



RISOTTO

お米の量
変更

S (160g)
-¥60



M (320g)
¥0



L (480g)
+¥150



※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、小さなお子様がお召し上がり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。



焼

...+¥180でチーズをのせてオープンで焼く「焼きリゾット」にできます。

ブロードベース



ドイツモッツアレラ
=ステップチーズ

フレッシュトマトとステップチーズと
バジルのリゾット

¥1,080



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

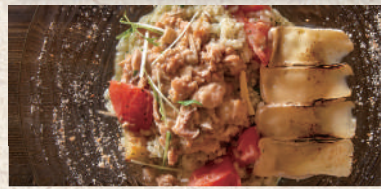
¥1,180

おすすめ！



ぶりぶりエビとフレッシュトマトと
バジルのリゾット

¥1,180



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

¥1,280

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！

コリコリゾット

¥1,080



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

¥980



牡蠣と色々きのこの
オイスターソースリゾット

¥1,280



牡蠣となすとキャベツの
オイスターソースリゾット

¥1,280

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

¥980



ぶりぶりエビのトムヤムリゾット

¥1,180



海鮮トムヤムリゾット

¥1,480

おすすめ！



牛肉の赤ワイン煮込みと
10種野菜のリゾット

¥1,580

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。コナツミルクが
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

¥980



有頭エビと10種野菜のGAKU風
グリーンカレーのリゾット

¥1,280



GAKU風海鮮
グリーンカレーのリゾット

¥1,480

おすすめ！



四元豚のバルサミコ煮と
4種豆のリゾット

¥1,280

さっぱりしていて食べやすいです。
お米の固さを柔らかくにもできます。



ゆで鶏と梅しその
サッパリゾット

¥780



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〜

¥1,080

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〜

¥1,080

ヘルシーNo.1



4種豆のリゾット菜園風

¥880

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

¥880

トマトベース

お米の量変更 **S** (160g) - ¥60 / **M** (320g) ¥0 / **L** (480g) + ¥150



ぷりぷりエビと10種野菜の
トマトソースリゾット **¥1,180**



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 **¥1,180**



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 **¥1,180**



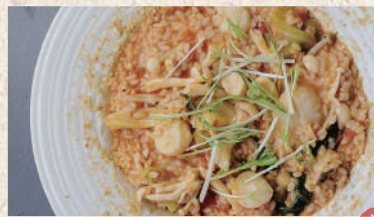
ぷりぷりエビと色々きのこの
トマトソースリゾット **¥1,180**



ぷりぷりエビの
チリコンカン風リゾット **¥1,180**



有頭エビのリゾット
トマトクリームソース **¥1,180**



ほたてと色々きのこの
トマトソースリゾット **¥1,280**



ほたてと10種野菜の
トマトソースリゾット **¥1,280**



アマトリーチェのリゾット **¥1,080**



厚切りベーコンの
アラビアータリゾット **¥1,080**



厚切りベーコンと色々きのこの
トマトソースリゾット **¥1,080**



色々野菜の
ミネストローネ風リゾット **¥880**



ゆで鶏と10種野菜の
トマトソースリゾット **¥980**



ゆで鶏と色々きのこの
トマトソースリゾット **¥980**



ゆで鶏と10種野菜の
チリソースリゾット **¥980**



鶏挽き肉のチリソースリゾット **¥880**



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 **¥1,280**



鶏肉のフリカッセと色々きのこの
カマンベールチーズの
トマトソースリゾット **¥1,280**



四元豚のバルサミコ煮と
ナスのトマトソースリゾット **¥1,280**



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 **¥1,580**



イカスミのリゾット **¥1,180**



イカのラグー
ブチブチリゾットジェノバ風 **¥1,180**



ボンゴレロツンのリゾット **¥1,180**

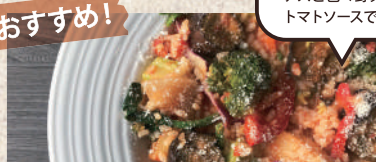


色々きのこの
トマトソースリゾット **¥880**



海の幸の
トマトソースリゾット **¥1,480**

海の幸、山の幸の
トマトソースリゾット **¥1,780**



カボナータのリゾット
パルミジャーノ風味 **¥1,080**

クリームベース

