

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

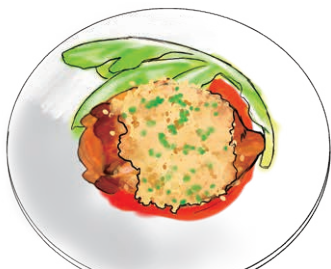
ドリンク



SOUP

本日のスープ
+200 [税込220]

RECOMMENDED

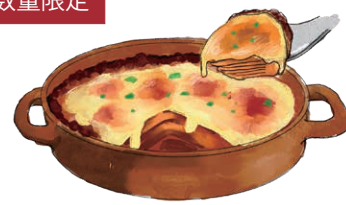


GRILLED CHICKEN WITH HERB-CRUSTED
いわい鶏の香草パン粉焼き
丸森産ハーブのトマトソース



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 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zzarella

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 IICEI
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 IICEI

ICED OOLONG TEA ウーロン茶 IICEI

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