

Paella Lunch

W/ SOUP, SALAD & DRINK
スープ・サラダ・ドリンク付き



数量限定

HOKKAIDO OYSTER, KUJYO LEEK & CHORIZO PAELLA
北海道産牡蠣と九条ネギ、イペリコ豚 Chorizo のパエリア
1550 [税込1705]

Grill Lunch

W/ SOUP, BREAD & DRINK
スープ・パン・ドリンク付き



数量限定

OVEN GRILLED PORK WITH CHECCA SAUCE
白金豚の薪釜焼き
ジュシーに焼きあげた白金豚をトマトとバジルのケッカソースでどうぞ!
1800 [税込1980]

数量限定

TODAY'S OVEN GRILLED FISH
産地直送鮮魚の薪釜焼き
日替わり鮮魚を薪釜で香ばしく焼き上げます! 詳しくはスタッフまで!
1650 [税込1815]

Pasta Lunch

■全てのパスタは +¥250 [税込275] にて大盛り【1.5倍】にできます。
LARGE SERVINGS ARE AVAILABLE WITH AN EXTRA CHARGE OF 275 YEN.



[SPAGHETTINI] TAMMA
タンマ社スパゲッティ
自社製粉にこだわり伝統的な製法で高品質のパスタを作り続けるメーカー製。



LINGUINE リングイネ
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自家製リングイネ。



GLUTEN FREE FETTUCCINE グルテンフリーの玄米粉フェットチーネ
GLUTEN FREE FETTUCCINE AVAILABLE FOR SUBSTITUTION.
すべてのパスタをグルテンフリーの玄米粉フェットチーネに変更できます。

- WEEKLY PASTA 今週の Pasta** 1100 [税込1210]
- AGLIO OLIO WITH OYSTER & MUSHROOMS** 牡蠣と茸のアーリオ・オーリオ 柚子胡椒風味 1470 [税込1617]
- SHOYU BUTTER SAUCE WITH COD ROE & BABY SCALLOP** 無添加たらこ小柱のバター醤油 1100 [税込1210]
- ASARI CLAMS & RUCOLA VONGOLE BIANCO WITH BOTTARGA** あさりとルッコラのボンゴレ・ピアンコ からすみかけ 1200 [税込1320]
- PESTO GENOVESE WITH BABY SHRIMP & MINI TOMATOES** 小海老とミニトマトのジェノベーゼ 1100 [税込1210]
- PRAWN & SEAFOOD PESCATORE** 鬼手長海老と魚介のペスカトーレ [ロツン または ピアンコ] 1600 [税込1760]

- BACON & BROCCOLI AMATRICIANA** 無添加ベーコンとブロッコリーのアマトリッチャーナ 1150 [税込1265]
- KUROGE WAGYU BOLOGNESE WITH MUSHROOMS** 黒毛和牛ときのこのボロネーゼ 1200 [税込1320]
- CREAMY RICOTTA TOMATO SAUCE WITH BABY SHRIMP** 小海老とリコッタチーズのトマトクリームソース 1150 [税込1265]
- SALMON & SPINACH GORGONZOLA CREAM SAUCE** サーモンとほうれん草のゴルゴンゾーラクリーム 1200 [税込1320]
- ARRABBIATA WITH CHARCOAL GRILLED CHICKEN & FRIED EGGPLANT** 炭火焼チキンと揚げ茄子のアラビアータ 1100 [税込1210]
- PORCINI CARBONARA** ポルチーニ茸のカルボナーラ 1150 [税込1265]

Pizza Lunch

ピッツァは6インチでのご用意ですが+200円[税込220]で10インチに変更できます。
10インチのピッツァはハーフ&ハーフにできます。

- TODAY'S PIZZA 本日のピッツァ** 1050 [税込1155]
詳しくはスタッフまで!
- MARGHERITA マルゲリータ** 1050 [税込1155]
トマトソース・バジル・モzzarella
+¥250 change mozzarella to mozzarella bufala
+¥250[税込275]で乳牛のモzzarellaを水牛のモzzarellaに変更できます!
- SEAFOOD MARE シーフードマール** 1150 [税込1265]
トマトソース・モzzarella・ジェノベーゼソース・イカ・タコ・蟹・小柱
- PIZZA MELANZANE ピッツァ・メランツァーネ** 1100 [税込1210]
ボロネーゼソース・モzzarella・揚げ茄子・サラミ



CHARCOAL GRILLED CHICKEN DIAVOLA 1150 [税込1265]
炭火焼チキンのディアボラ
トマトソース・炭火焼チキン・チョリソー・プロシュート
ミックスチーズ・オニオン・ガーリックチップ



