



TERRACE LUNCH

OPEN
11:00-15:00



PASTA LUNCH

サラダ付き served with a SIDE SALAD

パスタ大盛り Large +250 [税込275]

WEEKLY PASTA 今週の Pasta	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]
PEPERONCINO with whitebait, manganji chili & bottarga シラスと万願寺唐辛子のペペロンチーノ、カラスミがけ	1400 [税込 1540]
SAKURA SHRIMP & WATERCRESS PASTA with rosemary butter sauce 桜海老と河内クレソンのローズマリーバターソース	1450 [税込 1595]
CARBONARA 奥久慈卵とホワイトマッシュルームのカルボナーラ	1450 [税込 1595]
AGLIO E OLIO with prosciutto & fruit tomato 生ハムとフルーツトマトのアーリオオーリオ	1450 [税込 1595]
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 アサリのヴェンゴレ・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 ペスカトーレ・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]



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 旬の食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]
HOUSE-MADE TUNA CONFIT COBB SALAD cobb dressing 自家製ツナコンフィのコブサラダ コブドレッシング	1450 [税込 1595]



PIZZA LUNCH

サラダ付き served with a SIDE SALAD

MARGHERITA tomato sauce, basil, mozzarella	マルゲリータ	1450 [税込 1595]
MARINARA tomato sauce, oregano, basil, tomato, dried tomato, garlic	マリナーラ	1400 [税込 1540]
DIAVOLA tomato sauce, 'nduja, chicken, salame, mozzarella, parmesan	ディアボラ	1700 [税込 1870]
MACELLAIO bacon, salame, mortadella, mozzarella, basil, french fries, garlic, parmesan	マチェライオ	1700 [税込 1870]
QUATTRO FORMAGGI gorgonzola, samsoe cheese, gouda cheese, mozzarella	クアトロ・フロマッジオ	1750 [税込 1925]
BISMARCK with Asparagus cream sauce, anchovy, green asparagus, white asparagus, mozzarella cheese, egg, prosciutto, Parmigiano-Reggiano, black pepper	2色のアスパラガスのビスマルク	2000 [税込 2200]



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]
SHIHORO KUROGE WAGYU RIB STEAK with mashed potatoes 土幌黒牛のリップステーキ マッシュポテト添え 北海道・土幌産の黒牛を使った、旨みあふれるリップステーキ	3800 [税込 4180]



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	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 SOUP of the DAY
本日のランチスープ
200 [税込 220]



BREAD
焼きたてパン
150 [税込 165]

LUNCH DRINKS + ¥200 [税込 220]

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、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。

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	ココ・コーラ
GINGER ALE	ジンジャーエール



ORIGINAL LEMONADE 300
オリジナル・レモネード [税込 330]



VIRGIN SHANDY GAFF 300
バージン・シャンディガフ [税込 330]

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。

PASTA LUNCH

サラダ付き served with a SIDE SALAD

パスタ大盛り Large +250 [税込 275]

WEEKLY PASTA 今週の Pasta	1400 [税込 1540]
ARRABBIATA あらか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]
PEPERONCINO with whitebait, manganji chili & bottarga シラスと万願寺唐辛子のペペロンチーノ、カラスミがけ	1400 [税込 1540]
SAKURA SHRIMP & WATERCRESS PASTA with rosemary butter sauce 桜海老と河内クレソンのローズマリーバターソース	1450 [税込 1595]
CARBONARA 奥久慈卵とホワイトマッシュルームのカルボナーラ	1450 [税込 1595]
AGLIO E OLIO with prosciutto & fruit tomato 生ハムとフルーツトマトのアリオオーリオ	1450 [税込 1595]
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 アサリのヴェンゴレ・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 ボ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	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]

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]
HOUSE-MADE TUNA CONFIT COBB SALAD cobb dressing 自家製ツナコンフィのコブサラダ コブドレッシング	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]
DIAVOLA ディアボラ tomato sauce, 'nduja, chicken, salame, mozzarella, parmesan	1700 [税込 1870]
MACELLAIO マチェライオ bacon, salame, mortadella, mozzarella, basil, french fries, garlic, 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]
BISMARCK with Asparagus 2色のアスパラガスのビスマルク cream sauce, anchovy, green asparagus, white asparagus, mozzarella cheese, egg, prosciutto, Parmigiano-Reggiano, black pepper	2000 [税込 2200]

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]
---	-------------------

SHIHORO KUROGE WAGYU RIB STEAK with mashed potatoes 土幌黒牛のリップステーキ マッシュポテト添え 北海道・土幌産の黒牛を使った、旨みあふれるリップステーキ	3800 [税込 4180]
--	-------------------



LUNCH SOUP of the DAY 本日のランチスープ	200 [税込 220]
------------------------------------	--------------



BREAD 焼きたてパン	150 [税込 165]
-----------------	--------------

LUNCH DRINKS + ¥200 [税込 220]



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、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

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]
------------------------------------	-----------------

LUNCH COURSE ¥2400 [税込 2640]



PASTA パスタ大盛り Large +250 [税込 275]

WEEKLY PASTA 今週の Pasta
BABY SCALLOPS PESTO GENOVESE 小柱のジェノベーゼ
VONGOLE BIANCO アサリのヴェンゴレ・ビアンコ
SAKURA SHRIMP & WATERCRESS PASTA with rosemary butter sauce 桜海老と河内クレソンのローズマリーバターソース
PESCATORE BIANCO ベスカトーレ・ビアンコ +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
AGLIO E OLIO with prosciutto & fruit tomato 生ハムとフルーツトマトのアリオオーリオ
PEPERONCINO with whitebait, manganji chili & bottarga シラスと万願寺唐辛子のペペロンチーノ、カラスミがけ
ARRABBIATA あらかし有機トマトのアラビアータ
CARBONARA 奥久慈卵とホワイトマッシュルームのカルボナーラ
KUROGE WAGYU & EGGPLANT BOLOGNESE 黒毛和牛と茄子のボロネーゼ
HAKKINTON PORK RAGOUT & CREAMY PORCINI SAUCE 白金豚のラグー ボ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]

PIZZA

MARGHERITA マルゲリータ tomato sauce, basil, mozzarella
MARINARA マリナーラ tomato sauce, oregano, basil, tomato, dried tomato, garlic
DIAVOLA ディアボラ tomato sauce, 'nduja, chicken, salame, mozzarella, parmesan
MACELLAIO マチェライオ bacon, salame, mortadella, mozzarella, basil, french fries, garlic, parmesan
QUATTRO FORMAGGI クアトロ・フロマッジ gorgonzola, samsoe cheese, gouda cheese, mozzarella
BISMARCK with Asparagus 2色のアスパラガスのビスマルク cream sauce, anchovy, green asparagus, white asparagus, mozzarella cheese, egg, prosciutto, Parmigiano-Reggiano, black pepper

MAIN DISH

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 +300 [税込 330]
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 +1000 [税込 1100]
SHIHORO KUROGE WAGYU RIB STEAK with Mashed Potatoes 土幌黒牛のリップステーキ マッシュポテト添え +2200 [税込 2420]

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



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。