





# RISOTTO

お米の量  
変更

**S (160g)**  
**−¥60**



**M (320g)**  
**¥0**



**L (480g)**  
**+¥110**



※ゆで鶏・貝あさりを使用しているリゾットには、稀に小さな骨や殻が入っている場合がございますので、小さなお客様が召し上がる際には特にご注意ください。※お米の固さは直ります。(柔らかく出来ます)うすい、しょっぱいも直ります。直させて下さい。最大限早く作り直し調整させていただきます。※お米の量、Sサイズはリゾットの種類、具材により同じSサイズでも見た目に違いがある場合がございます。※その日の仕入れ状況などにより、食材を変更する場合があります。※写真はイメージです。

**リゾット・ドルチェはお持ち帰りできます！**

(一度お皿でご提供したリゾットのお持ち帰りは容器代¥50頂きます)

## おいしさの秘密

味の決め手は店内でじっくり煮込んだ特製のチキンブイヨン。北海道米と具材の組み合わせにもこだわっています。



...+¥140でチーズをのせてオーブンで焼く「焼きリゾット」にできます。

**焼**

## ブロードベース



ドイツモッツァレラ  
=ステップンチーズ

フレッシュトマトとステップンチーズと  
バジルのリゾット **¥980**



自家製のバジルペーストを混ぜております。  
バジルの良い香り♪

貝あざりとフレッシュトマトと  
バジルのリゾット **¥1,080**



**おすすめ！**

ぷりぷりエビとフレッシュトマトと  
バジルのリゾット **¥1,080**



鶏肉のフリカッセとフレッシュトマトと  
カマンベールチーズの  
バジルリゾット **¥1,190**



**おすすめ！**

砂肝・豚タン・エリンギ・竹の子などの  
コリコリ食材をリゾットに！

コリコリリゾット **¥980**



鶏挽き肉となすとキャベツの  
オイスターソースリゾット **¥880**



牡蠣と色々きのこの  
オイスターソースリゾット **¥1,080**



牡蠣となすとキャベツの  
オイスターソースリゾット **¥1,080**



**辛**

酸っぱくて辛い  
トムヤムクンスープのリゾットです。  
1度食べたらクセになります。

ゆで鶏のトムヤムリゾット **¥880**



ぷりぷりエビのトムヤムリゾット **¥1,080**



**辛**

海鮮トムヤムリゾット **¥1,410**



**おすすめ！**

牛肉の赤ワイン煮込みと  
10種野菜のリゾット **¥1,410**



**辛**

チキン・竹の子・ナスと旬の野菜が  
ゴロゴロ入ったボリュームたっぷりの  
リゾットです。ココナッツミルクが  
辛さを和らげます。トッピングに卵・  
チーズ・ピクルスが◎

GAKU風  
グリーンカレーのリゾット **¥880**



**辛**

有頭エビと10種野菜のGAKU風  
グリーンカレーのリゾット **¥1,190**



**辛**

GAKU風海鮮  
グリーンカレーのリゾット **¥1,410**



**おすすめ！**

ガリシア栗豚のバルサミコ煮と  
4種豆のリゾット **¥1,190**



ゆで鶏と梅しその  
サッパリリゾット **¥660**

さっぱりしていて食べやすいです。  
お米の固さを柔らかめにもできます。



鶏挽き肉と色々きのこのリゾット  
〜トリュフ風味の卵黄ソース〜 **¥980**  
鶏挽き肉と10種野菜のリゾット  
〜トリュフ風味の卵黄ソース〜 **¥980**



