

# HOLIDAY LUNCH COURSE

## ¥2300

[税込2530]

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]

## RECOMMENDED



### GRILLED CHICKEN

WITH HARISSA

いわい鶏のグリル  
アリッサソース



### GRILLED SHIHO RO BEEF

RIB EYE STEAK

北海道産 士幌黒牛  
リブローズのグリル  
+¥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+¥100 [税込110]

## PASTA & RISOTTO

全てのパスタは+¥250 [税込275]で大盛りにできます。

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



PESCATORE ROSSO +¥200 [税込220]  
たっぷり魚介のペスカトーレ・ロッシ



SHRIMP PESTO GENOVESE  
小海老のジェノベーゼ



CARBONARA  
蔵王地養卵のカルボナーラ



WAGYU BEEF BOLOGNESE  
黒毛和牛のボロネーゼ



AMATRICIANA  
グアンチャーレのアマトリッチャーナ



OYSTER & SPINACH CREAM SAUCE  
牡蠣とほうれん草のクリームソース



FRIED EGGPLANT & ANCHOVY TOMATO SAUCE  
揚げ茄子とアンチョビのトマトソース



CHICKEN & GRILLED LEEK BUTTER & SOY SAUCE  
いわいどりと焼き葱の和風バター

## RISOTTO

CHICKEN & BROWN MUSHROOM CREAMY PORCINI RISOTTO  
いわい鶏とブラウンマッシュルームのポルチーニクリームリゾット

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

### BISMARCK

あわび茸とスカモルツァ、半熟卵のビスマルク  
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

### 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

### 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

### 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

### CICINIELLI

釜揚げしらすと高糖度アイコトマトのチチニエリ  
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 [ICE]

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 [HOT]

COFFEE HUGE special blend [HOT/ICED] コーヒー

ICED AU LAIT アイス・オレ

TEA [HOT] 紅茶

TEA [ICED] アイスティー

ICED JASMINE TEA アイス・ジャスミンティー

ICED OOLONG TEA アイス・ウーロン茶

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