お米の量変更 **S** (160g) - ¥60 / **M** (320g) ¥0 / **L** (480g) + ¥150



ゆで鶏と色々きのこの
クリームリゾット

¥980



ゆで鶏と10種野菜の
クリームリゾット

¥980



ゆで鶏と10種野菜の
カレークリームリゾット

¥980



ゆで鶏と色々きのこの
カレークリームリゾット

¥980



ほたてと色々きのこの
クリームリゾット

¥1,280



ほたてと10種野菜の
クリームリゾット

¥1,280



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

¥1,280



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

¥1,280



ぶりぶりエビと色々きのこの
クリームリゾット

¥1,180



ぶりぶりエビと
10種野菜のクリームリゾット

¥1,180



ぶりぶりエビと10種野菜の
カレークリームリゾット

¥1,180



ぶりぶりエビと色々きのこの
カレークリームリゾット

¥1,180



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

¥980



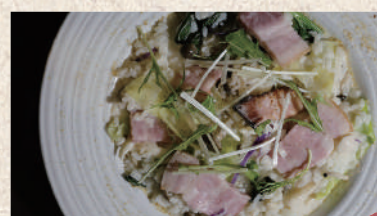
厚切りベーコンとたっぷり
ほうれん草のクリームリゾット

¥1,080



厚切りベーコンと10種野菜の
クリームリゾット

¥1,080



厚切りベーコンと色々きのこの
クリームリゾット

¥1,080



虎杖浜産の
たらこを使用

たらことコーンの
クリームリゾット

¥980



たらことほたての
クリームリゾット

¥1,280



たらこと大葉の
クリームリゾット

¥1,080



たらこと色々きのこの
クリームリゾット

¥1,080



たらこと森々ブロッコリーの
クリームリゾット

¥1,080



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

¥1,480



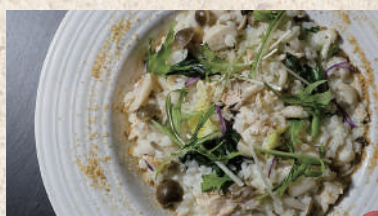
鶏挽き肉と色々きのこの
カレークリームリゾット

¥980



鶏挽き肉と10種野菜の
カレークリームリゾット

¥980



鮭と色々きのこの
クリームリゾット

¥980



鮭と10種野菜の
クリームリゾット

¥980



鮭とキャベツとコーンの
クリームリゾット

¥980



色々きのこのクリームリゾット

¥880



カルボナーラのリゾット ¥1,180



海のカルボナーラリゾット ¥1,480



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 ¥1,280



ビーツのカルボナーラリゾット ¥1,180

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 + ¥180



四元豚のバルサミコ煮と
色々きのこのクリームリゾット ¥1,280



四元豚のバルサミコ煮と
10種野菜のクリームリゾット ¥1,280



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
¥1,480 ¥1,780



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 ¥980



4種チーズのリゾット ¥1,280



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 ¥1,280



おすすめ!

卵も一緒に入れて
焼 ちゃう + ¥90



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 ¥1,580



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 ¥1,280



厚切りリベークンと色々きのこの **焼**
ゴルゴンゾーラクリームリゾット ¥1,280

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** ¥1,080



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** ¥980



自家製ミートソースたっぷり
スパイシーなリゾット **焼** ¥980



自家製ミートソースと
ナスのリゾット **焼** ¥1,180



自家製ミートソースと
カマンベールチーズのリゾット ¥1,180



是非 **焼** でお試しを!

月ミート **焼** ¥1,280



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 ¥1,280

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しますよ!

洋のお漬け物でしょ!	おすすめです!	ふりかけるチーズ コクとフカミをプラス	コーン ¥80	ブロッコリー ¥200	ゆで鶏 ¥200	フレッシュトマト ¥250	白ワインビネガー Free
本日のピクルス ¥150	手作りニョッキ ¥250	グラナパダーノ ¥120	黒オリーブ ¥120	大葉 ¥200	ナス ¥250	ぶりぶりえび ¥350	オーリオ・ピカンテ Free (辛いオイル)
のびるチーズ コクとフカミをプラス	クリーム系に混ぜると カルボナーラっぽくなります。	1度で2度おいしい!	お豆 ¥120	厚切りリベークン ¥200	たらこ ¥250	はたて ¥350	
ステッペンチーズ ¥200	卵 ¥90	バジルペースト ¥200	納豆 ¥150	きのこ ¥200	たっぷりほうれん草 ¥250		

