

HOLIDAY LUNCH COURSE

¥1700

[税込1870]

好きなメインディッシュを選べる、週末限定のお得なランチコース



APPETIZER

アペタイザー・ミスト

+



MAIN DISH

選べるメインディッシュ
右から一つお選びください

+



TODAY'S DESSERT

本日のプチデザート

+¥350 DESSERT
[税込385]
+¥350で右のメニューからお好きなデザートをお選びいただけます

+



DRINK

ドリンク



SOUP

本日のスープ
+200 [税込220]

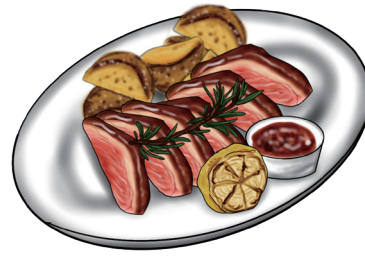
MAIN DISH

好きなメインディッシュを下記より一つお選びください



GRILLED PORK

スペイン産デュロック豚のグリル
ライス添え ガーリックたまり醤油
ほんのり甘みがある豚肉をじっくりと焼きあげました。



BISTECCA

牛肩リブローズのビステッカ
ライス添え 和風フォンドボーのソース
穀物飼育のジューシーなリブローズ・ステーキ
+¥400 [税込440]



Cherizo & Baby Shrimp Spicy Paella

チョリソーと小海老の
スパイシーパエリア
肉と魚介の旨味をたっぷり米に吸わせたパエリア
+¥250 [税込275]

PASTA & RISOTTO

全てのパスタは+¥100 [税込110] で大盛りにできます。
全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。



SPAGHETTINI

イタリア産・最高品質のデュラム
セモリナ粉で作るタンマ社の乾麺



LINGUINE

デュラムセモリナ粉を使用。ソースとの
絡みが良い中太のリングイーネ



GLUTEN FREE FETTUCCINE

グルテンフリーフェットチーネ

WEEKLY PASTA 今週の Pasta

CARBONARA
無添加ベーコンのカルボナーラ

CHICKEN & MUSHROOM w/ SOY BUTTER
いわい鶏と霜降り舞茸の醤油バター

WHITEBAIT & Ooba AGLIO OLIO
しらすと大葉のアーリオオーリオ 柚子胡椒風味

CACIO E PEPE w/ chicken & broad beans
北海道知床どりとしら豆のカチョエペペ

SENDAI BEEF BOLOGNASE
仙台黒毛和牛のボロネーゼ

SHRIMP & SPINACH w/ TOMATO CREAM +¥250
鬼手長海老とほうれん草のトマトクリーム

VONGOLE ROSSO +¥200
大粒あさりとアイコトマトのボンゴレ・ロッセ [税込220]

OYSTER & OYSTER MUSHROOMS BUTTER SAUCE
牡蠣とアワビ茸の焦がしバターソース

CAJUN TOMATO SAUCE with shrimp & rucola
小海老とルッコラのケイジャン・トマトソース サワークリーム添え



PARMIGIANO REGGIANO RISOTTO +¥350 [税込385]

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に
シェフおすすめの食材をトッピング!

NAPOLI PIZZA

ピZZAは6インチです。+¥200 [税込220] で10インチに出来ます。

粉の配合と発酵時間にこだわり抜いたシェフ特製のピZZA! 高温の薪釜でカリッとモチモチに仕上げます!

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

MARGHERITA BURRATA マルゲリータ・ブルータ **+¥300** [税込330] トマトソース・バジル・ブルータチーズ

QUATTRO FORMAGGIO クアトロ・フォルマッジォ 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

BISMARCK 仙台黒毛和牛と半熟卵のビスマルク 仙台牛ボロネーゼ・ほうれん草・茄子・半熟卵

SPICY DIAVOLA スパイシー・ディアボラ ハモンセラノ・オニオン・ハラペーニョ・チョリソー・スモークパプリカパウダー

CICINIELLI 釜揚げしらすと高糖度アイコトマトのチチニエッリ トマトソース・釜揚げしらす・バジル・アイコトマト・ガーリックチップ

DESSERT +¥350 [税込385]

Change Your Today's Dessert To one of the desserts below / +350円で下記のデザートよりお選びいただけます。

CLASSIC TIRAMISU
クラシック・ティラミス
マスカルポーネとココアをふんだんに使った
クラシックタイプのティラミス

**GATEAU AU CHOCOLAT
WITH VANILLA ICE CREAM**
ガトー・ショコラ
しっとりとしたガトーショコラに
バニラアイス添えて

PISTACHIO CATALANA
ピスタチオ・カタラーナ
香ばしいピスタチオで濃厚に仕上げた
スペインのクリームブリュレ

DRINK

Choose your Drink.
こちらからお選びください。



HOMEMADE SQUASH

仙台朝市よりフルーツたっぷり自家製スカッシュ

Limited!

HOMEMADE LEMONADE

自家製レモネード

REFILL FREE ☑ マークのお飲み物はおかわりができます。

☑ COFFEE コーヒー [HOT or ICE]

☑ ASSAM TEA アッサムティー [HOT or ICE]

☑ COCA-COLA コカ・コーラ

☑ GINGER ALE ジンジャーエール

☑ ICED JASMINE TEA アイスジャスミンティー



SKIP the STRAW

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

ALCOHOL

BEER 550
ステラ・アールトワ [税込605]

GLASS WINE 550
グラスワイン [赤/白] [税込605]

GLASS SPARKLING WINE 750
スパークリングワイン [税込825]



ALL NATURAL

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

NO MSG

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

ZERO TRANS FAT



低圧圧抽出法油
トランス脂肪酸ゼロ
ZERO 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
TL Water

FOLLOW US!

rigoletto_sendai

