

HOLIDAY LUNCH

¥1800

[税込 ¥1980]



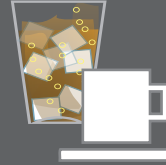
SOUP
一口スープ



APPETIZER
前菜盛合わせ



MAIN DISH
選べるメインディッシュ



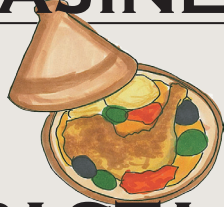
DRINK
ドリンク



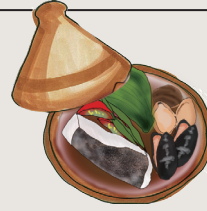
DESSERT
デザート

TAJINE

肉や野菜をスパイスやハーブでじっくり蒸し煮にした、北アフリカ・モロッコ伝統の料理。とんがり帽子のような形の蓋が目印です。粒状のパスタ、クスクスと一緒にご提供します！



SHINRIN-DORI CHICKEN
森林鶏のタジン



数量限定

ESSAOUIRA [FISH]
鮮魚のエッサウィラ・タジン

PASTA



【SPAGHETTINI】TAMMA
自社製粉にこだわり伝統的な製法で
高品質のパスタを作り続けるメーカー製。



【LINGUINE】
Rigoletto特製の生パスタ。
ソースとの絡みが良い中太の麺です。



【GLUTEN FREE FETTOCHINE】
グルテンフリーの玄米フェットチーネ

TODAY'S PASTA

WHITEBAIT PEPPERONCINI

VONGOLE [BIANCO OR ROSSO]

OCTOPUS AND OOBA BASIL AGLIO OLIO

CARBONARA

SALSICCIA AND SPINACH AMATRICHANA

SANGEN PORK AND ASPARAGUS TOMATO RAGUET

EGGPLANT AND BASIL ARRABBIATA

CHICKEN AND SWEET GREEN PEPPER CACIO E PEPE

BACON AND MUSHROOM DUXELLE CREAM

SENDAI BEEF BOLOGNESE

本日のパスタ

釜揚げしらすたっぷりペペロンチーニ

北海道あさりのボンゴレ [ピアンコ or ロッソ]

真だこと大葉のアーリオオーリオ 柚子胡椒風味

カルボナーラ

自家製サルシッチャとほうれん草のアマトリチャーナ 24ヶ月熟成パルミジャーノ仕上げ

ハーブ三元豚とアスパラガスのトマトラグー ベコリーノ・ロマーノがけ

茄子とバジルのアラビアータ

国産鶏と甘長唐辛子のカチョエペペ 24ヶ月熟成パルミジャーノ

無添加ベーコンとマッシュルームのデュクセルクリーム **¥150 [税込 ¥165]**

仙台黒毛和牛のボロネーゼ **¥200 [税込 ¥220]**



PIZZA [6INCH] +¥200で10inchにサイズアップ。10inchのピZZァはハーフ&ハーフにできます！

MARGHERITA マルゲリータ ---トマトソース・モッツアレラチーズ・バジル **¥100 [税込 ¥110]** 水牛のモッツアレラ プッファラ 変更

FIREFLY SQUID AND ASPARAGUS SICILIANA ホタルイカとアスパラガスのシチリアーナ ---トマトソース、ホタルイカ、アスパラガス、モッツアレラチーズ、アンチョビ、オリーブ、ケッパー、プチトマト

DIAVOLA ディアボラ ---トマトソース、ベーコン、イペリコチョリソー、スパイスチキン、玉ねぎ、ミックスチーズ

JAMÓN SERRANO AND RUCOLA 18ヶ月熟成ハモン・セラノとルッコラ ---モッツアレラチーズ、ミックスチーズ、18ヶ月熟成ハモン・セラノ、ルッコラ、プチトマト

WHITEBAIT AND GREEN ONION CICINIELLI 釜揚げしらすと九条葱のチチニエリ ---釜揚げしらす、九条葱、玉ねぎ、ミックスチーズ、モッツアレラチーズ、プチトマト、大葉

GORGONZOLA ゴルゴンゾーラのはちみつ添え ---ゴルゴンゾーラピカンテ・クルミ

TOPPING ALL ¥100

WE HAVE AN ASSORTMENT OF TOPPING FOR YOUR PIZZA AND PASTA DISHES. PLEASE ASK US!
全てのパスタ・ピZZァにトッピングを加えることができます。

PROSCIUTTO 生ハム
MOZZARELLA モッツアレラ

EGGPLANT 茄子
BABY SCALLOP 小柱

SHISHO 大葉
SPINACH ほうれん草

HOMEMADE HARISSA
自家製アリッサ



MORE 辛さ倍増!
HOT モア・ホット
3種類の唐辛子をミックスしたスパイスで辛さ増し!

CHOOSE YOUR DRINK

ランチセットのドリンクは下記よりお選び下さい。
☑マークの付いているドリンクはお替りできます。

☑ COCA COLA コカ・コーラ
☑ COCA COLA ZERO コカ・コーラゼロ
☑ COFFEE コーヒー |HOT OR ICED|
☑ TEA 紅茶 |HOT OR ICED|
☑ ICED JASMINE TEA アイスジャスミンティー

☑ GINGER ALE ジンジャーエール
☑ SODA ソーダ
ORANGE JUICE オレンジジュース
GRAPEFRUIT JUICE グレープフルーツジュース
PINEAPPLE JUICE パインジュース



ALCOHOL +¥350 [税込 385]

+¥350でアルコールドリンクに変更できます。
下記よりお選びください。

GIN TONIC ジントニック
HIGH BALL ハイボール
SANGRIA サングリア
BOTTLE BEER ボトルビール
WINE [WHITE/RED] ワイン[白・赤]
SPARKLING WINE スパークリングワイン

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

π WATER

πウォーター使用
π Water

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 carefully cooked with Natural ingredients.No Processed ingredients anywhere.