

# 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!



名物!!焼きたまじゅうシーをご提供

## ROTISSERIE CHICKEN LUNCH

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

1680

[税込 1848]



## HERB PORK ROTISSERIE GRILL

ハーブ三元豚のロティサリーグリル

ライスorパン・サラダ付き 柚子胡椒とたまり醤油のソース

1570

[税込 1727]



## US RIB EYE STEAK

US産リブアイステーキ 200g

ライスorパン・サラダ付き ハーブバターとジャリアピンソース

2520

[税込 2772]

# PAELLA LUNCH

サラダ付き  
w/ SALAD

▶ 当店は国産の米を使用しています。

## IBERIAN PORK & GRILLED VEGETABLES PAELLA

イベリコ豚とグリルした旬野菜のパエリア

1470

[税込 1617]

## 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

1570

[税込 1727]

Recommended!

## MIXED SEAFOOD PAELLA

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!

1990

[税込 2189]



# PIZZA LUNCH

サラダ付き  
w/ SALAD

■ 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

トマトソース・モッツアレラ・バジル

1260

[税込 1386]

### SALMON & SPINACH ROSSO

サーモンと寒締めほうれん草のロツソ

トマトソース・サーモン・ドライトマト・寒締めほうれん草・モッツアレラ・アンチョビ・香草パン粉

1450

[税込 1595]

### DIAVOLA ディアボラ

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

1410

[税込 1551]

## 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・モッツアレラ・タレツジオ・ゴルゴンゾーラ

1360

[税込 1496]

### ROTISSERIE CHICKEN & WILD RUCOLA

ロティサリーチキンとセルバチコのピアンコ

ロティサリーチキン・セルバチコ・モッツアレラ・ドライトマト・パルミジャーノ

1450

[税込 1595]

### 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・モッツアレラ・パルミジャーノ

1470

[税込 1617]



# SALAD LUNCH

スープ・パン付き  
w/ SOUP & BREAD

## APPLE & GORGONZOLA SALAD

りんごとゴルゴンゾーラのサラダ

相性抜群!りんごとゴルゴンゾーラを使ったサラダ。ホワイトバルサミコのドレッシングで。

1260

[税込 1386]

## ROTISSERIE BEEF & GRILLED VEGETABLES SALAD

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。オニオンバジル・ドレッシングで。

1260

[税込 1386]



# PASTA LUNCH

サラダ付き  
w/ SALAD



### 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。

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 PEPERONCINI

釜揚げしらすと飛騨ジャンボなめこのペペロンチーノ

1350

[税込 1485]



### VEGAN VEGAN BOLOGNESE

ヴィーガン・ボロネーゼ

1400

[税込 1540]



### BLUE CRAB CHILI TOMATO SAUCE

渡り蟹のチリトマトソース

1360

[税込 1496]



### 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[豚類肉の塩漬け]

1450

[税込 1595]



### VONGOLE BIANCO or ROSSO

活アサリのヴォンゴレ ピアンコ or ロツソ

1500

[税込 1650]



### PESCATORE BIANCO or ROSSO

魚介たっぷりペスカトーレ ピアンコ or ロツソ

2100

[税込 2310]



### 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ダ

1350

[税込 1485]



### PESTO ALLA TRAPANESE

マダロ類肉のトラパネーゼ バジルとアーモンド、トマトのジチリア風ソース

1550

[税込 1705]



### TOMATO CREAM SAUCE WITH GIANT RIVER PRAWN

鬼手長海老のトマトクリームソース

1800

[税込 1980]



### WAGYU BEEF & EGGPLANT BOLOGNESE

黒毛和牛と米茄子のボロネーゼ

1570

[税込 1727]

## DRINK MENU



### ICED FIVE ELEMENTS TEA

アイス・ファイブエレメンツティー [税込 220]

グリーンマテ茶をベースにルイボスティやフェネルを加えた、爽快感のあるオリジナルブレンドティー。

### RIGOLETTO BLENDED COFFEE [HOT OR ICED]

リゴレット・ブレンドコーヒー [税込 220]

EARL GREY [HOT OR ICED] アールグレイ [税込 220]

COCA-COLA コカ・コーラ [税込 220]

GINGER ALE ジンジャーエール [税込 220]

### CAFE LATTE [HOT OR ICED]

カフェラテ [税込 1595]

### VIRGIN MOJITO ヴァージンモヒート

フレッシュミントたっぷりのノンアルコール・モヒート [税込 550]

### BERRIES POP ベリーズポップ

レモネードにベリーをたっぷり入れたモクテル [税込 605]

### VIRGIN MANGO PINA COLADA

ヴァージン・マンゴーピニャコラーダ [税込 605]

ココナッツとマンゴーの濃厚ピニャコラーダをノンアルコールで!

## 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

π WATER

πウォーター使用  
π 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おりません。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

2,200 YEN  
[税込2420]



## 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

**SALMON & SPINACH ROSSO**

サーモンと寒締めほうれん草のロッソ  
トマトソース・サーモン・ドライトマト・寒締めほうれん草・モッツァレラ・アンチョビ・香草パン粉

**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

**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

**ROTISERRIE CHICKEN & WILD RUCOLA**

ロティサリーチキンとセルパチコのピアンコ  
ロティサリーチキン・セルパチコ・モッツァレラ・ドライトマト・バルミジャーノ

**FUNGHI 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・バルミジャーノ



## 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太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[豚類肉の塩漬け]

**VONGOLE BIANCO or ROSSO**  
活アサリのヴァンゴレ ピアンコ or ロッソ

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

**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

**TOMATO CREAM SAUCE WITH GIANT RIVER PRAWN +¥440**  
鬼手長海老のトマトクリームソース

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

コースをもっと贅沢に!

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



CHOOSE  
YOUR DRINK



**ICED FIVE ELEMENTS TEA**  
アイス・ファイブエレメンツティー  
グリーンマテ茶をベースにルイボスティやフェンネルを加えた、爽快感のあるオリジナルブレンドティー。

**RIGOLETTO BLENDED COFFEE [HOT OR ICED]**  
リゴレット・ブレンドコーヒー

**EARL GREY [HOT OR ICED]** アールグレイ

**COCA-COLA** コカ・コーラ

**GINGER ALE** ジンジャーエール