

RECOMMENDED

HOLIDAY LUNCH COURSE

¥2200

[税込2420]

お好きなメインディッシュを選べる、週末限定のお得なランチコース



APPETIZER

アペタイザー・ミスト

+



MAIN DISH

選べるメインディッシュ
右から一つお選びください

+



BASQUE CHEESECAKE

バスクチーズケーキ

+



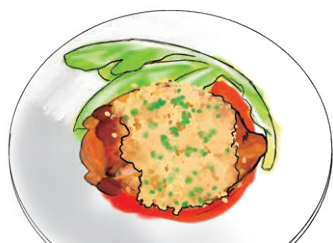
DRINK

ドリンク



SOUP

本日のスープ
+200 [税込220]



GRILLED CHICKEN WITH HERB-CRUSTED

いわい鶏の香草パン粉焼き
丸森産ハーブのトマトソース



GRILLED SHIHORO BEEF RIB EYE STEAK

北海道産 士幌黒牛

リブロースのグリル
+¥500 [税込550]



数量限定

WAGYU BOLOGNESE & FRIED EGGPLANT LASAGNA

黒毛和牛ボロネーゼと揚げナスのラザニア

PASTA & RISOTTO

全てのパスタは+¥250 [税込275]で大盛りになります。

全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。



SPAGHETTINI

イタリア産・最高品質のデュラムセモリナ粉で作るタンマ社の乾麺



LINGUINE

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リングイネ



GLUTEN FREE FETTUCCINE

グルテンフリーフェットチーネ

WEEKLY PASTA 今週の Pasta

SHRIMP PESTO GENOVESE

小海老のジェノベーゼ

SPICY COD ROE & GREEN PERILLA

無添加明太子と大葉

CHICKEN & SHIITAKE MUSHROOM BUTTER & SOY SAUCE

いわいどりと原木椎茸の和風バター

STRACCIATELLA

& FRUIT TOMATOES AGLIO OLIO +¥300 [税込330]

ストラッチャテッラとフルーツトマトのアーリオ・オーリオ

CLAMS, RUCOLA

& BOTTARGA VONGOLE BIANCO +¥150 [税込165]

七ヶ浜産 あさりとルッコラ、カラスミのボンゴレビアンコ

CARBONARA WITH SPINACH

蔵王地養卵のとほうれん草のカルボナーラ

BACON & SWEET CHILI PEPPER

CHIPOTLE TOMATO SAUCE

無添加ベーコンと甘長唐辛子のチポトレ・トマトソース

WAGYU BEEF BOLOGNESE +¥150 [税込165]

黒毛和牛とブラウンマッシュルームのボロネーゼ

PARMIGIANO REGGIANO

RISOTTO +¥300 [税込330]

パルミジャーノ・レッジャーノ・リゾット
目の前で豪快に仕上げる濃厚チーズリゾットにシェフおすすめの食材をトッピング!

NAPOLI PIZZA

ピZZAは6インチです。+¥200 [税込220]で10インチに出来ます。

粉の配合と発酵時間にこだわり抜いたシェフ特製のピZZA! 高温の薪釜でカリッとモチモチに仕上げます!

MARGHERITA マルゲリータ

トマトソース・バジル・モッツアレラチーズ

SPICY DIAVOLA スパイシー・ディアボラ

トマトソース・サラミ・チョリソー・ハラペーニョ・オニオン・ガーリック

STRACCIATELLA & FRUIT TOMATOES MARGHERITA

ストラッチャテッラとフルーツトマトのマルゲリータ

ストラッチャテッラ・トマトソース・フルーツトマト・バジル +¥300 [税込330]

BISMARCK

黒あわび茸と燻製モッツアレラ、半熟卵のピスマルク

アワビ茸・スカモルツァ・アンチョビ・半熟卵・トリュフオイル

QUATTRO FORMAGGIOクアトロ・フォルマッジオ

ゴルゴンゾーラ・モッツアレラ・カマンベール・グラナパダーノ

SEAFOOD GENNOVESE シーフード・ジェノベーゼ

海老・イカ・モッツアレラ・トマト・ジェノバソース

SALSICCIA & GOLD RUSH CORN, NDUJA BIANCO

サルシッチャとゴールドラッシュ、ンドウイヤのピアンコ

サルシッチャ、ゴールドラッシュ・コーン、ンドウイヤ、玉ねぎ

CICINIELLI

釜揚げしらすと高糖度アイコトマトのチチニエッリ

トマトソース・釜揚げしらす・バジル・アイコトマト・ガーリックチップ

DRINK

REFILL FREE おかわりできます

original blended herb 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 IICEI

original blended herb 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 IHOTI

COFFEE コーヒー [HOT/ICED]

ICED AU LAIT アイス・オレ

ASSAM TEA アッサムティー [HOT/ICED]

ICED JASMINE TEA ジャスミンティー IICEI

ICED OOLONG TEA ウーロン茶 IICEI

COCA-COLA コカ・コーラ

GINGER ALE ジンジャーエール

SPRITE スプライト

SODA ソーダ

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

Please note that ¥440 a person will be added as a table charge after 5:00 p.m. and 10% late night charge after 10:00 p.m.

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。

17時以降テーブルチャージ[席料]をお一人様440円、22時以降深夜料金を10%頂戴しております。

FOLLOW US!

rigoletto_sendai





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

TWATER TWウォーター使用
TWWater

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。
Please note that ¥440 a person will be added as a table charge after 5:00 p.m. and 10% late night charge after 10:00 p.m. 17時以降テーブルチャージ[席料]をお一人様440円、22時以降深夜料金を10%頂戴しております。