LUNCH COURSE 2200 YEN







.........

DESSERT デザート

CHOOSE 1 MAIN DISH. メインのお料理を下記より1つお選びください

PASTA パスタ大盛り Large +250 [概込 275]

WEEKLY PASTA 今週のパスタ

||||| BABY SCALLOPS PESTO GENOVESE 小柱のジェノベーゼ

VONGOLE BIANCO アサリのヴォンゴレ・ビアンコ

POMODORO WITH FRUIT TOMATO & MOZZARELLA フルーツトマトとモッツァレラのポモドーロ

||||| PESCATORE BIANCO ペスカトーレ・ビアンコ +400[概込 440]

AMATRICIANA WITH GUANCIALE & PECORINO グアンチャーレとペコリーノチーズのアマトリチャーナ

SOY SAUCE BUTTER WITH SHRIMP & GRILLED MAITAKE 小海老とグリル舞茸の醤油バターソース

PEPERONCINO WITH BABY SARDINES, SWEET GREEN PEPPER & BOTTARGA

しらすと甘長唐辛子、カラスミのペペロンチーノ

VEGAN BOLOGNESE ヴィーガンボロネーゼ風とほうれん草のトマトソース

ARRABBIATA あらごし有機トマトのアラビアータ ///

CARBONARA 奥久慈卵とグアンチャーレのカルボナーラ

KUROGE WAGYU & EGGPLANT BOLOGNESE 黒毛和牛と茄子のボロネーゼ

HAKKINTON PORK RAGOUT & CREAMY PORCINI SAUCE +300[概込 330] 白金豚のラグー ポルチーニクリームソース

CREAMY TOMATO SAUCE WITH SCAMPI +400 [稅込 440] 鬼手長海老のトマトクリームソース

PIZZA

MARGHERITA マルゲリータ

PROSCIUTTO & TARTUFATA BISMARCK 生ハムとタルトゥファータのビスマルク +300 [概込330]

MARINARA マリナーラ

nato sauce, oregano, basil, tomato, dried tomato, garlic

QUATTRO FORMAGGI クアトロ・フロマッジ

DIAVOLA ディアボラ

nduja, chicken, salame, mozzarella, parmesan

MACELLAIO マチェライオ

bacon, salame, mortadella, mozzarella, basil, french fries, garlic, parmesan

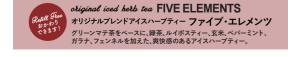
MAIN DISH -----

CHICKEN CONFIT WITH HERB TOMATO SAUCE +300 [総込330] 奥の都鶏骨付きもも肉のコンフィ ハーブトマトソース

GRILLED PLATINUM PORK WITH SEASONAL CITRUS +1000 (概込1100) 岩手県産 白金豚のグリル 旬の柑橘を添えて

KUROGE WAGYU TOP BLADE WITH MASHED POTATOES +2200 [概込 2420] 黒毛和牛ミスジステーキ マッシュポテト添え

CHOOSE YOUR DRINK



RIGOLETTO SPECIALTY BLEND COFFEE HOT OR ICED リゴレット・スペシャリティー ブレンドコーヒー っかな香りで、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 OOLONG TEA アイス烏龍茶

アイスジャスミンティー ICED JASMINE TEA

コカ・コーラ

ハーブティー **HERB TEA**

COCA-COLA **GINGER ALE** ジンジャーエール

SALAD LUNCH

スープ・パン付き served with a SOUP + BREAD

WEEKLY CHEF'S SALAD 今週のシェフズ・サラダ 旬の具材をたっぷり入れた週替わりのシェフ特製サラダ!

