

LUNCH COURSE 2200 YEN

[税込 2420]



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 小柱のジェノペーゼ



VONGOLE BIANCO アサリのヴァンゴレ・ピアンコ



POMODORO WITH FRUIT TOMATO & MOZZARELLA
フルーツトマトとモッツァレラのポモドーロ



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, SWEET GREEN PEPPER & BOTTARGA
しらすと甘長唐辛子、カラスミのペペロンチーノ



VEGAN BOLOGNESE
ヴィーガンボロネーゼ風とほうれん草のトマトソース



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

MARGHERITA マルゲリータ

tomato sauce, basil, mozzarella

PROSCIUTTO & TARTUFATA BISMARCK 生ハムとタルトゥファータのビスマルク +300 [税込 330]

prosciutto, tartufata, mushroom, mozzarella, egg, parmigiano reggiano, fresh cream, black pepper

MARINARA マリナーラ

tomato sauce, oregano, basil, tomato, dried tomato, garlic

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

GRILLED PLATINUM PORK WITH SEASONAL CITRUS +1000 [税込 1100]

岩手県産 白金豚のグリル 旬の柑橘を添えて

KUROGE WAGYU TOP BLADE WITH MASHED POTATOES +2200 [税込 2420]

黒毛和牛ミスジステーキ マッシュポテト添え

CHOOSE YOUR DRINK



original iced herb tea FIVE ELEMENTS

オリジナルブレンドアイスハーブティー 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스티ー、玄米、ペパーミント、
ガラナ、フェンネルを加えた、爽快感のあるアイスハーブティー。

RIGOLETTO SPECIALTY BLEND COFFEE HOT OR ICED

リゴレット・スペシャルティー 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。

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 バ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

MARGHERITA

マルゲリータ

tomato sauce, basil, mozzarella

1450

[税込 1595]

MARINARA

マリナーラ

tomato sauce, oregano, basil, tomato, dried tomato, garlic

1400

[税込1540]

MACELLAIO

マチェライオ

bacon, salame, mortadella, mozzarella, basil, french fries, garlic, parmesan

1700

[税込1870]

DIAVOLA

ディアボラ

*nduja, chicken, salame, mozzarella, parmesan

1700

[税込1870]

QUATTRO FORMAGGI

クアトロ・フロマッジオ

gorgonzola, samsoe cheese, gouda cheese, mozzarella

1750

[税込1925]

PROSCIUTTO & TARTUFATA BISMARCK

生ハムとタルトゥファータのビスマルク

prosciutto, tartufata, mushroom, mozzarella, egg, parmigiano reggiano, fresh cream, black pepper

1900

[税込2090]



MAIN DISH LUNCH

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

GRILLED PLATINUM PORK WITH SEASONAL CITRUS

岩手県産 白金豚のグリル 旬の柑橘を添えて

やわらかくジューシーな岩手県産白金豚を香ばしくグリル

2350

[税込 2585]



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

1550

[税込 1705]

KUROGE WAGYU TOP BLADE WITH MASHED POTATOES

黒毛和牛ミスジのステーキ マッシュポテト添え

サンの甘みと赤身の旨みが絶妙な、黒毛和牛“ミスジ”のステーキ。

濃厚なマッシュポテトと一緒にどうぞ！



LUNCH TIME DRINKS



original iced herb tea

FIVE ELEMENTS

200

オリジナルブレンドアイスハーブティー 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스티ー、玄米、ペパーミント、
ガラナ、フェンネルを加えた、爽快感のあるアイスハーブティー。

RIGOLETTO SPECIALTY BLEND COFFEE HOT OR ICED

リゴレット・スペシャルティー 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。

200

[税込 220]

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

オリジナル・レモネード

300

[税込330]



VIRGIN SHANDY GAFF

バージン・シャンディガフ

300

[税込330]



GREEN SMOOTHIE

グリーン・スムージー

ケール、ほうれん草、セロリ、にんじん、パセリ、
オレンジ、バナナ、りんごジュース、バインジュース

400

[税込440]



