

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
リブロースのグリル+¥700 [税込770]



数量限定

BOLOGNESE LASAGNA
- EGGPLANT & JALAPEÑOS
自家製ボロネーゼと揚げナス
ハラペーニョのラザニア+¥100 [税込110]

PASTA & RISOTTO

全てのパスタは+¥250 [税込275]で大盛りにできます。
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
いわいどりとうろ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
自家製ベーコン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

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

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 +¥200 [税込220]
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 GENOVESE +¥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

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
チョコを感じるビターな味わい。

ICED AU LAIT
TEA [HOT]
TEA [ICED]
ICED JASMINE TEA
ICED OOLONG TEA
COCA-COLA
GINGER ALE
SPRITE
SODA

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