GRILLED VEGETABLES & PECORINO SALAD balsamic dressing グリル野菜とペコリーノチーズのサラダ バルサミコドレッシング



PIZZA LUNCH

	サラダ付き served with a SIDE SALAD	
MARGHERITA マルゲリータ tomato sauce, basil	il, mozzarella	1450 [概込1595]
MARINARA マリナーラ tomato sauce, oreg	gano, basil, tomato, dried tomato, garlic	1400 [稅込1540]
MACELLAIO マチェライオ bacon, salame, mon	rtadella, mozzarella, basil, french fries, garlic, parmesan	1700 [税込1870]
DIAVOLA ディアボラ 'nduja, chicken, sal	lame, mozzarella, parmesan	1700 [稅込1870]
QUATTRO FOR クアトロ・フロマ・ gorgonzola, samso		1750 [稅込1925]



生ハムとタルトゥファータのビスマルク

PROSCIUTTO & TARTUFATA BISMARCK

MAIN DISH LUNCH

prosciutto, tartufata, mushroom, mozzarella, egg, parmigiano reggiano, fresh cream, black pepper

GRILLED PLATINUM PORK WITH SEASONAL CITRUS 岩手県産 白金豚のグリル 旬の柑橘を添えて やわらかくジューシーな岩手県産白金豚を香ばしくグリル

CHICKEN CONFIT WITH HERB TOMATO SAUCE 奥の都鶏骨付きもも肉のコンフィ ハーブトマトソース 丁寧に仕込んだ皮パリっとお肉は柔らかなチキンのコンフィ

KUROGE WAGYU TOP BLADE WITH MASHED POTATOES 黒毛和牛ミスジのステーキ マッシュポテト添え サシの甘みと赤身の旨みが絶妙な、黒毛和牛"ミスジ"のステーキ。

1900

[税込2090]

2350

[税込 2585]

1550

「税込 1705]



WEEKLY PASTA

1250

1450

[税込 1375]

PASTA LUNCH

全てのパスタは+250円で大盛りに出来ます。

/III	今週のパスタ	[税込 154
III	ARRABBIATA グ あらごし有機トマトのアラビアータ	12([稅込 13:
	BABY SCALLOPS PESTO GENOVESE 小柱のジェノベーゼ	135 [稅込 14
	POMODORO WITH FRUIT TOMATO & MOZZARELLA フルーツトマトとモッツァレラのポモドーロ	14([稅込 15 <i>a</i>
	PEPERONCINO WITH BABY SARDINES // SWEET GREEN PEPPER & BOTTARGA しらすと甘長唐辛子、カラスミのペペロンチーノ	140 [税込 154
	SOY SAUCE BUTTER WITH SHRIMP & GRILLED MAITAKE 小エビとグリル舞茸の醤油バターソース	14([稅込 15 <i>a</i>
	VEGAN BOLOGNESE ヴィーガンボロネーゼ風とほうれん草のトマトソース	140 [税込 154
Ш	CARBONARA 奥久慈卵とグアンチャーレのカルボナーラ	140 [稅込 15 <i>0</i>
	AMATRICIANA WITH GUANCIALE & PECORINO グアンチャーレとペコリーノチーズのアマトリチャーナ	145 [稅込 15:
	VONGOLE BIANCO アサリのヴォンゴレ・ビアンコ	155 [稅込 176
Ш	KUROGE WAGYU & EGGPLANT BOLOGNESE 黒毛和牛と茄子のボロネーゼ	155 [稅込 170
Ш	HAKKINTON PORK RAGOUT & CREAMY PORCINI SAUCE 白金豚のラグー ポルチーニクリームソース	185 [稅込 20
	PESCATORE BIANCO ペスカトーレ・ビアンコ	19([稅込 209
Ш	CREAMY TOMATO SAUCE WITH SCAMPI 鬼手長海老のトマトクリームソース	190 [稅込 209



Spinach

GLUTEN-FREE FETTUCINI available for substitution

Wild Rucola Bacon

セルバチコ 150 [税込165] ベーコン 150[稅込 165]

ほうれん草 150[税込 165]

Shrimp 海老 Mozzarella モッツァレラチーズ Prosciutto

プロシュート

300[税込330]

LUNCH TIME DRINKS

濃厚なマッシュポテトと一緒にどうぞ!



original iced herb tea FIVE ELEMENTS オリジナルブレンドアイスハーブティー **ファイブ・エレメンツ** [税込 220] グリーンマテ茶をベースに、緑茶、ルイボスティー、玄米、ベパーミント、 ガラナ、フェンネルを加えた、爽快感のあるアイスハーブティー。

