

ROTISSERIE LUNCH

日本最大級のロティサリーマシンで焼き上げる自慢のお肉料理!



ROTISSERIE CHICKEN LUNCH 1680
[税込 1848]
数量限定! ロティサリーチキンランチ
フレンチフライ・ミックスグリーンサラダ・ドリンク付き
当店名物。皮目は香ばしく中はしっとり焼き上げたジューシーなロティサリーチキンを半身サイズで



HERB PORK ROTISSERIE GRILL 1570
[税込 1727]
ハーブ三元豚のロティサリーグリル
ライス・サラダ・ドリンク付き
柚子胡椒とたまり醤油のソース



US RIB EYE STEAK 2520
[税込 2772]
US産リブアイステーキ 200g
ライスorパン・サラダ・ドリンク付き
ハーブバターとジャリャピソース



PAELLA LUNCH

サラダ・ドリンク付き
w/ SALAD & DRINK

▶ 当店は国産の米を使用しています。

IBERIAN PORK & GRILLED VEGETABLES PAELLA 1470
[税込 1617]
イベリコ豚とグリルした旬野菜のパエリア

ARROZ NEGRO WITH SQUID & ASARI CLAMS 1570
[税込 1727]
鹿児島県産・小イカと活アサリのイカ墨パエリア アロス・ネグロ

Recommended! MIXED SEAFOOD PAELLA 1990
[税込 2189]
贅沢! 4種シーフードのスペシャル・パエリア
鬼手長海老・サーモン・ムール貝・イクラを乗せた、魚介の旨味たっぷりの御馳走パエリア!



PIZZA LUNCH

サラダ・ドリンク付き
w/ SALAD & DRINK

■ 全てのピザは +¥200 [税込220] にて10インチに変更できます。

WEEKLY PIZZA 今週のピッツァ 1260 [税込 1386]

ROSSO トマトソースベース

MARGHERITA マルゲリータ 1260
[税込 1386]
トマトソース・モッツアレラ・バジル

POLPETTE & AGED MAYQUEEN POTATOES 1450
[税込 1595]
ポルペッティエー [イタリアン・ミートボール] と熟成メークイン
トマトソース・ポルペッティエー・熟成メークイン・モッツアレラ・玉ねぎ・パルミジャーノ・バジル

DIAVOLA ディアボラ 1410
[税込 1551]
トマトソース・モッツアレラ・サルシッチャ・ベーコン・チョリソー・ハリッサ・オニオン

CANTABRIAN ANCHOVY & COLORFUL TOMATOES 1550
[税込 1705]
カンタブリア産アンチョビとカラフルトマトのロツソ
カンタブリア産アンチョビ・モッツアレラ・カラフルトマト・トマトソース・オリーブ・ディル

BIANCO チーズベース

QUATTRO FORMAGGI クアトロ・フォルマッジ 1360
[税込 1496]
ミックスチーズ・モッツアレラ・タレツジョ・ゴルゴンゾーラ

PROSCIUTTO & RUCCOLA プロシュートとルッコラ 1410
[税込 1551]
プロシュート・ルッコラ・モッツアレラ・ミニトマト・24ヶ月パルミジャーノ

TONNATO ツナのトンナート 1260
[税込 1386]
ツナ・モッツアレラ・マヨネーズ・オニオン・ケーパー・コーン

FUNGI BISMARCK 1470
[税込 1617]
たっぷり茸のフンギのビスマルク
日替わり茸・グアンチャーレ・温泉卵・モッツアレラ・パルミジャーノ



SALAD LUNCH

スープ・パン・ドリンク付き
w/ SOUP, BREAD & DRINK

SALMON & AUTUMN VEGETABLES MARINATED SALAD 1260
[税込 1386]
サーモンと秋野菜のマリネサラダ
たっぷりの根菜をピネガーでマリネしたサラダ。アンチョビのドレッシングで。

ROTISSERIE BEEF & GRILLED VEGETABLES SALAD 1260
[税込 1386]
ロティサリービーフとグリル野菜のサラダ
自慢のロティサリービーフと、旬の野菜をたっぷりのせたサラダ。パルサミコとくるみのドレッシングで。



