Risotteria GAKU

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頂きます。※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ブンで焼く「焼きリゾット」にできます。

ブロードベース



ドイツモッツァレラ=ステッペンチーズ

フレッシュトマトとステッペンチーズとバジルのリゾット 焼 ¥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♪

貝あさりとフレッシュトマトとバジルのリゾット 焼 ¥1,180

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 焼 ¥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 焼 ¥980



牡蠣と色々きのこのオイスターソースリゾット 焼 ¥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 焼 ¥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

辛



ぷりぷりエビのトムヤムリゾット ¥1,180

辛



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 焼 ¥980

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 ¥1,280

辛



GAKU風海鮮グリーンカレーのリゾット 焼 ¥1,480

おすすめ！



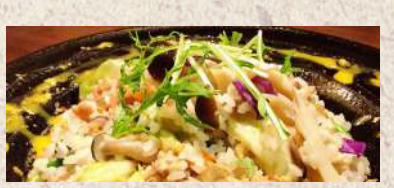
四元豚のバルサミコ煮と4種豆のリゾット ¥1,280



さっぱりしていて食べやすいです。お米の固さを柔らかめにもできます。

ゆで鶏と梅しそのサッパリリゾット ¥780

鮭と梅しそのサッパリリゾット ¥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と
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
プチプチリゾットジェノバ風 ¥1,180



ボンゴレロッソのリゾット ¥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



カポナータのリゾット
パルミジャーノ風味 ¥1,080



知床産エゾシカのリゾット ¥1,580

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と
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


ぷりぷりエビと色々きのこの
クリームリゾット ¥1,180


ぷりぷりエビと
10種野菜のクリームリゾット ¥1,180


ぷりぷりエビと10種野菜の
カレークリームリゾット ¥1,180


ぷりぷりエビと色々きのこの
カレークリームリゾット ¥1,180

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



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



海の幸のクリームリゾット 焼 ¥1,480

海の幸、山の幸のクリームリゾット 焼 ¥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
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
クリームリゾット 焼 ¥1,280



厚切りベーコンと色々きのこの
ゴルゴンゾーラクリームリゾット 焼 ¥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



辛

自家製ミートソースたっぷりで
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。

洋のお漬け物でしょ！
本日のピクルス ¥150

おすすめです！
手作りニョッキ ¥250

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 ¥120

のび〜るチーズ
コクとフカミをプラス
ステッペンチーズ ¥200

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 ¥200

コーン	¥80	ブロッコリー	¥200	ゆで鶏	¥200	フレッシュトマト	¥250
黒オリーブ	¥120	大葉	¥200	ナス	¥250	ぶりぶりえび	¥350
お豆	¥120	厚切りベーコン	¥200	たらこ	¥250	ほたて	¥350
納豆	¥150	きのこ	¥200	たっぷりほうれん草	¥250		

辛いリゾットにかけると味がしまりますよ！
白ワインビネガー Free
オーリオ・ピカンテ（辛いオイル） Free

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
- アイスコーヒー
- カフェオレ
- アイスティー

- ウーロン茶
- オレンジ100%
- ブドウ100%

- コカ・コーラ
- ジンジャーエール（辛め）
- ペリエ

自家製ドリンク

Risotteria®
コーラ …¥500

お酒

ビール

- アサヒスーパードライ瓶 ¥600
- ヴィクトリアビター瓶 ¥750

ノンアルコール

- アサヒドライゼロ ¥480

カクテルなど

- リモンチェッロ 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！！
- リモンチェッロ&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ロ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

- チンザノロック（ドライorロッソ）
- 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 ¥3,980

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



飲み放題メニュー

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

ソフトドリンク

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

※ブライダル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
- アイスティー
- 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） ¥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



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

Risotteria GAKU

前菜3種盛り合わせ ¥780

スープ



お手製 ミネストローネスープ ¥480



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ブン焼き 3匹 ¥580 6匹 ¥980



魚貝の トマトソース煮込み ¥1,180

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 ¥1,180



牛肉の赤ワイン煮込み ¥1,180

Risotteria GAKU

本日の気まぐれ お肉料理 ¥1,280

サラダ



GAKUの気まぐれサラダ 小 ¥380 大 ¥780



ゆで鶏の シーザーサラダ ¥680



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！





















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

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
卓上ブラックペッパーを
いっぱい“ガリガリ”すると
カルボナーラっぽい味に♥

ガリガリ



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♥



ミート焼トッピング卵編

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♥



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頂きます。
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し下さい。

Risotteria GAKU スタッフ一同より