

# Paella Lunch

W/ SOUP, SALAD & DRINK  
スープ・サラダ・ドリンク付き



数量限定

HOKKAIDO OYSTER, KUJYO  
LEEK & CHORIZO PAELLA  
北海道産牡蠣と九条ネギ、  
イベリコ豚チョリソーのパエリア  
1550 [税込1705]

# Grill Lunch

W/ SOUP, BREAD & DRINK  
スープ・パン・ドリンク付き



数量限定

OVEN GRILLED PORK  
WITH CHECCA SAUCE  
白金豚の薪釜焼き  
ジュシーに焼きあげた白金豚を  
トマトとバジルのケッカソースでどうぞ!  
1800 [税込1980]

数量限定

TODAY'S OVEN GRILLED FISH  
産地直送鮮魚の薪釜焼き  
日替わり鮮魚を薪釜で香ばしく  
焼き上げます! 詳しくはスタッフまで!  
1650 [税込1815]

# Pasta Lunch

■全てのパスタは +¥250 [税込275] にて大盛り【1.5倍】にできます。  
LARGE SERVINGS ARE AVAILABLE WITH AN EXTRA CHARGE OF 275 YEN.



[SPAGHETTINI] TAMMA  
タンマ社スパゲッティ  
自社製粉にこだわり伝統的な製法で高品質の  
パスタを作り続けるメーカー製。



LINGUINE リングイネ  
デュラムセモリナ粉を使用。ソースとの  
絡みが良い中太の自家製リングイネ。



GLUTEN FREE FETTUCCINE グルテンフリーの玄米粉フェットチーネ  
GLUTEN FREE FETTUCCINE AVAILABLE FOR SUBSTITUTION.  
すべてのパスタをグルテンフリーの玄米粉フェットチーネに変更できます。

- WEEKLY PASTA 今週の Pasta 1100 [税込1210]
- AGLIO OLIO WITH OYSTER & MUSHROOMS 牡蠣と茸のアーリオ・オーリオ 柚子胡椒風味 1470 [税込1617]
- SHOYU BUTTER SAUCE WITH COD ROE & BABY SCALLOP 無添加たらこ小柱のバター醤油 1100 [税込1210]
- ASARI CLAMS & RUCOLA VONGOLE BIANCO WITH BOTTARGA あさりとルッコラのボンゴレ・ピアンコ からすみかけ 1200 [税込1320]
- PESTO GENOVESE WITH BABY SHRIMP & MINI TOMATOES 小海老とミニトマトのジェノベーゼ 1100 [税込1210]
- PRAWN & SEAFOOD PESCATORE 鬼手長海老と魚介のペスカトーレ [ロツン または ピアンコ] 1600 [税込1760]

- BACON & BROCCOLI AMATRICIANA 無添加ベーコンとブロッコリーのアマトリッチャーナ 1150 [税込1265]
- KUROGE WAGYU BOLOGNESE WITH MUSHROOMS 黒毛和牛ときのこのボロネーゼ 1200 [税込1320]
- CREAMY RICOTTA TOMATO SAUCE WITH BABY SHRIMP 小海老とリコッタチーズのトマトクリームソース 1150 [税込1265]
- SALMON & SPINACH GORGONZOLA CREAM SAUCE サーモンとほうれん草のゴルゴンゾーラクリーム 1200 [税込1320]
- ARRABBIATA WITH CHARCOAL GRILLED CHICKEN & FRIED EGGPLANT 炭火焼チキンと揚げ茄子のアラビアータ 1100 [税込1210]
- PORCINI CARBONARA ポルチーニ茸のカルボナーラ 1150 [税込1265]

# Pizza Lunch

ピZZAは6インチでのご用意ですが+200円[税込220]で10インチに変更できます。  
10インチのピZZAはハーフ&ハーフにできます。

- TODAY'S PIZZA 本日のピZZA 1050 [税込1155]  
詳しくはスタッフまで!
- MARGHERITA マルゲリータ 1050 [税込1155]  
トマトソース・バジル・モzzarella  
+¥250 change mozzarella to mozzarella bufala  
+¥250[税込275]で乳牛のモzzarellaを水牛のモzzarellaに変更できます!
- SEAFOOD MARE シーフードマール 1150 [税込1265]  
トマトソース・モzzarella・ジェノベーゼソース・  
イカ・タコ・蟹・小柱
- PIZZA MELANZANE ピZZA・メランツァーネ 1100 [税込1210]  
ボロネーゼソース・モzzarella・揚げ茄子・サラミ



