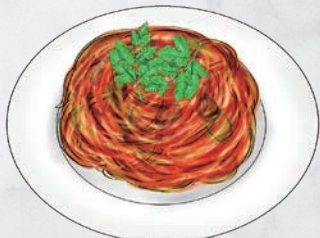


RIGOLETTO
LUNCH
COURSE
¥2700 [税込2970]



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
TRANS FAT

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

π WATER

πウォーター使用
π 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。



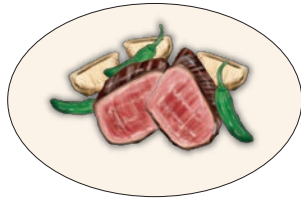
CHICKEN & SHRIMP PAELLA
国産鶏もも肉と
小海老のパエリア



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



MARGHERITA

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

DIABOLA

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

SEI FUNGHI

セイ・フンギ 6種茸のピアンコ +220 shiitake, abalone mushroom, cauliflowermushroom, mushroom, eringi, shimeji, mixed cheese, mozzarella, garlic, black pepper

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/ PADRON PEPPERS, SUMMER VEGETABLES & WHITEBAIT

埼玉県十色ファームのパドロンと夏野菜、しらすのチチニエッリ +220

tomato sauce, oregano, whitebait, garlic, padron, eggplant, zucchini, cherry tomato

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。



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



LINGUINE リングイネ
中太・もちもちロングパスタ



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 カサレッチェ
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

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

Peperoncino
with Shiitake Mushroom Whitebait & Shiso | SPAGHETTI |
徳島県産 夏華椎茸としらす、大葉のペペロンチーノ スパゲティ



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

Cacio e Pepe with Pork Sausage & Gold Rush Corn | SPAGHETTI |
白金豚のサルシッチャとゴールドラッシュのカチョエペペ スパゲティ



Pesto Genovese w/ Green Asparagus & Shrimp | CASARECCE |
北海道産 グリーンアスパラと小海老のジェノベーゼ カサレッチェ

Carbonara with House-Smoked Bacon | LINGUINE |
自家製スモークベーコンのカルボナーラ リングイネ



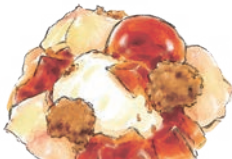
Arrabbiata with Stracciatella Cheese | CASARECCE |
ストラッチャテッラチーズのアラビアータ カサレッチェ

DESSERT

Choose one dessert from the list below. 下記より、デザートを一つお選びください。



MANGO & RASPBERRY
SEMIFREDDO
マンゴーとラズベリーのセミフレッド



PANNA COTTA W/
WHITE PEACH & EARL GREY JELLY
白桃とアールグレイジュレのパンナコッタ



TIRAMISU
ティラミス



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 Teed Tea Five Elements
オリジナルブレンド・アイスティー ファイブ・エレメンツ
グリーンマテ茶をベースに、緑茶、ルイボスティー、
玄米、ペパーミント、ガラナ、フェネルを加えた、
爽快感のあるオリジナルブレンドティー。

HUGE Specialty Blend Coffee HOT or ICED
ヒュージ・スペシャルティ 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。

Weekly Herb 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

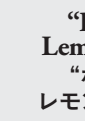
Iced Earl Grey アイス・アールグレイ

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”
レモンスカッシュ +330



Apple Chamomule
アップルカモミュール +330