

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

||

¥2600

[税込2860]



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

炭の遠赤外線できつくりと
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げ!



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 ブラックアングス牛リブロースのグリル +¥900 [税込990]

肉本来の旨味が詰まった赤身に適度なサシが入った、柔らかなジューシーな味わい
赤ワインソースを添えて

PAELLA



Salmon, Oyster Mushrooms & Lotus Root Paella +¥200 [税込220]

サーモンと霜降り平茸、蓮根のパエリア

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!



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



Shrimp, Zucchini & Lemon Pepper Marinara

海老とズッキーニ、レモン胡椒のマリナーラ

トマトソース・オレガノ・海老、ズッキーニ・チェリートマト
レモン胡椒・ニンニク



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・ンドゥイヤー・ハラペーニョ



Salsiccia & Lotus root Bismarck

サルシッチャと蓮根のビスマルク

モッツアレラ・サルシッチャ・蓮根・ンドゥイヤー

卵・サルサヴェルデ・黒胡椒



Biancaneve +¥200 [税込220]

ビアンカネーベ

モッツアレラ・プロシュート・ルッコラ

チェリートマト・パルミジャーノ

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 & Sweet Potato Cacio e Pepe

サルシッチャと紅はるかのカチョエペペ

Vongole Bianco

北海あさりのボンゴレ・ビアンコ

Scallop & Watercress Aglio Olio

帆立とクレソンのアリオオーリオ

Carbonara with Porcini & Bacon

ボ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 ビアンコ または ロッソ



Homemade Pasta

[Linguine] HOMEMADE

自家製生パスタ・リンググイネ ソースとの絡みが良い中太の麺

Bacon & Deep-fried Eggplant Amatriciana

ベーコンと揚げ茄子のアマトリチャーナ

Kuroge Wagyu Beef & Lotus Root Bolognese

黒毛和牛と蓮根のボロネーゼ

"Boscaiola" with Tuna & Mushrooms

ツナと茸のボスカイオーラ



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。

Gorgonzola Cream Sauce with Salmon

サーモンのゴルゴンゾーラクリームソース

Arrabbiata with Charcoal Grilled Chicken & Sweet Green Pepper

炭火焼きチキンと万願寺唐辛子のアラビアータ

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。



WHITE GATEAU CHOCOLAT

ホワイト・ガトーショコラ



MATCHA BASQUE CHEESE CAKE

本山抹茶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・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

IT WATER

ITウォーター使用
IT Water