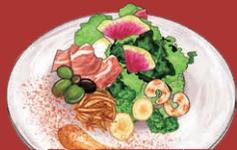


HOLIDAY LUNCH COURSE

¥2200

[税込2420]

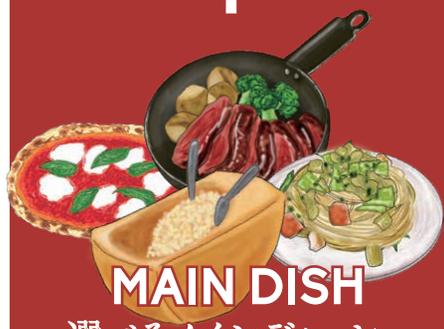
好きなメインディッシュを選べる、週末限定のお得なランチコース



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

+



BASQUICHE CAKE

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]

DRINK

REFILL FREE
original blended herb tea
FIVE ELEMENTS
オリジナルブレンド ハーブティー
ファイブ・エレメンツ **ICEI**
おかわりできます

original blended herb tea
FIVE ELEMENTS
オリジナルブレンド ハーブティー
ファイブ・エレメンツ **IHOTI**

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 ジャスミンティー **ICEI**

ICED OOLONG TEA ウーロン茶 **ICEI**

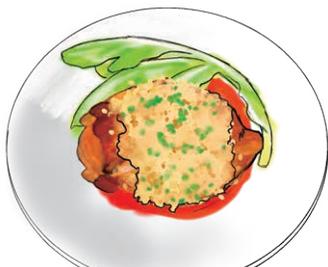
COCA-COLA コカ・コーラ

GINGER ALE ジンジャーエール

SPRITE スプライト

SODA ソーダ

RECOMMENDED



GRILLED CHICKEN WITH HERB-CRUSTED
いわい鶏の香草パン粉焼き
丸森産ハーブのトマトソース



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]

数量限定



WAGYU BOLOGNESE & FRIED EGGPLANT LASAGNA
黒毛和牛ボロネーゼと揚げナスのラザニア
+¥200 [税込220]

PASTA & RISOTTO

全てのパスタは+¥250 [税込275]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

SHRIMP PESTO GENOVESE
小海老のジェノベーゼ

SPICY COD ROE & GREEN PERILLA
無添加明太子と大葉

CLAMS & KUJO LEEK CREAM SAUCE +¥150 [税込165]
七ヶ浜産 あさりと九条葱のクリームソース 柑橘風味

CHICKEN & SHIITAKE MUSHROOM BUTTER & SOY SAUCE
いわいどりと原木椎茸の和風バター

CARBONARA WITH SPINACH
蔵王地養卵のとほうれん草のカルボナーラ

BACON AMATRICIANA
無添加ベーコンのアマトリチャーナ

SQUID & ASPARAGUS HERB BUTTER +¥250
ヤリイカとアスパラのハーブバター

WAGYU BEEF BOLOGNESE +¥150 [税込165]
黒毛和牛とブラウンマッシュルームのボロネーゼ



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zzarellaチーズ

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

QUATTRO FORMAGGIO クアトロ・フォルマッジォ ゴルゴンゾーラ・モzzarella・カマンベール・グラナパダーノ

SAKURA SHRIMP & SPRING VEGETABLES PRIMAVERA
桜海老と春野菜のプリマベラ 春野菜、桜エビ、アンチョビ、ドライトマト、モzzarellaチーズ

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zzarella、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
ジェノベーゼ・モルタデッラ・ピスタチオ・モzzarella

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いません。
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





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

7°C WATER

7°Cウォーター使用
7°C Water