PASTA LUNCH

サラダ・ドリンク付き
w/ SALAD & DRINK

Spaghettini スパゲッティーニ
イタリア産・最高品質のデュラムセモリナ粉100%で作るタンマ社の乾麺

Bigoli ビーゴリ
コシのある極太・もちもち麺!
ソースともよく絡みます

Rigatoni リガトニー
ソースが絡むように表面に筋が入った
太めのショートパスタ

Gluten Free Fettocchine Available
すべてのパスタをグルテンフリーの
玄米フェットチーネに変更できます。

全てのパスタは +¥250 [税込275] にて大盛り [1.5倍] に変更できます。

WEEKLY PASTA 今週のパスタ 1310 [税込 1441]

BABY SARDINE & NAMEKO MUSHROOM PEPPERONOCINI 1350
[税込 1485]
釜揚げしらすと飛騨ジャンボなめこのペペロンチーノ

VEGAN VEGAN BOLOGNESE 1400
[税込 1540]
ヴィーガン・ボロネーゼ

BLUE CRAB CHILI TOMATO SAUCE 1360
[税込 1496]
渡り蟹のチリトマトソース

MUSHROOM SAUCE CARBONARA 1450
[税込 1595]
SOFT BOILED EGG & GUANCIALE
きのこソースのカルボナーラ
名古屋コーチンの卵とグアンチャーレ [豚頬肉の塩漬]

VONGOLE BIANCO or ROSSO 1500
[税込 1650]
活アサリのヴォンゴレ ピアッコ or ロツソ

PESCATORE BIANCO or ROSSO 2100
[税込 2310]
魚介たっぷりペスカトーレ ピアッコ or ロツソ

SMOKED CHICKEN & COLORFUL TOMATOES ARRABBIATA 1350
[税込 1485]
スモークチキンとカラフルトマトのアラビアータ

PESTO ALLA TRAPANESE 1550
[税込 1705]
マグロ類肉のトラパネーゼ バジルとアーモンド、トマトのシチリア風ソース

SALMON AND TURNIP CREAM SAUCE 1680
[税込 1848]
サーモンとフルーツ蕪のクリームソース

WAGYU BEEF & EGGPLANT BOLOGNESE 1570
[税込 1727]
黒毛和牛と米茄子のボロネーゼ

RICH TOMATO SAUCE WITH HAKKIINTON PORK & NDUJA 1600
[税込 1760]
岩手・白金豚とンドゥイアの濃厚トマトソース

CHOOSE YOUR DRINK

ORIGINAL BLENDED TEA
FIVE ELEMENTS [ICED]
※REFILL FREE

オリジナルブレンドティー
ファイブエレメンツ [アイス]
※おかわりできます

COFFEE [HOT OR ICED]

コーヒー

TEA [HOT OR ICED]

紅茶

COCA-COLA

コカ・コーラ

GINGER ALE

ジンジャーエール

ORANGE JUICE

オレンジジュース

MANGO JUICE

マンゴージュース

GRAPEFRUIT

グレープフルーツジュース

RED CITRUS LEMONADE

レッド・シトラス・レモネード

SIDE DISH

ROTISSERIE CHICKEN 2PC
ジューシー! ロティサリーチキン 2PC
+¥700 [税込 770]



SOUP OF THE DAY
本日のスープ
+¥150 [税込 165]



BREAD パン
+¥100 [税込 110]

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

100% WATER

100% ウォーター使用
100% 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.

RRW lunch course

SOUP OF THE DAY
ひとくちスープ

+

APPETIZER PLATE
日替わり前菜盛り合わせ

+

MAIN DISH
お好きな
メインディッシュ

+

DESSERT + DRINK
デザートとドリンク

2,000 YEN
[税込2200]



Paella

IBERIAN PORK & GRILLED VEGETABLES PAELLA
イベリコ豚とグリルした旬野菜のパエリア

ARROZ NEGRO WITH SQUID & ASARI CLAMS
鹿児島県産・小イカと活アサリのイカ墨パエリア アロス・ネグロ

Recommended! MIXED SEAFOOD PAELLA +¥550

贅沢! 4種シーフードのスペシャル・パエリア
鬼手長海老・サーモン・ムール貝・イクラを乗せた、魚介の旨味たっぷりの御馳走パエリア!