ヘルシーNo.1

4種豆のリゾット菜園風 **¥770**



ゆで鶏と野菜を  
ふんわり卵でとじました。

10種野菜のOJIYA風リゾット **¥770**



## トマトベース

お米の量変更 **S** (160g) - ¥60 / **M** (320g) ¥0 / **L** (480g) + ¥110



ぷりぷりエビと10種野菜の  
トマトソースリゾット **¥1,080**



ぷりぷりエビと10種野菜の  
トマトクリームソースリゾット **¥1,080**



ぷりぷりエビと色々きのこの  
トマトクリームソースリゾット **¥1,080**



ぷりぷりエビと色々きのこの  
トマトソースリゾット **¥1,080**



ぷりぷりエビの  
チリコンカン風リゾット **¥1,080**



有頭エビのリゾット  
トマトクリームソース **¥1,080**



ほたてと色々きのこの  
トマトソースリゾット **¥1,080**



ほたてと10種野菜の  
トマトソースリゾット **¥1,190**



アマトリーチェのリゾット **¥980**



厚切りベーコンの  
アラビアータリゾット **¥980**



厚切りベーコンと色々きのこの  
トマトソースリゾット **¥980**



色々野菜の  
ミネストローネ風リゾット **¥770**



ゆで鶏と10種野菜の  
トマトソースリゾット **¥880**



ゆで鶏と色々きのこの  
トマトソースリゾット **¥880**



ゆで鶏と10種野菜の  
チリソースリゾット **¥880**



鶏挽き肉のチリソースリゾット **¥770**



鶏肉のフリカッセと10種野菜と  
カマンベールチーズの  
トマトソースリゾット **¥1,190**



鶏肉のフリカッセと色々きのこと  
カマンベールチーズの  
トマトソースリゾット **¥1,190**



ガリシア栗豚のバルサミコ煮と  
ナスのトマトソースリゾット **¥1,190**



牛肉の赤ワイン煮込みと色々きのこの  
トマトソースリゾット **¥1,410**



イカスミのリゾット **¥1,080**



イカのラゲ  
ブチブチリゾットジェノバ風 **¥1,080**



ボンゴレロツソのリゾット **¥1,080**



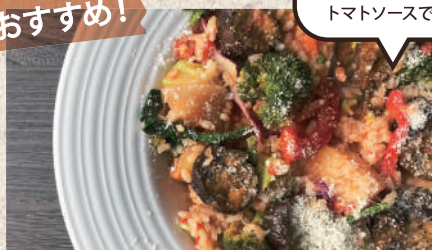
色々きのこの  
トマトソースリゾット **¥770**



海の幸の  
トマトソースリゾット **¥1,410**



海の幸、山の幸の  
トマトソースリゾット **¥1,680**



カポナータのリゾット  
パルミジャーノ風味 **¥980**



知床産エゾシカのリゾット **¥1,410**



## クリームベース

お米の量変更 **S** (160g) - ¥60 / **M** (320g) ¥0 / **L** (480g) + ¥110



ゆで鶏と色々きのこの  
クリームリゾット **¥880**



ゆで鶏と10種野菜の  
クリームリゾット **¥880**



ゆで鶏と10種野菜の  
カレークリームリゾット **¥880**



ゆで鶏と色々きのこの  
カレークリームリゾット **¥880**



ほたてと色々きのこの  
クリームリゾット **¥1,080**



ほたてと10種野菜の  
クリームリゾット **¥1,190**



鶏肉のフリカッセと色々きのこ  
カマンベールチーズの  
クリームリゾット **¥1,190**



鶏肉のフリカッセと10種野菜と  
カマンベールチーズの  
クリームリゾット **¥1,190**



ぷりぷりエビと色々きのこの  
クリームリゾット **¥1,080**



ぷりぷりエビと  
10種野菜のクリームリゾット **¥1,080**



ぷりぷりエビと10種野菜の  
カレークリームリゾット **¥1,080**



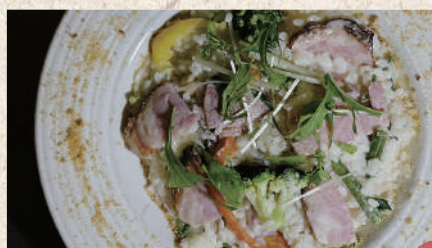
ぷりぷりエビと色々きのこの  
カレークリームリゾット **¥1,080**



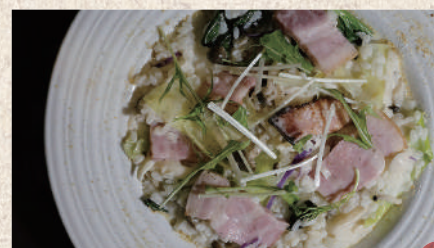
