



PASTA LUNCH

サラダ付き served with a SIDE SALAD

パスタ大盛り Large +250 [税込 275]

	WEEKLY PASTA 今週の Pasta	1400 [税込 1540]
	ARRABBIATA  あらかし有機トマトのアラビアータ	1200 [税込 1320]
	BABY SCALLOPS PESTO GENOVESE 小柱のジェノベーゼ	1350 [税込 1485]
	YUZU PEPERONCINO with whitebait & kujo leek  シラスと九条ネギ、柚子のペペロンチーノ	1450 [税込 1595]
	HERB SALSICCIA & SAVOY CABBAGE with butter sauce ハーブサルシッチャとちりめんキャベツのバターソース	1450 [税込 1595]
	CARBONARA 奥久慈卵と厚切りベーコンのカルボナーラ	1450 [税込 1595]
	AMATRICIANA with guanciale & pecorino グアンチャーレとペコリーノチーズのアマトリチャーナ	1450 [税込 1595]
	SOY-BUTTER SAUCE with salmon & mushroom 秋鮭とキノコの醤油バターソース	1500 [税込 1650]
	VONGOLE BIANCO アサリのヴォンゴレ・ビアンコ	1550 [税込 1705]
	KUROGE WAGYU & EGGPLANT BOLOGNESE 黒毛和牛と茄子のボロネーゼ	1550 [税込 1705]
	HAKKINTON PORK RAGOUT & CREAMY PORCINI SAUCE 白金豚のラグー ボルチーニクリームソース	1900 [税込 2090]
	PESCATORE BIANCO ベスカトーレ・ビアンコ	1900 [税込 2090]
	CREAMY TOMATO SAUCE with scampi 鬼手長海老のトマトクリームソース	1900 [税込 2090]

TOPPINGS



GLUTEN-FREE FETTUCINI available for substitution
グルテンフリー・フェットチーネ すべ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。

Wild Rucola	セルバチコ	150 [税込 165]	Mozzarella	モッツアレラ	200 [税込 220]
Bacon	ベーコン	150 [税込 165]	Shrimp	海老	300 [税込 330]
Spinach	ほうれん草	150 [税込 165]	Prosciutto	プロシュート	300 [税込 330]

LUNCH DRINKS +¥200 [税込 220]



original iced herb tea FIVE ELEMENTS
オリジナルブレンドアイスハーブティー 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스티ー、玄米、ペーバミント、ガラナ、フェネルを加えた、爽快感のあるアイスハーブティー。

RIGOLETTO SPECIALTY BLEND COFFEE HOT OR ICED
リゴレット・スペシャリティー 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。

ICED OOLONG TEA アイス烏龍茶

ICED JASMINE TEA アイスジャスミンティー

HERB TEA ハーブティー

COCA-COLA コカ・コーラ

GINGER ALE ジンジャーエール



ORIGINAL LEMONADE 300 [税込 330]
オリジナル・レモネード



VIRGIN SHANDY GAFF 300 [税込 330]
バージン・シャンディガフ

ALL NATURAL NO MSG

化学調味料不使用
No MSG
on our natural "UMAMI" dishes.



低温圧搾抽出油
低トランス脂肪酸
Low Transfat Oil



自然製法の塩
Natural Salt



オーガニック砂糖
Organic Sugar

All carefully cooked with Natural ingredients. No Processed ingredients anywhere. 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。

If you have any food allergies,
please scan the QR code to view the menu.
アレルギーをお持ちの方は、
QRコードからメニューをご確認ください





SALAD LUNCH

スープ・パン付き served with a SOUP + BREAD

WEEKLY CHEF'S SALAD 今週のシェフズ・サラダ 旬の具材をたっぷり入れた週替わりのシェフ特製サラダ！	1250 [税込 1375]
MUSHROOM, WATERCRESS & PECORINO CHEESE SALAD with honey mustard dressing マッシュルームとクレソン、ペコリーノチーズのサラダ ハニーマスタードドレッシング	1450 [税込 1595]