CHARCOAL GRILLED CHICKEN DIAVOLA 1150 [税込1265]  
炭火焼チキンのディアボラ  
トマトソース・炭火焼チキン・チョリソー・プロシュート  
ミックスチーズ・オニオン・ガーリックチップ



PROSCIUTTO & RUCOLA BIANCA 1150 [税込1265]  
プロシュートとルッコラのピアンカ  
モzzarella・プロシュート・ルッコラ・アンチョビ・たまねぎ



MORTADELLA & MUSHROOM BISMARCK 1360 [税込1496]  
モルタデッラと茸のビスマルク  
モルタデッラ・モzzarella・茸・チェリートマト・ケッパー・ブラックオリーブ・卵



QUATTRO FORMAGGI クアトロ・フォルマッジ 1260 [税込1386]  
モzzarella・ゴルゴンゾーラ・グラナパダーノ・タレジジョ・ヘーゼルナッツ

# Salad Lunch

W/ SOUP, BREAD & DRINK  
スープ・パン・ドリンク付き



GRILLED CHICKEN & AVOCADO COBB SALAD  
グリルチキンとアボカドのコブサラダ  
グリルチキンや海老、アボカドなど、色とりどりの具材を  
ふんだんにのせた、食べごたえ抜群のサラダ!  
1300 [税込1430]



PROSCIUTTO & SOFT-BOILED EGG CAESAR SALAD  
プロシュートと半熟卵のシーザーサラダ  
みずみずしいロメインレタスのシーザーサラダに  
とろとろの半熟卵とプロシュートをトッピング。  
1250 [税込1375]

# Lunch Set

お好きなパスタかピZZAを  
お得なランチセットに!



A SET + 450 yen [税込495]



SALAD サラダ



SOUP スープ



BREAD パン



DRINK ドリンク

B SET + 250 yen [税込275]



SALAD サラダ



DRINK ドリンク

C SET + 250 yen [税込275]



SOUP スープ



DRINK ドリンク

デザートは別途メニューを  
ご用意しております

# CHOOSE YOUR DRINK

original blend tea FIVE ELEMENTS ICED  
オリジナルブレンドティー ファイブ・エレメンツ  
▶ リフィル・フリー REFILL FREE

COFFEE HOT/ICED コーヒー  
TEA HOT/ICED 紅茶



We skip disposable plastic straws in consideration of the environment!  
環境問題に配慮し、使い捨てプラスチック製ストローは使用いたしません

COCA COLA コカ・コーラ  
GINGER ALE ジンジャーエール  
LEMONADE 自家製レモネード  
SODA WATER 炭酸水



# BEERS & WINE

IWAI LAGER 1/2pint 680 [税込748]  
イワイ・ラガー クラフト生ビール  
SPARKLING WINE 800 [税込880]  
スパークリングワイン  
GLASS WINE [RED / WHITE] 760 [税込836]  
グラスワイン [赤/白]

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

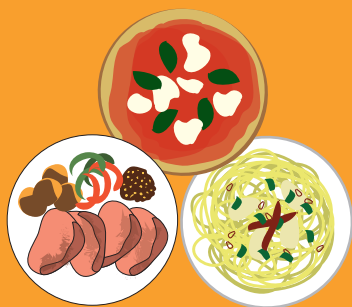
自然由来の素材を使用し、化学的に精製されたものは使用していません。All carefully cooked with Natural ingredients. No Processed ingredients anywhere.

# ご予約限定 RIGOLETTO LUNCH COURSE



## APPETIZER MISTO 特製!前菜盛り合わせ

+



## MAIN DISH 選べるメインディッシュ

+



## DESSERT 本日のプチデザート

+¥300 [税込330] で右記から  
お好きなデザートを選べます。

+



## DRINK ドリンク

||

# ¥2300

[税込2530]



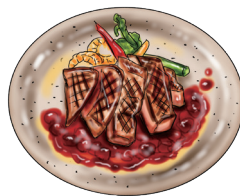
TODAY'S SOUP  
本日のスープ  
+¥200  
[税込220]

CHOOSE ONE MAIN DISH FROM THE LIST BELOW. 下記より、メインの料理を一つお選びください。

## PAELLA & GRILL



HOKKAIDO OYSTER, KUJYO  
LEEK & CHORIZO PAELLA  
北海道産牡蠣と九条ネギ、  
イベリコ豚チョリソーのパエリア



OVEN GRILLED PORK  
WITH CHECCA SAUCE  
白金豚の薪釜焼き  
ジューシーに焼きあげたあぶくま豚を  
トマトとバジルのケッカソースでどうぞ!  
+¥300 [税込330]



TODAY'S OVEN GRILLED FISH  
産地直送鮮魚の薪釜焼き  
日替わり鮮魚を薪釜で香ばしく  
焼き上げます! 詳しくはスタッフまで!  
+¥150 [税込165]

## PIZZA

ピZZAは6インチでのご用意ですが+200円 [税込220] で10インチに変更できます。



TODAY'S PIZZA 本日のピZZA  
詳しくはスタッフまで!



