

HOLIDAY 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

||

¥2500

[税込2750]



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。

CHARCOAL GRILL

炭の遠赤外線でじっくりと
素材の旨味を引き出した
炭火焼料理!



ALL SERVED WITH BREAD
全て焼きたてパン付き



Grilled Chicken 菜彩鶏のグリルチキン

岩手県産の菜彩鶏を香ばしく、ジューシーに焼き上げました。
さっぱりとした味わいのサルサヴェルデソースで召し上がれ!



Pork Steak 白金豚のステーキ +300 [税込330]

白金豚の肩ロースをジューシーに焼き上げました。
粒マスタードソースと一緒にどうぞ。



Bistecca 士幌黒牛リブロースのグリル +800 [税込880]

柔らかく程よくサシの入った、脂身には甘味が感じられる士幌黒牛の炭火焼き
赤ワインソースを添えて

PAELLA



Salmon & Hiratake Mushroom Paella with Salmon Roe
サーモンと霜降り平茸のパエリア いくらがけ +200 [税込220]

PIZZA

MARGHERITA ピッツァ・マルゲリータ
トマトソース・バジル・モzzarella

MOZZARELLA BUFALA MARGHERITA +250 [税込275]
水牛モzzarellaチーズのマルゲリータ
トマトソース・バジル・水牛モzzarella

WHITEBAIT & KUJO LEEK MARINARA
釜揚げしらすと九条ネギのマリナーラ
トマトソース、にんにく、オレガノ、ケッパー、しらす、とうがらしペースト、九条ネギ

MORTADELLA & MUSHROOMS BISMARCK
モルタデッラとマッシュルームのビスマルク
モzzarellaチーズ、デュセルソース、マッシュルームスライス、
モルタデッラ、温泉卵、粉チーズ

CHARCOAL GRILLED CHICKEN DIAVOLA
炭火焼チキンのディアボラ
トマトソース・炭火焼きチキン・チョリソー・プロシュート
モzzarella・オニオン

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・タレジオ

PASTA



[Spaghetti] MANCINI
1.8mm イタリア産最高品質 マンチーニ社製

AGLIO OLIO WITH WHITEBAIT & KUJO LEEK
釜揚げしらすと九条ネギのアーリオ・オーリオ からすみかけ

SQUID & COLATURA BUTTER SAUCE WITH RUCOLA
イカとコラトゥーラのバターソース ルッコラのせ

VONGOLE BIANCO
北海アサリのボンゴレ・ピアンコ

SALSICCIA & SWEET POTATO CACIO E PEPE
サルシッチャと紅はるかのカチョエペペ



[Chitarra] MANCINI
マンチーニ社製、断面の四角いロングパスタ

PORCINI & BACON CARBONARA
ポルチーニ茸とベーコンのカルボナーラ

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



Homemade Pasta

[Linguine] HOMEMADE
自家製生パスタ・リングイネ ソースとの絡みが良い中太の麺

BACON & PECORINO ROMANO AMATRICIANA
ベーコンとペコリーノロマーノチーズのアマトリッチャーナ

KUROGE WAGYU BOLOGNESE
WITH FRIED EGGPLANT
黒毛和牛と揚げ茄子のボロネーゼ

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 & GORGONZOLA CREAM SAUCE
サーモンとゴルゴンゾーラのクリームソース



Homemade Pasta

[Rigatoni] HOMEMADE
表面に筋があり、ソースとの絡みが良い穴の空いたショートパスタ。

ARRABBIATA WITH CHARCOAL GRILLED CHICKEN
& SWEET GREEN PEPPER
炭火焼チキンと万願寺とうがらしのアラビアータ

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

DESSERT

+300 [税込330]

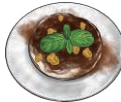
+¥300 [税込330] で本日のプチデザート
をお好きなデザートに変更できます。



GATEAU CHOCOLAT
ガトー・ショコラ



LEMON BASQUE CHEESE CAKE
レモンの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

SPECIALTY BLEND COFFEE HOT or ICED
リゴレット スペシャルティー・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。

HERB TEA HOT or ICED
ハーブティー

LEMONADE 自家製レモネード

COKE コーラ

GINGER ALE ジンジャーエール

SODA 炭酸水



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 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



PI WATER 氷ウォーター使用
TW Water