厚切りベーコンとキャベツと  
コーンのクリームリゾット **¥880**



厚切りベーコンとたっぷり  
ほうれん草のクリームリゾット **¥980**



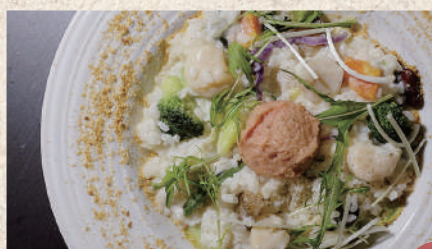
厚切りベーコンと10種野菜の  
クリームリゾット **¥980**



厚切りベーコンと色々きのこの  
クリームリゾット **¥980**



たらことコーンの  
クリームリゾット **¥880**



たらことほたての  
クリームリゾット **¥1,080**



たらこと大葉の  
クリームリゾット **¥980**



たらこと色々きのこの  
クリームリゾット **¥980**



たらこと森タブロccoliの  
クリームリゾット **¥980**



ポルチーニ茸とたっぷりほうれん草の  
クリームリゾット **¥1,410**



鶏挽き肉と色々きのこの  
カレークリームリゾット **¥880**



鶏挽き肉と10種野菜の  
カレークリームリゾット **¥880**



鮭と色々きのこの  
クリームリゾット **¥880**



鮭と10種野菜の  
クリームリゾット **¥880**



鮭とキャベツとコーンの  
クリームリゾット **¥880**



色々きのこのクリームリゾット **¥770**

虎杖浜産の  
たらこを使用





カルボナーラのリゾット ¥1,100



海のカルボナーラリゾット ¥1,410



鶏肉のフリカッセとほうれん草の  
カルボナーラリゾット ¥1,190



ビーツのカルボナーラリゾット ¥1,100

**Yummy!**

チーズをのせて  
オーブンで焼きリゾットにすると  
さらにおいしくなります♪

**焼** + ¥140



**おすすめ!**

卵も一緒に入れて  
**焼** ちやう+¥90



ガリシア栗豚のバルサミコ煮と  
色々きのこのクリームリゾット ¥1,190



ガリシア栗豚のバルサミコ煮と  
10種野菜のクリームリゾット ¥1,190



海の幸の **焼** クリームリゾット 海の幸、山の幸の **焼** クリームリゾット  
¥1,410 ¥1,680

イタリアチーズの王様  
パルミジャーノ・レッジャーノのリゾット。  
具材が入っておりませんので  
トッピングがおすすめです!



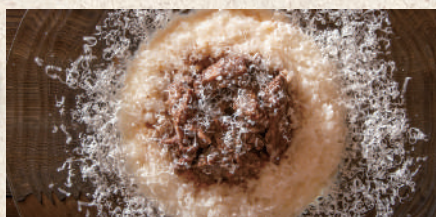
パルミジャーノ・レッジャーノの  
リゾット ¥880



4種チーズのリゾット ¥1,190



牡蠣と10種野菜のクリームリゾット **焼**  
牡蠣とたっぷりほうれん草のクリームリゾット  
牡蠣と色々きのこのクリームリゾット 各¥1,190



牛肉の赤ワイン煮込みと  
パルミジャーノ・レッジャーノ  
のリゾット ¥1,410



ゴルゴンゾーラとたっぷりほうれん草の **焼**  
クリームリゾット ¥1,100



厚切りベーコンと色々きのこの **焼**  
ゴルゴンゾーラクリームリゾット ¥1,100

## 自家製ミートソース



ミートソースのリゾットに  
納豆が入っていて、  
上に卵黄がのっています。

黄身にジャストミート納豆 **焼** ¥980



トッピングに卵で  
**焼** がおすすめです!

自家製ミートソース  
たっぷりのリゾット **焼** ¥880



**辛**

自家製ミートソースたっぷり  
スパイシーなリゾット **焼** ¥880



自家製ミートソースと  
ナスのリゾット **焼** ¥1,080



自家製ミートソースと  
カマンベールチーズのリゾット ¥1,080



是非 **焼** でお試しを!

月ミート **焼** ¥1,190



ワインビネガーを効かせた  
サラダが添えてあります。

さっぱり、たっぷり野菜の  
タコライス風リゾット ¥1,080



**CHECK**  
本日のシェフの  
おすすめリゾット

週替わりリゾットです!  
店内の黒板をご覧ください。

## トッピング

お好みに合わせて追加出来るトッピングです。

辛いリゾットにかけると味が楽しめますよ!

洋のお漬け物ですよ!

