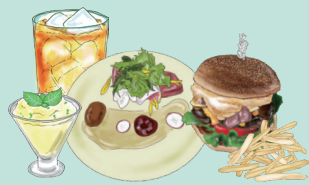


メインのお料理が選べる3皿のランチコース
LUNCH COURSE ¥1800

[税込1,980]



- ▶ APPETIZER 本日の前菜
- ▶ MAIN DISH 選べるメインディッシュ
- ▶ DESSERT 本日のデザート
- ▶ DRINK ドリンク

パスタ・ピザ・肉料理の中から **1品** お選び下さい

PASTA



OIL

- VONGOLE BIANCO ヴォンゴレ・ピアンコ -SPAGHETTI
- FRUIT TOMATO AGLIO OLIO フルーツトマトのアーリオ・オーリオ -SPAGHETTI
- OYSTER PEPPERONCINI 真牡蠣のペペロンチーニ -SPAGHETTI

RICH

- BEEF BOLOGNESE 自家製ボロネーゼ -LINGUINE
- BEEF RAGOUT 牛肉ラグーソース -LINGUINE **+110**
- OCTOPUS GENOVESE SAUCE 真だこのジェノベーゼソース -LINGUINE

JAPAN

- WHELK & Ooba HERB ツブ貝と大葉の柚子胡椒和風ソース -SPAGHETTI
- MENTAIKO CREAM - SPICY COD ROE 無添加明太子のクリーム -SPAGHETTI

TOMATO

- ARRABIATA アラビアータ -LINGUINE
- SHRIMP TOMATO CREAM SAUCE 小海老のトマトクリーム -SPAGHETTI
- SEA URCHIN TOMATO CREAM SAUCE 雲丹うにのトマトクリームソース -SPAGHETTI **+110**

CREAM

- GORGONZOLA CREAM SAUCE WITH SALMON サーモンとゴルゴンゾーラのクリームソース -SPAGHETTI
- CREAM SAUCE WITH MUSHROOMS & PROSCIUTTO 生ハムとマッシュルームのクリーム -LINGUINE

PIZZA



- MARGHERITA マルゲリータ - 定番・トマトとモッツァレラ・バジル
- DIAVOLA ディアボラ - トマトソースにソーセージ・ハム・サラミなどがたっぷりの肉ピッツァ
- QUATTRO FORMAGGI クアトロ・フォルマッジ - 4種類のチーズをミックス
- HOMEMADE BOLOGNESE 自家製ボロネーゼ - 自家製粗挽きボロネーゼソースとパルメザンチーズ

BURGER



- SHIBURIGO Burger 渋りゴバーガー フレンチフライ付き **+110**
- [数量限定] FISH BURGER フィッシュバーガー フレンチフライ付き

MEAT



Rice or Bread ご飯またはパン付き

- BEEF SPENCER ROLL US産リブロース 200g **+330**
- US PRIME BEEF STEAK US産プライムビーフ 300g **+1210**
- KUROGE WAGYU LOIN 仙台産黒毛和牛ロイン 300g **+2695** 150g **+1348**

- SANGENTON PORK STEAK WITH APPLE GINGER SAUCE ハーブ三元豚のステーキ アップルジンジャーソース

- [平日限定] NAPOLI STYLE BEEF STEW ナポリ風・牛肉と玉ねぎの煮込み"ジェノベーゼ" **+165**

リゴレット自慢のグリルと選べるメインが楽しめる4皿のランチコース
CHEF'S LUNCH COURSE ¥2500

[税込2,750]



- ▶ APPETIZER 本日の前菜
- ▶ GRILL 選べるステーキ
- ▶ MAIN DISH 選べるメインディッシュ
- ▶ DESSERT 本日のデザート
- ▶ DRINK ドリンク

1 お好きなステーキを **1品** お選び下さい

- BEEF BEEF SPENCER ROLL US産リブロース 100g **+330**
- KUROGE WAGYU LOIN 仙台産黒毛和牛ロイン 100g **+660**
- PORK SANGENTON PORK STEAK WITH APPLE GINGER SAUCE ハーブ三元豚のステーキ アップルジンジャーソース 100g

2 パスタ・ピザ・ハンバーガーの中から **1品** お選び下さい

PASTA



OIL

- VONGOLE BIANCO ヴォンゴレ・ピアンコ -SPAGHETTI
- FRUIT TOMATO AGLIO OLIO フルーツトマトのアーリオ・オーリオ -SPAGHETTI
- OYSTER PEPPERONCINI 真牡蠣のペペロンチーニ -SPAGHETTI

RICH

- BEEF BOLOGNESE 自家製ボロネーゼ -LINGUINE
- BEEF RAGOUT 牛肉ラグーソース -LINGUINE **+110**
- OCTOPUS GENOVESE SAUCE 真だこのジェノベーゼソース -LINGUINE

JAPAN

- WHELK & Ooba HERB ツブ貝と大葉の柚子胡椒和風ソース -SPAGHETTI
- MENTAIKO CREAM - SPICY COD ROE 無添加明太子のクリーム -SPAGHETTI

TOMATO

- ARRABIATA アラビアータ -LINGUINE
- SHRIMP TOMATO CREAM SAUCE 小海老のトマトクリーム -SPAGHETTI
- SEA URCHIN TOMATO CREAM SAUCE 雲丹うにのトマトクリームソース -SPAGHETTI **+110**

CREAM

- GORGONZOLA CREAM SAUCE WITH SALMON サーモンとゴルゴンゾーラのクリームソース -SPAGHETTI
- CREAM SAUCE WITH MUSHROOMS & PROSCIUTTO 生ハムとマッシュルームのクリーム -LINGUINE

PIZZA



- MARGHERITA マルゲリータ - 定番・トマトとモッツァレラ・バジル
- DIAVOLA ディアボラ - トマトソースにソーセージ・ハム・サラミなどがたっぷりの肉ピッツァ
- QUATTRO FORMAGGI クアトロ・フォルマッジ - 4種類のチーズをミックス
- HOMEMADE BOLOGNESE 自家製ボロネーゼ - 自家製粗挽きボロネーゼソースとパルメザンチーズ

BURGER



- SHIBURIGO Burger 渋りゴバーガー フレンチフライ付き **+110**
- [数量限定] FISH BURGER フィッシュバーガー フレンチフライ付き

DRINK

RFマークの付いているドリンクは
おかわりできます

- RF HERB TEA [HOT] 今週のハーブティー
- RF COFFEE [ICED OR HOT] コーヒー
- RF ICED TEA アイスティー
- RF SPRITE スプライト
- RF GINGER ALE ジンジャーエール
- RF COCA-COLA コカ・コーラ
- ICED CAFE AU LAIT アイスカフェオレ

ランチドリンクを+¥330にてアルコールドリンクに変更できます

- BEER ビール
- SANGRIA サングリア
- SPARKLING WINE スパークリングワイン
- WINE WHITE/RED ワイン 白・赤
- WHISKY & SODA ハイボール
- GIN & TONIC ジントニック

ALL NATURAL

NO MSG

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

ZERO TRANS FAT
NON GMO

低温圧搾抽出法油
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

TWATER

IT Water 水
IT Water 使用

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おりません。All prices listed are tax excluded. 表示価格はすべて税抜き価格です。別途消費税を頂戴致します。