Pizza

WEEKLY PIZZA 今週のピッツァ

ROSSO トマトソースベース

MARGHERITA マルゲリータ
トマトソース・モッツァレラ・バジル

POLPETTE & AGED MAYQUEEN POTATOES
ポルペッティエー[イタリアン・ミートボール]と熟成メークイン
トマトソース・ポルペッティエー・熟成メークイン・モッツァレラ・玉ねぎ・パルミジャーノ・バジル

DIAVOLA ディアボラ
トマトソース・モッツァレラ・サルシッチャ・ベーコン・チョリソー・ハリッサ・オニオン

CANTABRIAN ANCHOVY & COLORFUL TOMATOES
カンタブリア産アンチョビとカラフルトマトのロッシ
カンタブリア産アンチョビ・モッツァレラ・カラフルトマト・トマトソース・オリーブ・ディル

BIANCO チーズベース

QUATTRO FORMAGGI クアトロ・フォルマッジ
ミックスチーズ・モッツァレラ・タレジジョ・ゴルゴンゾーラ

PROSCIUTTO & RUCCOLA プロシュートとルッコラ
プロシュート・ルッコラ・モッツァレラ・ミニトマト・24ヶ月パルミジャーノ

TONNATO ツナのトンナート
ツナ・モッツァレラ・マヨネーズ・オニオン・ケーパー・コーン

FUNGI BISMARCK
たっぷり茸のフンギのビスマルク
日替わり茸・グアンチャーレ・温泉卵・モッツァレラ・パルミジャーノ



Pasta

Spaghettini スパゲッティーニ
イタリア産・最高品質のデュラムセモリナ粉100%で作るタンマ社の乾麺

Bigoli ビーゴリ
コシのある極太・もちもち麺!
ソースともよく絡みます

Rigatoni リガトーニ
ソースが絡むように表面に筋が入った
ためのショートパスタ

Gluten Free Fettochine Available
すべてのパスタをグルテンフリーの
玄米フェットチーネに変更できます。

WEEKLY PASTA 今週のパスタ

BABY SARDINE & NAMEKO MUSHROOM PEPPERONCINI
釜揚げしらすと飛騨ジャンボなめこのペペロンチーノ

VEGAN VEGAN BOLOGNESE
ヴィーガン・ボロネーゼ

BLUE CRAB CHILI TOMATO SAUCE
渡り蟹のチリトマトソース

MUSHROOM SAUCE CARBONARA SOFT BOILED EGG & GUANCIALE
きのこソースのカルボナーラ 名古屋コーチンの卵とグアンチャーレ[豚頬肉の塩漬]

VONGOLE BIANCO or ROSSO
活アサリのヴァンゴレ ビアンコ or ロッシ

PESCATORE BIANCO or ROSSO +¥550
魚介たっぷりペスカトーレ ビアンコ or ロッシ

SMOKED CHICKEN & COLORFUL TOMATOES ARRABBIATA
スモークチキンとカラフルトマトのアラビアータ

PESTO ALLA TRAPANESE
マダロ類肉のトラパネーゼ バジルとアーモンド、トマトのシチリア風ソース

SALMON AND TURNIP CREAM SAUCE +¥220
サーモンとフルーツ蕪のクリームソース

WAGYU BEEF & EGGPLANT BOLOGNESE
黒毛和牛と米茄子のボロネーゼ

RICH TOMATO SAUCE WITH HAKKIINTON PORK & NDUJA
岩手・白金豚とンドゥイヤの濃厚トマトソース

CHOOSE YOUR DRINK

ORIGINAL BLENDED TEA
FIVE ELEMENTS [ICED]
※REFILL FREE

オリジナルブレンドティー
ファイブエレメンツ[アイス]
※おかわりできます

COCA-COLA コカ・コーラ

MANGO JUICE マンゴージュース

GINGER ALE ジンジャーエール

GRAPEFRUIT グレープフルーツジュース

COFFEE [HOT OR ICED] コーヒー

ORANGE JUICE オレンジジュース

RED CITRUS LEMONADE レッド・シトラス・レモネード

TEA [HOT OR ICED] 紅茶