

# RECOMMENDED

## 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

+



## TODAY'S DESSERT

本日のミニデザート

※プラス¥500でアラカルトメニューより好きなデザートをお選びいただけます。

+



## DRINK



## SOUP

本日のスープ  
+200 [税込220]



### SEAFOOD PAELLA

海老、あさり、ムール貝のシーフードパエリア

+¥200 [税込220]



### GRILLED SHIHORO BEEF RIB EYE STEAK

北海道産 士幌黒牛  
リブロースのグリル +¥700 [税込770]



数量限定

### SHRIMP LASAGNA - SCAMORZA & SPINACH

小エビとほうれん草、スカモルツアのラザニア

## PASTA & RISOTTO

全てのパスタは+¥250 [税込275]で大盛りになります。  
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。

### SPAGHETTI

[スパゲティ・1.8mm] イタリア産  
最高品質小麦使用 ディ・マルティーノ社製

### 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ーネ



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



### WAGYU RAGU SAUCE +¥200 [税込220]

蔵王和牛のラグーソース

## RISOTTO

### 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

粉の配合と発酵時間にこだわり抜いたシェフ特製のピッツァ! 高温の薪窯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

### SALSICCIA & FIORE BISMARCK +¥100 [税込110]

サルシッチャとフィオラーレのビスマルク  
サルシッチャ、パルメザン、フィオラーレ、チェダー、半熟卵

### SPICY DIAVOLA

スパイシー・ディアボラ  
トマトソース・サラミ・サルシッチャ・ハラペーニョ・オニオン

### SEAFOOD GENOVESE +¥200 [税込220]

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

### THE FUNGHI

ザ・フンギ  
デュクセルソース、マッシュルーム、天恵菇、モッツアレラ、ペコリーノ

## DRINK

REFILL FREE  
おかわり  
できます!

original blended herb tea **FIVE ELEMENTS** [ICE]  
オリジナルブレンド ハーブティー ファイブ・エレメンツ

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]

**RIGOLETTO ORIGINAL BLEND COFFEE** [HOT/ICED]  
リゴレット・オリジナルブレンドコーヒー  
華やかな香りで、ベリーを思わせる甘酸っぱさと  
チョコを感じるピターな味わい。

**ICED AU LAIT TEA** [HOT]  
**TEA** [ICED]  
**ICED JASMINE TEA**  
**ICED OOLONG TEA**  
**COCA-COLA**  
**GINGER ALE**  
**SPRITE**  
**SODA**

アイス・オレ +¥200 [税込220]  
紅茶  
アイスティー  
アイス・ジャスミンティー  
アイス・ウーロン茶  
ココ・コーラ  
ジンジャーエール  
スプライト  
ソーダ

+¥300 [税込330]  
"BOTANY" LEMONADE  
ボタニ・レモネード

SEASONAL FRUIT SQUASH  
季節のフルーツ・スカッシュ

SEASONAL FRUIT TEA  
季節のフルーツ・ティー

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



