

RIGOLETTO
LUNCH
COURSE

¥2400 [税込2640]



APPETIZER
前菜盛り合わせ



MAIN DISH
メインディッシュ
メイン・ピッツァ・パスタより
1品お選びください。



DESSERT
選べるデザート

右側より1品お選びください。



DRINK
ドリンク

右側より1品お選びください。

ALL NATURAL

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 Trans Fat Oil

NATURAL SALT 自然製法の塩
Natural Salt

ORGANIC SUGAR オーガニック砂糖
Organic Sugar

PL WATER PL WATER 使用
PL 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.

MAIN DISH

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。



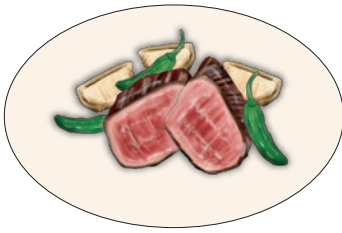
CHICKEN & SHRIMP PAELLA
国産鶏もも肉と
小海老のパエリア



CHICKEN CONFIT
W/ SALSA ROMESCO
奥の都どりのコンフィ
焼きパプリカとナッツのロメスコソース



GRILLED
HAKKINTON PORK
白金豚 肩ロース肉のグリル



GRILLED AKAUSHI BEEF
高知県産 あかうしのステーキ
スモーク塩、わさび
100g +¥935 / 200g +¥1650

PIZZA



■ ピッツァは+¥220でハーフ&ハーフにできます！ HALF & HALF PIZZA FOR AN EXTRA ¥220!

MARGHERITA

マルゲリータ basil, mozzarella cheese, parmesan cheese, tomato sauce

DIAVOLA

ディアボラ tomato sauce, harissa, mixed cheese, chorizo, bacon, onion, garlic chips

QUATTRO FORMAGGI

クアトロ・フォルマッジ gorgonzola, mozzarella, raclette, parmesan

FUNGHI

フンギ +220 cauliflower mushroom, mushroom, shimeji, king trumpet mushroom, mixed cheese, mozzarella, parmesan, parmigiano

PROSCIUTTO & RUCOLA BISMARCK

プロシュートとルッコラのビスマルク prosciutto, rucola, soft boiled egg, parmesan, gouda, shredded mozzarella, red cheddar, black pepper

MORTADELLA & WATERCRESS

モルタデッラとクレソン mortadella, watercress, gouda, shredded mozzarella, red cheddar, parmesan, black pepper

CICINIELLI W/ BABY SARDINES & GREEN PEPPERS

しらすと万願寺とうがらしのチチニエッリ +220 tomato sauce, oregano, anchovy, garlic, caper, baby sardines, sweet green peppers

PASTA

■ お好きなタイプの麺に変えることもできます。お気軽にお申し付けください。 ■ +¥250 [税込275] で大盛り[1.5倍]にできます。

||||| M SPAGHETTI スパゲティ・1.8mm
イタリア産・最高品質マンチャーニ社製

||||| LINGUINE リングイネ
中太・もちもちロングパスタ

||||| M LUMACHE ルマーケ
貝殻のようにくると巻いた
食べ応えのあるパスタ

CASARECCE カサレッツェ
シチリアでよく食べられる断面が
S字型のショートパスタ

GLUTEN FREE FETTUCCINE
全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。

||||| Pasta of The Day
本日のパスタ

△ Pesto Genovese w/ Baby Shrimp & Autumn Lotus Root | CASARECCE |
小海老と秋蓮根のジェノベーゼ カサレッツェ

||||| Whitebait & Grilled Maitake Peperoncini | SPAGHETTI |
釜揚げしらすとグリル舞茸のペペロンチーノ スパゲティ

||||| Cream Sauce w/ Salmon, Mushrooms, & Salmon Roe | SPAGHETTI |
秋鮭とマッシュルーム、自家製イクラ醤油漬けのクリームソース スパゲティ +220

||||| Porcini Carbonara | LINGUINE |
名古屋コーチン卵とイタリア産ポルチーニ茸の
カルボナーラ リングイネ

||||| Homemade Guanciale Amatriciana | LINGUINE |
自家製グアンチャーレのアマトリッチャーナ リングイネ

||||| Wagyu & Mozzarella Bolognese | LUMACHE |
宮崎黒毛和牛とモッツァレラのボロネーゼ ルマーケ

△ Grilled Chicken & Eggplant Arrabiata | CASARECCE |
国産鶏もも肉のグリルと茄子のアラビアータ カサレッツェ

DESSERT

Choose one dessert from the list below. 下記より、デザートの一つお選びください。



TIRAMISU
ティラミス



PANNA COTTA
パナコッタ



TODAY'S GELATO
本日のジェラート
詳しくはスタッフまで

CHOOSE YOUR DRINK

REFILL FREE おかわりできます
Original Blend Teal Tea Five Elements
オリジナルブレンド・アイ스티ー ファイブ・エレメンツ
グリーンマテ茶をベースに、緑茶、ルイボ스티ー、
玄米、ペパーミント、ガラナ、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。

HUGE Specialty Blend Coffee HOT or ICED
ヒュージ・スペシャルティティー ブレンドコーヒー
華やかな香りで、ベリーを思わせる甘酸っぱさと
チョコを感じるビターな味わい。

WeeklyHerb Tea 今週のホットハーブティー

Ginger Ale ジンジャーエール

Coke コカコーラ

Iced Jasmine アイス・ジャスミン

Iced Earl Grey アイス・アールグレイ

Cafe Latte HOT or ICED +440
カフェラテ

Chai Latte HOT or ICED +440
チャイラテ

Virgin Mango
Piña Colada
ヴァージンマンゴー
ピニャコラーダ +330

“Botany”
Lemon Squash
“ボタニイ”
レモンスカッシュ +330

Apple Chamomule
アップルカモミュール +330