PROSCIUTTO & RUCOLA BIANCA 1150 [税込1265]
プロシュートとルッコラのピアンカ
モzzarella・プロシュート・ルッコラ・アンチョビ・たまねぎ



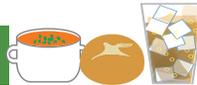
MORTADELLA & MUSHROOM BISMARCK 1360 [税込1496]
モルタデッラと茸のビスマルク
モルタデッラ・モzzarella・茸・チェリートマト・ケッパー・ブラックオリーブ・卵



QUATTRO FORMAGGI クアトロ・フォルマッジ 1260 [税込1386]
モzzarella・ゴルゴンゾーラ・グラナパダーノ・タレジジョ・ヘーゼルナッツ

Salad Lunch

W/ SOUP, BREAD & DRINK
スープ・パン・ドリンク付き



GRILLED CHICKEN & AVOCADO COBB SALAD
グリルチキンとアボカドのコブサラダ
グリルチキンや海老、アボカドなど、色とりどりの具材をふんだんにのせた、食べごたえ抜群のサラダ!
1300 [税込1430]



PROSCIUTTO & SOFT-BOILED EGG CAESAR SALAD
プロシュートと半熟卵のシーザーサラダ
みずみずしいロメインレタスのシーザーサラダにとろとろの半熟卵とプロシュートをトッピング。
1250 [税込1375]

Lunch Set

お好きなパスタかピッツァを
お得なランチセットに!



A SET + 450 yen [税込495]



SALAD サラダ



SOUP スープ



BREAD パン



DRINK ドリンク

B SET + 250 yen [税込275]



SALAD サラダ



DRINK ドリンク

C SET + 250 yen [税込275]



SOUP スープ



DRINK ドリンク

デザートは別途メニューを
ご用意しております

CHOOSE YOUR DRINK

original blend tea **FIVE ELEMENTS ICED**
オリジナルブレンドティー ファイブ・エレメンツ
▶ リフィル・フリー REFILL FREE

COFFEE HOT/ICED コーヒー
TEA HOT/ICED 紅茶



We skip disposable plastic straws in consideration of the environment!
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

COCA COLA コカ・コーラ
GINGER ALE ジンジャーエール
LEMONADE 自家製レモネード
SODA WATER 炭酸水



BEERS & WINE

IWAI LAGER 1/2pint 680 [税込748]
イワイ・ラガー クラフト生ビール
SPARKLING WINE 800 [税込880]
スパークリングワイン
GLASS WINE [RED / WHITE] 760 [税込836]
グラスワイン [赤/白]

ALL NATURAL

NO MSG

化学調味料不使用
No MSG on our natural
"UMAMI" dishes

LOW TRANS FAT

低温圧搾抽出法油
低トランス脂肪酸
Low Transfat Oil

NATURAL SALT

自然製法の塩
Natural Salt

ORGANIC SUGAR

オーガニック砂糖
Organic Sugar

100% WATER

100%ウォーター使用
100% Water

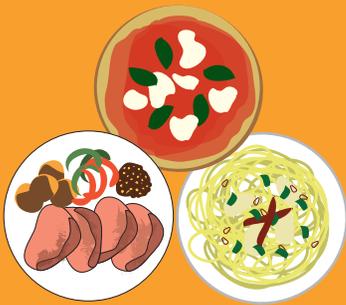
自然由来の素材を使用し、化学的に精製されたものは使用していません。All carefully cooked with Natural ingredients. No Processed ingredients anywhere.

ご予約限定
RIGOLETTO
LUNCH
COURSE



APPETIZER MISTO
特製!前菜盛り合わせ

+



MAIN DISH
選べるメインディッシュ

+



DESSERT
本日のプチデザート

+¥300 [税込330] で右記から
お好きなデザートを選べます。

+



DRINK
ドリンク

||

¥2300
[税込2530]



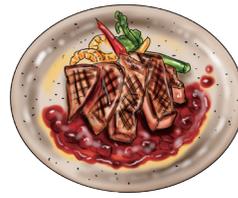
TODAY'S SOUP
本日のスープ
+¥200
[税込220]

CHOOSE ONE MAIN DISH FROM THE LIST BELOW. 下記より、メインの料理を一つお選びください。

PAELLA & GRILL



HOKKAIDO OYSTER, KUJYO
LEEK & CHORIZO PAELLA
北海道産牡蠣と九条ネギ、
イベリコ豚チョリソーのパエリア



OVEN GRILLED PORK
WITH CHECCA SAUCE
白金豚の薪釜焼き
ジューシーに焼きあげたあぶくま豚を
トマトとバジルのケッカソースでどうぞ!
+¥300 [税込330]



TODAY'S OVEN GRILLED FISH
産地直送鮮魚の薪釜焼き
日替わり鮮魚を薪釜で香ばしく
焼き上げます!詳しくはスタッフまで!
+¥150 [税込165]

PIZZA

ピZZAは6インチでのご用意ですが+200円 [税込220] で10インチに変更できます。



TODAY'S PIZZA 本日のピZZア
詳しくはスタッフまで!