DRINK

ソフトドリンク…¥380

HOT

- ・挽きたてコーヒー
- ・エスプレッソ
- ・カフェオレ
- ・紅茶

ICE

- ・カフェオレ
- ・アイスコーヒー
- ・アイ스티ー
- ・ウーロン茶

- ・グレープフルーツ100%
- ・オレンジ100%
- ・カルピス
- ・カルピスソーダ

- ・山ぶどうソーダ
- ・コカ・コーラ
- ・ジンジャ・エール

自家製ドリンク

Risotteria®
コーラ …¥500

お酒

ビール

- ・生ビール アサヒスーパードライ ¥580

ノンアルコール

- ・アサヒドライゼロ ¥480

ウイスキー

- ・ブラックニッカ クリアハイボール ¥480

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 ¥600

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…¥1,500

- ・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 ¥1,180

ALL ¥680

- ・パッソアオレンジ
- ・カシスオレンジ
- ・カシスグレープ
- ・カシスグレープフルーツ
- ・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
- ・ブルドック
- ・キール(白ワイン+カシス)
- ・ワインクーラー(白ワイン+オレンジジュース)
- ・ジンジャーハイボール
- ・コークハイボール
- ・シャンディガフ
- ・アマレットジンジャー
- ・スクリュードライバー

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 ¥3,980

ソフトドリンク1杯付き お一人様 ¥2,480

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

メニューより好きな
2種類を選べます



飲み放題メニュー

- ・生ビール
- ・ワイン(赤・白)
- ・梅酒ロック
- ・カシスソーダ
- ・カシスオレンジ
- ・カシスグレープ
- ・パッソアオレンジ
- ・クーニャン
- ・ファジーネーブル
- ・スクリュードライバー
- ・ブルドック
- ・ラム&コーク
- ・キール
- ・ワインクーラー
- ・ハイボール
- ・ジンジャーハイボール
- ・コークハイボール

ソフトドリンク

- ・挽きたてコーヒー
- ・エスプレッソ
- ・カフェオレ
- ・紅茶
- ・アイスコーヒー
- ・アイ스티ー
- ・ウーロン茶
- ・オレンジ100%
- ・グレープフルーツ100%
- ・山ぶどうソーダ
- ・コカ・コーラ
- ・ジンジャーエール
- ・カルピス
- ・カルピスソーダ

※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。

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%
・グレープフルーツ100%
・コカ・コーラ

・ジンジャ・エール
・山ぶどうソーダ
・カルピス
・カルピスソーダ

・ランチサラダ(日替わりプチサラダ) ¥280

・ランチドルチェ(日替わりプチドルチェ) ¥280

・ランチサラダ・ドリンクSET ¥350

※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

¥480



なすのソテー
ローズマリー風味

¥480



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

¥800

スープ



お手製
ミネストローネスープ

¥480



ベーコンとブロッコリーの
ガーリック炒め

¥600



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

¥600



前菜3種盛り合わせ

¥780



お手製
お豆と野菜のスープ

¥480

魚・肉料理



有頭エビのニンニクオープン焼き

3匹 ¥580 6匹 ¥980



魚貝の
トマトソース煮込み

¥1,180

サラダ



ゆで鶏の
シーザーサラダ

¥680



GAKUの気まぐれサラダ

小 ¥380 大 ¥780



牛肉の赤ワイン煮込み

¥1,180



本日の気まぐれ
お肉料理

¥1,280



色々きのこのサラダ

¥680

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
¥480



まじめな
カタラーナ
¥480



マルガク
バターサンド
1コ ¥310



大人の
ティラミス
¥480



カボチャの
プリン
¥480



アッフォガード
¥480



メープル紅茶の
クリームブリュレ
¥480



いちじくの赤ワイン煮
バニラアイス添え
¥580



特製
チョコレートケーキ
バニラアイス添え
¥580



氷点下
生チョコ
¥380

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 ¥310
ダブル ¥520



Gelateria
Gaku

Take out 限定

バクちーホール
「かわいい箱入り」
¥1,780



リゾットを1.3倍楽しむ方法

トッピング押し
の
バジルペースト ¥200



バジルペーストで
ジェノベーゼ編
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
1度で2度おいしい♡



卵 ¥90

クリーム系編
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」すると
カルボナーラっぽい味に♡

2. 卵 ¥90
チーズ ¥180



1. 自家製ミートソース
リゾット



4. とろ〜り♡



3. 焼き上がり♪

「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

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いただきます。
決して我慢して召し上がらぬ様
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