IWAI LAGER

イワイ・ラガー

自社オリジナルビルスナー！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

1/2 PINT 680

[税込 748]



WHITE WINE by the GLASS

白

グラスワイン

760

[税込836]



RED WINE by the GLASS

赤

グラスワイン

760

[税込836]



SPARKLING WINE by the GLASS

スパークリング

グラスワイン

780

[税込 858]



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にどうぞ。

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



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おりません。



TERRACE LUNCH

OPEN
11:00-15:00



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

MARGHERITA

マルゲリータ

tomato sauce, basil, mozzarella

1450

[税込 1595]

MARINARA

マリナーラ

tomato sauce, oregano, basil, tomato, dried tomato, garlic

1400

[税込 1540]

MACELLAIO

マチェライオ

bacon, salame, mortadella, mozzarella, basil, french fries, garlic, parmesan

1700

[税込 1870]

DIAVOLA

ディアボラ

'nduja, chicken, salame, mozzarella, parmesan

1700

[税込 1870]

QUATTRO FORMAGGI

クアトロ・フロマッジオ

gorgonzola, samsoe cheese, gouda cheese, mozzarella

1750

[税込 1925]

PROSCIUTTO & TARTUFATA BISMARCK

生ハムとタルトゥファータのビスマルク

prosciutto, tartufata, mushroom, mozzarella, egg, parmigiano reggiano, fresh cream, black pepper

1900

[税込 2090]



MAIN DISH LUNCH

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

GRILLED PLATINUM PORK WITH SEASONAL CITRUS

岩手県産 白金豚のグリル 旬の柑橘を添えて

やわらかくジューシーな岩手県産白金豚を香ばしくグリル

2350

[税込 2585]



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っとお肉は柔らかなチキンのコンフィ

1550

[税込 1705]

KUROGE WAGYU TOP BLADEWITH MASHED POTATOES

黒毛和牛ミスジのステーキ マッシュポテト添え

サシの甘みと赤身の旨みが絶妙な、黒毛和牛“ミスジ”のステーキ。

濃厚なマッシュポテトと一緒にどうぞ！

3800

[税込 4180]



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。

WEEKLY PASTA

今週のパスタ

1400

[税込 1540]

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]

POMODORO WITH FRUIT TOMATO & MOZZARELLA

フルーツトマトとモッツアレラのポモドーロ

1400

[税込 1540]

PEPERONCINO WITH BABY SARDINES

SWEET GREEN PEPPER & BOTTARGA

しらすと甘長唐辛子、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]

VEGAN BOLOGNESE

ヴィーガンボロネーゼ風とほうれん草のトマトソース

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 BIANCO

アサリのヴァンゴレ・ビアンコ

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

ベスカトーレ・ビアンコ

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 FETTUCINI 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]

Shrimp

海老

200[税込 220]

Bacon

ベーコン

150[税込 165]

Mozzarella

モッツアレラチーズ

200[税込 220]

Spinach

ほうれん草

150[税込 165]

Prosciutto

プロシュート

300[税込 330]

LUNCH TIME DRINKS

original iced herb tea FIVE ELEMENTS

オリジナルブレンドアイスハーブティー 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、フェンネルを加えた、爽快感のあるアイスハーブティー。

200

[税込 220]

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。

200

[税込 220]

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

オリジナル・レモネード

300

[税込 330]

VIRGIN SHANDY GAFF

バージン・シャンディガフ

300

[税込 330]



GREEN SMOOTHIE

グリーン・スムージー

400

[税込 440]

ケール、ほうれん草、セロリ、にんじん、パセリ、オレンジ、バナナ、りんごジュース、バインジュース



IWAI LAGER

イワイ・ラガー

自社オリジナルビルスナー！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

3/4 PINT 950

[税込 1045]

WHITE WINE by the GLASS

グラスワイン 白

760

[税込 836]

RED WINE by the GLASS

グラスワイン 赤

760

[税込 836]

SPARKLING WINE by the GLASS

グラスワイン スパークリング

780

[税込 858]



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



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。