MARGHERITA マルゲリータ  
トマトソース・バジル・モzzarella  
+¥250 change mozzarella to mozzarella bufala  
+¥250 [税込275] で乳牛のモzzarellaを水牛のモzzarellaに変更できます!



SEAFOOD MARE シーフードマーレ  
トマトソース・モzzarella・ジェノベーゼソース・  
イカ・タコ・蟹・小柱



PIZZA MELANZANE ピZZA・メランツァーネ  
ポロネーゼソース・モzzarella・揚げ茄子・サラミ



CHARCOAL GRILLED CHICKEN DIAVOLA  
炭火焼チキンのディアボラ  
トマトソース・炭火焼チキン・チョリソー・プロシュート  
ミックスチーズ・オニオン・ガーリックチップ



PROSCIUTTO & RUCOLA BIANCA  
プロシュートとルッコラのピアンカ  
モzzarella・プロシュート・ルッコラ・アンチョビ・たまねぎ



MORTADELLA & MUSHROOM BISMARCK  
モルタデッラと茸のビスマルク  
モルタデッラ・モzzarella・茸・チェリートマト・ケッパー・ブラックオリーブ・卵



QUATTRO FORMAGGI クアトロ・フォルマッジ  
モzzarella・ゴルゴンゾーラ・グラナパダーノ・タレージョ・ヘーゼルナッツ

## PASTA

[SPAGHETTI] TAMMA 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

[LINGUINE] デュラムセモリナ粉使用。ソースとの絡みが良い中太の自家製リングイネ



WEEKLY PASTA  
今週の Pasta



AGLIO OLIO WITH OYSTER & MUSHROOMS  
牡蠣と茸のアーリオ・オーリオ 柚子胡椒風味



SHOYU BUTTER SAUCE WITH  
COD ROE & BABY SCALLOP  
無添加たらこ小柱のバター醤油



ASARI CLAMS & RUCOLA VONGOLE BIANCO  
WITH BOTTARGA  
あざりとルッコラのボンゴレ・ピアンコ からすみかけ



PESTO GENOVESE WITH  
BABY SHRIMP & MINI TOMATOES  
小海老とミニトマトのジェノベーゼ



PRAWN & SEAFOOD PESCATORE +¥350 [税込385]  
鬼手長海老と魚介のペスカトーレ [ロツ または ピアンコ]



BACON & BROCCOLI AMATRICIANA  
無添加ベーコンとブロッコリーのamatriciana



KUROGE WAGYU BOLOGNESE WITH MUSHROOMS  
黒毛和牛ときのこのポロネーゼ



CREAMY RICOTTA TOMATO SAUCE  
WITH BABY SHRIMP  
小海老とリコッタチーズのトマトクリームソース



SALMON & SPINACH GORGONZOLA CREAM SAUCE  
サーモンとほうれん草のゴルゴンゾーラクリーム



ARRABBIATA WITH CHARCOAL  
GRILLED CHICKEN & FRIED EGGPLANT  
炭火焼チキンと揚げ茄子のアラビアータ



PORCINI CARBONARA  
ポルチーニ茸のカルボナーラ

## DESSERT +¥300 [税込330]

+¥300 [税込330] で本日のプチデザートをお好きなデザートに変更できます。



FIG EARL GREY TART  
無花果とアールグレイのタルト



BASQUE CHEESE CAKE  
バスクチーズケーキ



CLASSIC TIRAMISU  
クラシック・ティラミス



HOMEMADE VANILLA ICE  
自家製バニラアイス

## DRINK

+220円でおかわりが  
できます

HERB TEA [HOT / ICED] ハーブティー

COKE コーラ

COFFEE [HOT / ICED] コーヒー

GINGER ALE ジンジャーエール

LEMONADE

自家製レモネード

SODA

炭酸水



SKIP the STRAW  
We skip disposable plastic straws in consideration of the environment!  
環境問題に配慮し、使い捨てプラスチック製ストローは使用いたしません

## ALL NATURAL

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



NO MSG 化学調味料不使用  
No MSG on our natural  
"UMAMI" dishes



LOW TRANSFAT 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



T WATER 珪ケウォーター使用  
TL Water