

# 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

+



### 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]

## RECOMMENDED



### GRILLED CHICKEN

WITH HARISSA

いわい鶏のグリル  
アリッサソース



### GRILLED SHIHOBO BEEF

RIB EYE STEAK

北海道産 士幌黒牛  
リブロースのグリル  
+¥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

## 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ーネ



GLUTEN FREE FETTUCCINE  
グルテンフリーフェットチーネ

#### WEEKLY PASTA 今週の Pasta

#### SPICY COD ROE & GREEN PERILLA

無添加明太子と大葉

#### FRIED EGGPLANT & ANCHOVY

TOMATO SAUCE  
揚げ茄子とアンチョビのトマトソース

#### CHICKEN & GRILLED LEEK

BUTTER & SOY SAUCE  
いわいどりと焼き葱の和風バター

#### PESCATORE ROSSO +¥200 [税込220]

たっぷり魚介のペスカトーレ・ロツ

#### CARBONARA WITH SPINACH

蔵王地養卵のとほうれん草のカルボナーラ

#### WAGYU BEEF BOLOGNESE

黒毛和牛のボロネーゼ

#### BACON & FUKUMIMI CHILI PEPPER

CHIPOTLE TOMATO SAUCE  
無添加ベーコンと福耳唐辛子のチポトレ・トマトソース

#### SHRIMP & BROWN MUSHROOM

CREAMY PESTO GENOVESE  
小エビとブラウンマッシュルームのジェノバクリーム

## RISOTTO

#### CHICKEN & BROWN MUSHROOM CREAMY PORCINI RISOTTO

いわい鶏とブラウンマッシュルームのポルチーニクリームリゾット

#### PARMIGIANO REGGIANO RISOTTO +¥300

パルミジャーノ・レッジャーノ・リゾット [税込330]

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

#### 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

#### QUATTRO FORMAGGIO

クアトロ・フォルマッジオ

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

あわび茸とスカモルツァ、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

#### SEAFOOD GENNOVESE

シーフード・ジェノベーゼ

海老・イカ・モッツアレラ・トマト・ジェノバソース

#### CICINIELLI

釜揚げしらすと高糖度アイコトマトのチチニエリ

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

REFILL FREE 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 [ICE]

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 [HOT]

COFFEE HUGE special blend [HOT/ICED] コーヒー

ICED AU LAIT アイス・オレ

TEA [HOT] 紅茶

TEA [ICED] アイスティー

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



