

LUNCH COURSE

¥2300

税込2530



APPEZIZER
PLATTER
前菜盛り合わせ



MAIN DISH
選べる
メインディッシュ



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
お好きなデザートをお選びいただけます。



DRINK
ドリンク

Choose Your Main Dish メインディッシュを1つお選びください



数量
限定

PESTO LASAGNA
- SHRIMP & ZUCCHINI

海老とズッキーニの
ジェノヴェーゼ
ラザニア



SEAFOOD PAELLA

海老、あさり、ムール貝の
シーフードパエリア

+¥300 税込330



PARMIGIANO
REGGIANO RISOTTO

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

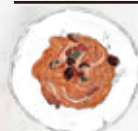
+¥300 税込330



GRILLED
RIB EYE STEAK

北海道産 士幌黒牛
リブロースのグリル

+¥800 税込880



PASTA

パスタ大盛り
+¥200 税込220



WEEKLY PASTA
週替わりパスタ



FRIED EGGPLANT ARRABBIATA
カラブリア産唐辛子と揚げ茄子のアラビアータ



WHELK & "TENKEI-DAKE" MUSHROOM
WITH YUZU PEPPER
つぶ貝と天恵茸の柚子胡椒風味



SHRIMP PESTO GENOVESE
小海老と丸森ハーブのジェノベーゼ



WAGYU BEEF BOLOGNESE
蔵王黒毛和牛の手切りボロネーゼ



CARBONARA
蔵王地養卵とペコリーノロマーノのカルボナーラ



SMOKED SALMON CACIO E PEPE
スモークサーモンのカチョエペペ



PESCATORE ROSSO +¥250 税込275
たっぷり魚介のペスカトーレ・ロッソ



PROSCIUTTE PORCINI CREAM +¥200 税込220
プロシュートとブラウンマッシュルームの
ポルチーニクリーム



SPAGHETTI
[スパゲティ・1.8mm] イタリア産
マンチーニ社製



LINGUINE
ソースとの絡みが良い
中太のリングイーネ



GLUTEN FREE FETTUCCINE
玄米のグルテンフリー フェットチーネ



PIZZA

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

THE FUNGHI

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

QUATTRO FORMAGGI

4種チーズのクアトロ・フォルマッジ
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

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

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

SALSICCIA & FIOREALE BISMARCK

サルシッチャとフィオラーレのビスマルク

side
menu



Today's Soup
本日のスープ

300
税込330



BREAD
焼き立てパン

150
税込165

SET
DRINK

REFILL
FREE
おかわり
できます!

original blended iced 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ティー アイス

世界5つのリージョンから取り寄せたハーブと
スパイスの自社オリジナルのブレンドティー

original blended tea FIVE ELEMENTS HOT
オリジナルブレンド ハーブティー
ファイブエレメンツ ホット



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



SEASONAL
FRUIT SQUASH
季節の
フルーツスカッシュ
+¥300 税込330



SEASONAL
FRUIT TEA
季節の
フルーツ・ティー
+¥300 税込330

RIGOLETTO ORIGINAL
BLEND COFFEE [HOT / ICED]
リゴレット・オリジナルブレンドコーヒー

ICED AU LAIT

アイス・オレ +¥200 税込220

ASSAM TEA

アッサムティー

ICED TEA

アイステイ

COCA-COLA

コカ・コーラ

GINGER ALE

ジンジャーエール