本日のピクルス ¥110

おすすめです!

手作りニョッキ ¥220

ふりかけるチーズ  
コクとフカミをプラス

グラナパダーノ ¥90

コーン ¥60

ブロッコリー ¥170

ゆで鶏 ¥170

フレッシュトマト ¥200

白ワインビネガー Free

のびるチーズ  
コクとフカミをプラス

ステップンチーズ ¥170

クリーム系に混ぜると  
カルボナーラっぽくなります。

卵 ¥90

1度で2度おいしい!

バジルペースト ¥170

黒オリーブ ¥90

大葉 ¥170

ナス ¥200

ぶりぶりえび ¥330

オーリオ・ピカンテ Free  
(辛いオイル)

お豆 ¥90

厚切りベーコン ¥170

たらこ ¥200

ほたて ¥330

納豆 ¥110

きのこ ¥170

たっぷりほうれん草 ¥200



# DRINK

## ソフトドリンク…¥330

HOT

- ・挽きたてコーヒー
- ・エスプレッソ
- ・カフェオレ
- ・紅茶

ICE

- ・アイスコーヒー
- ・カフェオレ
- ・アイ스티ー

- ・ウーロン茶
- ・オレンジ100%
- ・ブドウ100%

- ・コカ・コーラ
- ・ジンジャ・エール
- ・ペリエ

辛め

## 自家製ドリンク

Risotteria®  
コーラ …¥440

## お酒

### ビール

- ・エビスビール瓶 334ml …¥600
- ・ヴィクトリアビター瓶 375ml …¥750

### ワイン

リゾットに良く合うワインを厳選しました。

- ・おまかせハウスワイン(赤・白)  
グラス…¥500 デカンタ…¥1,450

- ・チンザノ ピノ シャルドネ  
スパークリングワインベビーボトル200ml …¥980

### カクテルなど

- ・リモンチェット 30ml ¥470  
シチリアレモンの香りと強いアルコールでスッキリ爽やか!!
- ・リモンチェット&トニックウォーター ¥660
- ・シチリアーノ ¥660  
赤ワインにアーモンドリキュール「アマレット」とトニック
- ・アマルフィ・リモーネ ¥660  
白ワインとリモンチェットをトニックウォーターで割り、清々しい香りでスッキリ!
- ・梅酒ロック ¥530

ALL ¥550

- ・チンザノロック(ドライorロッシ)
- ・チンザノオレンジ
- ・パッソアオレンジ
- ・テキーラサンライズ
- ・カンパリオレンジ
- ・カシスグレープ
- ・カシスウーロン
- ・クーニャン
- ・カルアミルク
- ・フランボワーズミルク
- ・フランボワーズグレープ
- ・ジントニック
- ・ジンバック
- ・ラム&コーク
- ・ファジーネーブル
- ・オレンジブロッサム

# PARTY PLAN

## リゾッテリア パーティーコース

3名様以上から承ります。(2名様の場合はリゾットは1種類になります。)

飲み放題付き 100分 お一人様 ¥3,830

ソフトドリンク1杯付き お一人様 ¥2,180

### 飲み放題メニュー

- |                 |             |              |             |
|-----------------|-------------|--------------|-------------|
| ・エビス瓶ビール(+¥220) | ・チンザノオレンジ   | ・フランボワーズグレープ | ・テキーラバック    |
| ・ワイン(赤・白)       | ・カシスソーダ     | ・ジントニック      | ・テキーラサンライズ  |
| ・梅酒ロック          | ・カシスオレンジ    | ・カルアミルク      | ・スクリュードライバー |
| ・カンパリオレンジ       | ・カシスグレープ    | ・パッソアオレンジ    | ・ラム&コーク     |
| ・カンパリオソーダ       | ・カシスウーロン    | ・クーニャン       | ・オレンジブロッサム  |
| ・チンザノロック        | ・フランボワーズミルク | ・ファジーネーブル    |             |

### ソフトドリンク

- |           |          |           |
|-----------|----------|-----------|
| ・挽きたてコーヒー | ・紅茶      | ・ウーロン茶    |
| ・エスプレッソ   | ・アイスコーヒー | ・オレンジ100% |
| ・ホットウーロン  | ・アイ스티ー   | ・ブドウ100%  |

