

ICED OOLONG TEA アイス・ウーロン茶

COCA-COLA コカ・コーラ

SPRITE スプライト

SODA ソーダ

GINGER ALE ジンジャーエール

SIDE MENU

SOUP OF THE DAY 300
本日のスープ

BREAD 150
焼き立てパン

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

πWATER

πウォーター使用
π Water

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。