

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

炭の遠赤外線で見つくりと
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 土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土幌黒牛の炭火焼き
赤ワインソースを添えて

PAELLA



Shrimp, Whitebait & Nanohana Paella +200 [税込220]

小海老としらす、菜の花のパエリア

PIZZA



Margherita マルゲリータ

トマトソース・バジル・モッツアレラ

+¥400 change mozzarella to mozzarella bufala

+¥400 [税込440] で乳牛のモッツアレラを水牛のモッツアレラに変更できます!



Charcoal Grilled Chicken Diavola

炭火焼き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

モッツアレラチーズ・ンドウイヤ・ハラペーニョ



Salmon & Friarielli Puttanesca

サーモンとフリリエリのプッタネスカ

サーモン・トマトソース・モッツアレラ・オリーブ・ケッパー・アンチョビ

にんにく・フリリエリ・ミニトマト



Quattro Formaggi クアトロ・フォルマッジ

モッツアレラ・ゴルゴンゾーラ・グラナパダーノ・リコッタチーズ



Prosciutto & Rucola Bianca

プロシュートとルッコラのピアンカ

モッツアレラ・プロシュート・ルッコラ・アンチョビ・ミニトマト



Salsiccia & Nanohana Bismarck

サルシッチャと菜の花のビスマルク

モッツアレラチーズ、サルシッチャ、菜の花、卵

PASTA



[Spaghetti] MANCINI

1.8mm イタリア産最高品質 マンチーニ社製

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

Salsiccia & Aletta Cacio e Pepe

サルシッチャとアレッタのカチョエペペ

Vongole Bianco

北海あさりのボンゴレ・ピアンコ

Aglione with Scallop, Nanohana & Bottarga

帆立と菜の花のアーリオオーリオ からすみかけ

Carbonara with Porcini & Bacon

ポルチーニとベーコンのカルボナーラ

Prawn & Seafood Pescatore [bianco or rosso] +350 [税込3855]

鬼手長海老と魚介のペスカトーレ ピアンコ または ロッソ



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 & Brussel Sprout Amatriciana

ベーコンと芽キャベツのアマトリチャーナ

Kuroge Wagyu Beef & Fried Eggplant Bolognese

黒毛和牛と揚げ茄子のボロネーゼ

Salmon & Broccoli, Sorrento Style with Pecorino Romano

サーモンとブロッコリーのソレント風 ペコリーノ romano



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。

Creamy Gorgonzola & Camembert Pasta with Walnuts

ゴルゴンゾーラとカマンベールのクリームソース くるみがけ

Arrabbiata with Charcoal Grilled Chicken & Sweet Green Pepper

炭火焼きチキンと甘長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



SKIP the STRAW

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 自然製の塩
Natural Salt



ORGANIC SUGAR オーガニック砂糖
Organic Sugar



T WATER 珪水素水
T Water