PIZZA LUNCH

サラダ付き served with a SIDE SALAD

MARGHERITA マルゲリータ tomato sauce, basil, mozzarella	1450 [税込 1595]
MARINARA マリナーラ tomato sauce, oregano, basil, tomato, dried tomato, garlic	1400 [税込 1540]
DIAVOLA ディアボラ 	1700 [税込 1870]
MACELLAIO マチェライオ bacon, salame, mortadella, mozzarella, basil, french fries, garlic, parmesan	1700 [税込 1870]
QUATTRO FORMAGGI クアトロ・フロマッジオ gorgonzola, samsoe cheese, gouda cheese, mozzarella	1750 [税込 1925]
BISMARCK with prosciutto & selvatica arugula 生ハムとセルバチコのビスマルク tomato sauce, garlic, mozzarella, egg, prosciutto, wild arugula, parmigiano, black pepper	2000 [税込 2200]



MAIN DISH LUNCH

サラダ・パン付き served with a SIDE SALAD + BREAD

GRILLED PLATINUM PORK with seasonal citrus 岩手県産 白金豚のグリル 旬の柑橘を添えて やわらかくジューシーな岩手県産白金豚を香ばしくグリル	2450 [税込 2695]
CHICKEN CONFIT with herb tomato sauce 奥の都鶏骨付ききも肉のコンフィ ハーブトマトソース 丁寧に仕込んだ皮バリッとお肉は柔らかなチキンのコンフィ	1600 [税込 1760]
SHIHORO KUROGE WAGYU RIB STEAK with mashed potatoes 土幌黒牛のリブステーキ マッシュポテト添え 北海道・土幌産の黒牛を使った、旨みあふれるリブステーキ	3800 [税込 4180]



LUNCH SOUP of the DAY
本日のランチスープ
200 [税込 220]



BREAD
焼きたてパン
150 [税込 165]

LUNCH COURSE ¥2400 [税込 2640]



MINI SOUP
本日のスープ

+



TAPAS & SALAD
タパス5種&サラダ盛り合わせ

+



MAIN DISH
好きなメイン

+



DESSERT & DRINK
デザート & ドリンク

	WEEKLY PASTA 今週の Pasta
	BABY SCALLOPS PESTO GENOVESE 小柱のジェノベーゼ
	VONGOLE BIANCO アサリのヴォンゴレ・ビアンコ
	HERB SALSICCIA & SAVOY CABBAGE with butter sauce ハーブサルシッチャとちりめんキャベツのバターソース
	PESCATORE BIANCO ベスカトーレ・ビアンコ +400 [税込 440]
	AMATRICIANA with guanciale & pecorino グアンチャーレとペコリーノチーズのアマトリチャーナ
	SOY-BUTTER SAUCE with salmon & mushroom 秋鮭とキノコの醤油バターソース
	YUZU PEPERONCINO with whitebait & kujo leek シラスと九条ネギ、柚子のペペロンチーノ 
	ARRABBIATA  あらかし有機トマトのアラビアータ
	CARBONARA 奥久慈卵と厚切りベーコンのカルボナーラ
	KUROGE WAGYU & EGGPLANT BOLOGNESE 黒毛和牛と茄子のボロネーゼ
	HAKKINTON PORK RAGOUT & CREAMY PORCINI SAUCE 白金豚のラグー ボルチーニクリームソース +400 [税込 440]
	CREAMY TOMATO SAUCE with Scampi 鬼手長海老のトマトクリームソース +400 [税込 440]

MARGHERITA マルゲリータ tomato sauce, basil, mozzarella	
MARINARA マリナーラ tomato sauce, oregano, basil, tomato, dried tomato, garlic	
DIAVOLA  ディアボラ tomato sauce, 'nduja, chicken, salame, mozzarella, parmesan	
MACELLAIO マチェライオ bacon, salame, mortadella, mozzarella, basil, french fries, garlic, parmesan	
QUATTRO FORMAGGI クアトロ・フロマッジ gorgonzola, samsoe cheese, gouda cheese, mozzarella	
BISMARCK with prosciutto & selvatica arugula 生ハムとセルバチコのビスマルク tomato sauce, garlic, mozzarella, egg, prosciutto, wild arugula, parmigiano, black pepper	

CHICKEN CONFIT with Herb Tomato Sauce 奥の都鶏骨付ききも肉のコンフィ ハーブトマトソース +400 [税込 440]
GRILLED PLATINUM PORK with Seasonal Citrus 岩手県産 白金豚のグリル 旬の柑橘を添えて +1100 [税込 1210]
SHIHORO KUROGE WAGYU RIB STEAK with Mashed Potatoes 土幌黒牛のリブステーキ マッシュポテト添え +2200 [税込 2420]