MARGHERITA マルゲリータ
トマトソース・バジル・モZZarella
+¥250 change mozzarella to mozzarella bufala
+¥250 [税込275] で乳牛のモZZarellaを水牛のモZZarellaに変更できます!



SEAFOOD MARE シーフードマーレ
トマトソース・モZZarella・ジェノベーゼソース・
イカ・タコ・蟹・小柱



PIZZA MELANZANE ピZZア・メランツァーネ
ポロネーゼソース・モZZarella・揚げ茄子・サラミ



CHARCOAL GRILLED CHICKEN DIAVOLA
炭火焼チキンのディアボラ
トマトソース・炭火焼チキン・チョリソー・プロシュート
ミックスチーズ・オニオン・ガーリックチップ



PROSCIUTTO & RUCOLA BIANCA
プロシュートとルッコラのピアンカ
モZZarella・プロシュート・ルッコラ・アンチョビ・たまねぎ



MORTADELLA & MUSHROOM BISMARCK
モルタデッラと茸のビスマルク
モルタデッラ・モZZarella・茸・チェリートマト・ケッパー・ブラックオリーブ・卵



QUATTRO FORMAGGI クアトロ・フォルマッジ
モZZarella・ゴルゴンゾーラ・グラナパダーノ・タレZZiオ・ヘーゼルナッツ

PASTA

[SPAGHETTI] TAMMA
イタリヤ産・最高品質のデュラムセモリナ粉100%で作るタンマ社の乾麺

[LINGUINE] デュラムセモリナ粉使用。
ソースとの絡みが良い中太の自家製リングイネ



WEEKLY PASTA
今週の Pasta



AGLIO OLIO WITH OYSTER & MUSHROOMS
牡蠣と茸のアーリオ・オーリオ 柚子胡椒風味



SHOYU BUTTER SAUCE WITH
COD ROE & BABY SCALLOP
無添加たらこ小柱のバター醤油



ASARI CLAMS & RUCOLA VONGOLE BIANCO
WITH BOTTARGA
あざりとルッコラのボンゴレ・ピアンコ からすみかけ



PESTO GENOVESE WITH
BABY SHRIMP & MINI TOMATOES
小海老とミニトマトのジェノベーゼ



PRAWN & SEAFOOD PESCATORE +¥350 [税込385]
鬼手長海老と魚介のペスカトーレ [ロZZ または ピアンコ]



BACON & BROCCOLI AMATRICIANA
無添加ベーコンとブロッコリーのamatriciana



KUROGE WAGYU BOLOGNESE WITH MUSHROOMS
黒毛和牛ときのこのポロネーゼ



CREAMY RICOTTA TOMATO SAUCE
WITH BABY SHRIMP
小海老とリコッタチーズのトマトクリームソース



SALMON & SPINACH GORGONZOLA CREAM SAUCE
サーモンとほうれん草のゴルゴンゾーラクリーム



ARRABBIATA WITH CHARCOAL
GRILLED CHICKEN & FRIED EGGPLANT
炭火焼チキンと揚げ茄子のアラビアータ



PORCINI CARBONARA
ポルチーニ茸のカルボナーラ

DESSERT
+¥300 [税込330]

+¥300 [税込330] で本日のプチデザートを
お好きなデザートに変更できます。



FIG EARL GREY TART
無花果とアールグレイのタルト



BASQUE CHEESE CAKE
バスクチーズケーキ



CLASSIC TIRAMISU
クラシック・ティラミス



HOMEMADE VANILLA ICE
自家製バニラアイス

DRINK

+220円でおかわりが
できます

HERB TEA [HOT / ICED] ハーブティー

COFFEE [HOT / ICED] コーヒー

LEMONADE

ハーブティー

コーヒー

自家製レモネード

COKE

GINGER ALE

SODA

コーラ

ジンジャーエール

炭酸水



SKIP the STRAW
We skip disposable plastic straws in consideration of the environment!
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

ALL NATURAL

All carefully cooked with Natural ingredients. No Processed ingredients anywhere.
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。



NO MSG 化学調味料不使用
No MSG on our natural
"UMAMI" dishes



LOW TRANSFAT 低温圧搾抽出法油
低トランス脂肪酸
Low Transfat Oil



NATURAL SALT 自然製法の塩
Natural Salt



ORGANIC SUGAR オーガニック砂糖
Organic Sugar



T WATER 珪ケイ酸使用
TL Water