RIGOLETTO SPECIALTY BLEND COFFEE HOT OR ICED 200 リゴレット・スペシャリティー ブレンドコーヒー [税込 220] 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。

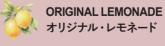
ICED OOLONG TEA アイス烏龍茶 200 [税込220] ICED JASMINE TEA アイスジャスミンティー 200

HERB TEA ハーブティー

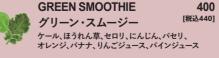
GINGER ALE ジンジャーエール

COCA-COLA コカ・コーラ

3800



VIRGIN SHANDY GAFF 300 [税込330] バージン・シャンディガフ





[税込 220]

[税込220]

200

IWAI LAGER 1/2 PINT 680 イワイ・ラガー 白社オリジナルピルスナー「日本生まれの ソラチエースホップを使用し、ヒノキや花の ような香りがほのかに感じられるキレのあるラガー

WHITE WINE by the GLASS 760 グラスワイン 白

RED WINE by the GLASS [税込836] グラスワイン 赤

SPARKLING WINE by the GLASS 「税込 8581 グラスワイン スパークリング



LUNCH SOUP of the DAY 本日のランチスープ 詳しくはスタッフまで。 200 [税込220]

200[稅込220]

200(辩认 220)

1400

CHECK OUR A LA CARTE MENU FOR MORE!

別紙のアラカルトメニューもご用意しております。 サイドメニューなどにどうぞ。



「税込 2201

[税込 220]

200















All carefully cooked with Natural ingredients. No Processed ingredients anywhere. 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おりません。



TERRACE LUNCH OPEN 11:00-15:00



SALAD LUNCH

WEEKLY CHEF'S SALAD	1250
今週のシェフズ・サラダ	[税込 1375]
旬の具材をたっぷり入れた週替わりのシェフ特製サラダ!	

1450 [税込 1595] **GRILLED VEGETABLES & PECORINO SALAD** balsamic dressing グリル野菜とペコリーノチーズのサラダ バルサミコドレッシング



サラダ付き served with a SIDE SALAD

MARGHERITA マルゲリータ tomato sauce, basil, mozzarella	1450 [稅込 1595]
MARINARA マリナーラ tomato sauce, oregano, basil, tomato, dried tomato, garlic	1400 [稅込1540]
MACELLAIO マチェライオ bacon, salame, mortadella, mozzarella, basil, french fries, garlic, parmesan	1700 [稅込1870]
DIAVOLA ディアボラ 'nduja, chicken, salame, mozzarella, parmesan	1700 [稅込1870]
QUATTRO FORMAGGI クアトロ・フロマッジオ gorgonzola, samsoe cheese, gouda cheese, mozzarella	1750 [稅込1925]



PROSCIUTTO & TARTUFATA BISMARCK

生ハムとタルトゥファータのビスマルク

GRILLED PLATINUM PORK WITH SEASONAL CITRUS 岩手県産 白金豚のグリル 旬の柑橘を添えて やわらかくジューシーな岩手県産白金豚を香ばしくグリル

prosciutto, tartufata, mushroom, mozzarella, egg, parmigiano reggiano, fresh cream, black pepper

CHICKEN CONFIT WITH HERB TOMATO SAUCE 奥の都鶏骨付きもも肉のコンフィ ハーブトマトソース

丁寧に仕込んだ皮パリっとお肉は柔らかなチキンのコンフィ 3800

サシの甘みと赤身の旨みが絶妙な、黒毛和牛"ミスジ"のステーキ。 濃厚なマッシュポテトと一緒にどうぞ!