※プライダル2次会プランもございます。詳しくはスタッフまでどうぞ。20名様以上で貸し切りにできます。

- ・本日の前菜
- ・大皿 気まぐれサラダ
- ・大皿 リゾット2種 (※終日もOK)
- ・おまかせ肉料理
- ・自家製ドルチェ

メニューよりお好きな  
2種類を選べます





# LUNCH

限定 16:00まで



・ランチドリンク ¥200 ※リゾット1皿につきランチドリンク1杯となります。

HOT

・挽きたてコーヒー  
・エスプレッソ

ICE

・アイスコーヒー  
・アイ스티ー

・ウーロン茶  
・オレンジジュース100%  
・ブドウ100%

・ランチサラダ(日替わりプチサラダ) ¥200

・ランチドルチェ(日替わりプチドルチェ) ¥200

・ランチサラダ・ドリンクSET ¥300

※ランチタイムに  
リゾットをご注文  
された方のみとな  
ります。

# DINNER

限定 14:00~

前菜



自家製ピクルス

¥420



なすのソテー  
ローズマリー風味

¥420



ふわふわニョッキとブロッコリーの  
ゴルゴンゾーラクリーム

¥750

スープ



お手製  
ミネストローネスープ

¥440



ベーコンとブロッコリーの  
ガーリック炒め

¥530



ふわふわニョッキとブロッコリーの  
グラナパダーノチーズクリーム

¥530



前菜3種盛り合わせ

¥640



お手製  
お豆と野菜のスープ

¥440

魚・肉料理



有頭エビのニンニクオーブン焼き

3匹 ¥420 6匹 ¥750



魚貝の  
トマトソース煮込み

¥1,080



臭みのないヘルシーな鹿肉を  
やさしく煮込みました  
蝦夷鹿の煮込み

¥1,080

サラダ



GAKUの気まぐれサラダ

小 ¥310 大 ¥640



牛肉の赤ワイン煮込み

¥1,080



本日の気まぐれ  
お肉料理

¥1,080



ゆで鶏の  
シーザーサラダ

¥530



色々きのこのサラダ

¥530



# DOLCE

GAKU自慢のドルチェです！食後にぜひ！



ぶるるん  
ホーロー  
プリン  
¥420



まじめな  
カタラーナ  
¥420



マルガク  
バターサンド  
1コ ¥310



大人の  
ティラミス  
¥420



カボチャの  
プリン  
¥420



アッフォガード  
¥420



メープル紅茶の  
クリームブリュレ  
¥420



いちじくの赤ワイン煮  
バニラアイス添え  
¥480



特製  
チョコレートケーキ  
バニラアイス添え  
¥480



氷点下  
生チョコ  
¥310

## 自家製ジェラート

店舗で手作り！  
リゾットからのジェラートは  
最高です♪

シングル ¥280  
ダブル ¥480



## Take out 限定

バクちーホール  
かわいい箱入りリン  
¥1,780



## リゾットを1.3倍楽しむ方法

トッピング一押しの  
バジルペースト ¥170



リゾットに爽やかな  
バジルの風味をプラス！  
素敵なジェノベーゼによ  
うで2度おいしい♡

バジル  
ペーストで  
ジェノ  
ベーゼ  
編



卵 ¥90

生卵を軽くとき  
クリーム系リゾット1/3に  
温かいうちに混ぜ  
卓上ブラックベッパ  
ーを  
いっぱい「ガリガリ」と  
カルボナーラっぽい味に♡

クリーム系編

2. 卵 ¥90  
チーズ ¥140



1. 自家製ミートソース  
リゾット



リゾットでも充分おいしい  
「自家製ミートソースリゾット」に  
チーズと卵をトッピング！  
オーブンで香ばしく焼き上がったリゾットは  
チーズがとろけて中から卵がとろり♡

ミート  
焼  
トッ  
ピング  
卵編



4. とろ〜り♡



3. 焼き上がり♪

本日はご来店ありがとうございます。  
お米の固さ直ります。(柔らかく出来ます。)  
うすい。しょっぱい。直ります。なおさせて下さい。  
最大限早く作り直し調整させて頂きます。  
決して我慢に召し上がらぬ様  
お願い申し上げます。  
リゾットと素敵な時をお過ごし下さい。

Risotteria.GAKU スタッフ一同より