

# HOLIDAY LUNCH COURSE

## ¥1800

[税込1980]

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でデザート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]



**Chorizo & 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] で大盛りになります。  
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** [税込220]  
大粒あざりとアイコトマトのボンゴレ・ロッソ

||||| **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 ハモンセラーノ・オニオン・ハラペーニョ・チョリソー・スモークパブリカパウダー

**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

## DRINK

Choose your Drink.  
こちらからお選びください。



Limited!

**HOMEMADE SQUASH**  
仙台朝市よりフルーツたっぷり自家製スカッシュ

**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  
TL Water

FOLLOW US!

rigoletto\_sendai



ポスター用  
修正シール

¥1800

[税込1980]