KUROGE WAGYU TOP BLADEWITH MASHED POTATOES 黒毛和牛ミスジのステーキ マッシュポテト添え [税込 4180]



1900

[税込2090]

2350 [税込 2585]

1550

[税込 1705]

PASTA LUNCH

全てのパスタは+250円で大盛りに出来ます。

	WEEKLY PASTA 今週のパスタ	1400 [稅込 1540]
Ш	ARRABBIATA グ あらごし有機トマトのアラビアータ	1200 [稅込 1320]
	BABY SCALLOPS PESTO GENOVESE 小柱のジェノベーゼ	1350 [稅込 1485]
	POMODORO WITH FRUIT TOMATO & MOZZARELLA フルーツトマトとモッツァレラのポモドーロ	1400 [稅込 1540]
	PEPERONCINO WITH BABY SARDINES SWEET GREEN PEPPER & BOTTARGA しらすと甘長唐辛子、カラスミのペペロンチーノ	1400 [稅込 1540]
	SOY SAUCE BUTTER WITH SHRIMP & GRILLED MAITAKE 小エビとグリル舞茸の醤油バターソース	1400 [稅込 1540]
	VEGAN BOLOGNESE ヴィーガンボロネーゼ風とほうれん草のトマトソース	1400 [稅込 1540]
Ш	CARBONARA 奥久慈卵とグアンチャーレのカルボナーラ	1400 [稅込 1540]
	AMATRICIANA WITH GUANCIALE & PECORINO グアンチャーレとペコリーノチーズのアマトリチャーナ	1450 [稅込 1595]
	VONGOLE BIANCO アサリのヴォンゴレ・ビアンコ	1550 [稅込 1705]
Ш	KUROGE WAGYU & EGGPLANT BOLOGNESE 黒毛和牛と茄子のボロネーゼ	1550 [稅込 1705]
Ш	HAKKINTON PORK RAGOUT & CREAMY PORCINI SAUCE 白金豚のラグー ポルチーニクリームソース	1850 [稅込 2035]
	PESCATORE BIANCO ペスカトーレ・ビアンコ	1900 [税込 2090]
Ш	CREAMY TOMATO SAUCE WITH SCAMPI 鬼手長海老のトマトクリームソース	1900 [稅込 2090]

TOPPINGS

セルバチコ 150[税込165] Shrimp 海老 Wild Rucola Mozzarella ベーコン 150[税込 165] モッツァレラチーズ ほうれん草 150[税込 165] Prosciutto

LUNCHINIME DRINKS

original iced herb tea FIVE ELEMENTS 。 ポリジナルプレンドアイスハーブティー **ファイブ・エレメンツ** グリーンマテ茶をベースに、緑茶、ルイボスティー、玄米、ペパーミント、 ガラナ、フェンネルを加えた、爽快感のあるアイスハーブティー。 [税込 220]

RIGOLETTO SPECIALTY BLEND COFFEE HOT OR ICED 200 リゴレット・スペシャリティー 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 OOLONG TEA アイス烏龍茶 200 [税込 220] ICED JASMINE TEA アイスジャスミンティー 200 [税込 220] HERB TEA ハーブティー 200 [税込 220] COCA-COLA コカ・コーラ 200 [税込 220] GINGER ALE ジンジャーエール 200 [税込 220]

ORIGINAL LEMONADE 300 **オリジナル・レモネード**

VIRGIN SHANDY GAFF 300 [税込330] バージン・シャンディガフ **GREEN SMOOTHIE** 400

グリーン・スムージー ケール、ほうれん草、セロリ、にんじん、パセリ、 オレンジ、バナナ、りんごジュース、パインジュース



IWAI LAGER 3/4 PINT 950 イワイ・ラガー [様込 1045] 自社オリジナルビルスナー!日本生まれの ソラチエースホップを使用し、ヒノキや花の ような香りがほのかに感じられるキレのあるラガー

WHITE WINE by the GLASS 760 「税込8361 グラスワイン 白

RED WINE by the GLASS 760 グラスワイン 赤

SPARKLING WINE by the GLASS [税込858] グラスワイン スパークリング



プロシュート

LUNCH SOUP of the DAY 本日のランチスープ 詳しくはスタッフまで。 200 [稅込220]

200[稅込220]

200[稅込220]

300(税込330)

CHECK OUR A LA CARTE MENU FOR MORE!

別紙のアラカルトメニューもご用意しております。 サイドメニューなどにどうぞ。

ALL NATURAL NOMSG 化学酮味料不使用
No MSG
on our natural "UMAMI" dishes.













