HOLIDAY LUNCH COURSE ¥2200
[税込2420]

お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

＋

BASQUE CHEESECAKE
バスクチーズケーキ

＋

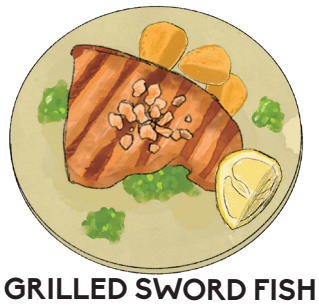
DRINK
ドリンク

SOUP
本日のスープ
＋200 [税込 220]

MAIN DISH
お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 CHICKEN WITH BISCAYNE SAUCE
国産鶏のグリル
赤ピーマンと玉ねぎのビスカヤソース

BEEF CHUCK EYE ROLL WITH FONDS DE VEAU
牛肩ロースのグリル
フォンドボーソース
+¥500[税込550]



GRILLED SWORD FISH WITH SALSA VERDE
県産メカジキのグリル
サルサ・ヴェルデ
+¥300[税込330]

PASTA & RISOTTO
全てのパスタは+￥250[税込275]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** 今週のパスタ
- **AGLIO OLIO WITH SHRIMP & FRUIT TOMATO**
  小海老とバジル、フルーツトマトの
  アーリオ・オーリオ
- **SCALLOP & GRILED LEEK AGLIO OLIO WITH YUZU PEPPER**
  帆立と焼き葱のアーリオ・オーリオ 柚子胡椒風味
- **LEMON BUTTER SAUCE WITH SQUID** +¥150[税込165]
  ヤリイカと青唐辛子•からすみの
  レモンバターソース
- **VONGOLE ROSSO OR BIANCO**
  活あさりとルッコラのボンゴレ
- **CARBONARA**
  蔵王地養卵のカルボナーラ
- **BASIL CREAM SAUCE WITH CHICKEN & BROWN MUSHROOMS**
  国産鶏とブラウンマッシュルームの
  バジルクリームソース
- **WAGYU BEEF BOLOGNESE** +¥150 [税込 165]
  黒毛和牛のボロネーゼ
- **TOMATO CREAM WITH SCAMPI** +¥250 [税込 275]
  手長海老とカリフラワーのトマトクリーム

- **PARMIGIANO REGGIANO RISOTTO** +¥300[税込330]
  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
ピッツァは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ッツァ！ 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・モッツァレラチーズ
MARGHERITA BURRATA	マルゲリータ・ブッラータ トマトソース・バジル・ブッラータチーズ +¥300[税込 330]
QUATTRO FORMAGGIO	クアトロ・フォルマッジョ ゴルゴンゾーラ・モッツァレラ・カマンベール・グラナパダーノ
MARINARA POMODORO	マリナーラ・ポモドーロ トマトソース・オレガノ・ガーリック・アイコトマト・バジル
SPICY DIAVOLA	スパイシー・ディアボラ トマトソース・サラミ・チョリソー・ハラペーニョ・オニオン・ガーリック
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
BISMARCK	黒あわび茸と燻製モッツァレラ、半熟卵のビスマルク アワビ茸・スカモルツァ・アンチョビ・半熟卵・トリュフオイル
PESTO GENOVESE with mortadella & Pistacio	モルタデッラとピスタチオのジェノベーゼ ジェノベーゼ・モルタデッラ・ピスタチオ・モッツァレラ

DRINK
CHOOSE YOUR DRINK.
Ⓡ マークの飲み物は
おかわりができます。

Ⓡ orginal blended tea **FIVE ELEMENTS**[ICED]
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 [ICED]

orginal blended tea **FIVE ELEMENTS**[HOT] — 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 [HOT]

COFFEE	コーヒー [HOT/ICED]
ICED AU LAIT	アイス・オレ
ASSAM TEA	アッサムティー [HOT/ICED]
ICED JASMINE TEA	アイス・ジャスミンティー
ICED OOLONG TEA	アイス・ウーロン茶
COCA-COLA	コカ・コーラ
GINGER ALE	ジンジャーエール
SPRITE	スプライト
SODA	ソーダ

All carefully cooked with Natural ingredients. No Processed ingredients anywhere.
Please note that ¥440 a person will be added as a table charge after 5:00 p.m. and 10% late night charge after 10:00 p.m.
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。
17時以降テーブルチャージ[席料]をお一人様440円、22時以降深夜料金を10%頂戴しております。

FOLLOW US!
rigoletto_sendai

RIGOLETTO

TAPAS LOUNGE

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おりません。
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 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

πWATER πウォーター使用 π Water