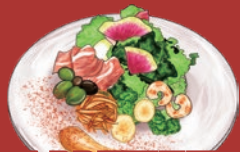


HOLIDAY LUNCH COURSE

¥2300

[税込2530]

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

+



TODAY'S DESSERT

本日のミニデザート

※プラス¥500でアラカルトメニューより好きなデザートをお選びいただけます。

+



DRINK

ドリンク



SOUP

本日のスープ
+300 [税込330]

RECOMMENDED



SEAFOOD PAELLA

海老、あさり、ムール貝のシーフードパエリア

+¥200 [税込220]



GRILLED SHIHORO BEEF RIB EYE STEAK

北海道産 士幌黒牛

リプロースのグリル+¥700 [税込770]



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+¥100 [税込110]

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



FRIED EGGPLANT ARRABBIATA

揚げ茄子のアラビアータ



CHICKEN & OYSTER MUSHROOM BUTTER & SOY SAUCE

いわいどりと霜降りひらたけの和風バター



SHRIMP PESTO GENOVESE

小海老のジェノベーゼ



PESCATORE ROSSO +¥200 [税込220]

たっぷり魚介のペスカトーレ・ロッシ



PORCINI CREAM SAUCE WITH MUSHROOM & PROSCIUTTO

プロシュートとブラウンマッシュルームのポルチーニクリームソース +¥200 [税込220]



CARBONARA

蔵王地養卵のカルボナーラ



WAGYU BEEF BOLOGNESE

黒毛和牛のボロネーゼ



AMATRICIANA

グアンチャーレのアマトリッチャーナ

RISOTTO

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

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・モッツアレラチーズ

BISMARCK +¥200 [税込220]

あわび茸とスカモルツァ、半熟卵のピスマルク
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

SPICY DIAVOLA +¥200 [税込220]

スパイシー・ディアボラ
トマトソース・サラミ・サルシッチャ・ハラペーニョ・オニオン

SEAFOOD GENNOVESE +¥250 [税込275]

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

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

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・アンチョビ・シチリア産オレガノ

DRINK

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

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]

RIGOLETTO ORIGINAL BLEND COFFEE [HOT/ICED]
リゴレット・オリジナルブレンドコーヒー
華やかな香りで、ベリーを思わせる甘酸っぱさとチョコを感じるピターな味わい。

ICED AU LAIT TEA [HOT]
アイス・オレ紅茶
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

アイス・オレ紅茶
アイスティー
アイス・ジャスミンティー
アイス・ウーロン茶
コカ・コーラ
ジンジャーエール
スプライト
ソーダ

+¥300 [税込330]
“BOTANY” LEMONADE
ボタニ・レモネード
SEASONAL FRUIT SQUASH
季節のフルーツ・スカッシュ
SEASONAL FRUIT TEA
季節のフルーツ・ティー

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



