Risotteria® GAKU

お米の量変更	S(160g) −¥50	M(300g) ¥0	L(450g) +¥250

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。

※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！

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。

+¥230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

焼
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 ¥1,280

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♪

焼
貝あさりとフレッシュトマトと
バジルのリゾット ¥1,280

おすすめ！

焼
ぷりぷりエビとフレッシュトマトと
バジルのリゾット ¥1,280

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 ¥1,280

焼
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 ¥1,080

焼
牡蠣と色々きのこの
オイスターソースリゾット ¥1,380

焼
牡蠣となすとキャベツの
オイスターソースリゾット ¥1,380

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 ¥1,080

辛

ぷりぷりエビのトムヤムリゾット ¥1,280

豚肉のバルサミコ煮と
4種豆のリゾット ¥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 ¥1,780

鶏肉のビネガー煮込みと色々きのこと
カマンベールチーズのリゾット ¥1,480

鶏肉のビネガー煮込みと10種野菜と
カマンベールチーズのリゾット ¥1,480

鶏挽き肉と色々きのこの
わさびリゾット ¥1,180

鶏挽き肉と10種野菜の
わさびリゾット ¥1,180

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
サッパリゾット ¥880

鮭と梅しその
サッパリゾット ¥880

おすすめ！

ヘルシーNo.1

4種豆のリゾット菜園風 ¥980

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 ¥980

トマトベース

お米の量変更 S(160g)ー¥50 / M(300g)¥0 / L(450g)+¥250

ク トマトクリームにも出来ます

ぷりぷりエビと色々きのこの
トマトソースリゾット ¥1,280

ぷりぷりエビと10種野菜の
トマトソースリゾット ¥1,280

ぷりぷりエビの
チリコンカン風リゾット ¥1,280

有頭エビのリゾット
トマトクリームソース ¥1,280

ベーコン・玉ねぎ・卵黄の
トマトソース。

アマトリーチェのリゾット ¥1,180

ピリ辛のリゾットです！

厚切りベーコンの
アラビアータリゾット ¥1,180

厚切りベーコンと色々きのこの
トマトソースリゾット ¥1,180

トッピングにバジルペーストが
おすすめ！

色々野菜の
ミネストローネ風リゾット ¥980

4種チーズの
トマトソースリゾット ¥1,480

ゆで鶏と色々きのこの
トマトソースリゾット ¥1,080

ゆで鶏と10種野菜の
トマトソースリゾット ¥1,080

ゆで鶏と10種野菜の
チリソースリゾット ¥1,080

鶏挽き肉と色々きのこの
生姜トマトソースリゾット ¥1,080

鶏挽き肉と10種野菜の
生姜トマトソースリゾット ¥1,080

辛党の方は唐辛子oilをどうぞ！
白ワインビネガーをかけると味がしまります！

鶏挽き肉のチリソースリゾット ¥980

色々きのこの
トマトソースリゾット ¥980

鶏肉のビネガー煮込みと色々きのこと
カマンベールチーズの
トマトソースリゾット ¥1,480

鶏肉のビネガー煮込みと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 ¥1,480

豚肉のバルサミコ煮と
ナスのトマトソースリゾット ¥1,480

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 ¥1,780

おすすめ！

当店のイカスミを
是非食べてもらいたい！

イカスミのリゾット ¥1,280

貝あさりとイカスミ
山わさびのリゾット ¥1,480

おすすめ！

イカをトマトソースで煮込み
バジルペーストを混ぜ込みました。

イカのラグー
プチプチリゾットジェノバ風 ¥1,280

あさりたっぷり
トマトソース

ボンゴレロッソのリゾット ¥1,280

海の幸の
トマトソースリゾット ¥1,580

海の幸、山の幸の
トマトソースリゾット ¥1,780

おすすめ！

ナスと色々野菜の
トマトソースです。

カポナータのリゾット
パルミジャーノ風味 ¥1,180

1度で2度おいしい！
バジルペースト ¥200

クリームベース

お米の量変更 S(160g)−¥50 / M(300g)¥0 / L(450g)+¥250

ス スパイシーなカレーに変更可能です

ぷりぷりエビと色々きのこの
クリームリゾット ¥1,280

ぷりぷりエビと
10種野菜のクリームリゾット ¥1,280

ぷりぷりエビと色々きのこの
カレークリームリゾット ¥1,280

ぷりぷりエビと10種野菜の
カレークリームリゾット ¥1,280

ゆで鶏と色々きのこの
クリームリゾット ¥1,080

ゆで鶏と10種野菜の
クリームリゾット ¥1,080

ゆで鶏と色々きのこの
カレークリームリゾット ¥1,080

ゆで鶏と10種野菜の
カレークリームリゾット ¥1,080

鶏挽き肉と色々きのこの
生姜クリームリゾット ¥1,080

鶏挽き肉と10種野菜の
生姜クリームリゾット ¥1,080

鶏挽き肉と色々きのこの
カレークリームリゾット ¥1,080

鶏挽き肉と10種野菜の
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 ¥1,180

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 ¥1,180

厚切りベーコンと色々きのこの
クリームリゾット ¥1,180

厚切りベーコンと10種野菜の
クリームリゾット ¥1,180

鶏肉のビネガー煮込みと
色々きのことカマンベールチーズの
クリームリゾット ¥1,480

鶏肉のビネガー煮込みと
10種野菜とカマンベールチーズの
クリームリゾット ¥1,480

リゾットカチョエペペ
¥1,480

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

鮭と色々きのこの
クリームリゾット ¥1,080

鮭と10種野菜の
クリームリゾット ¥1,080

鮭とキャベツとコーンの
クリームリゾット ¥1,080

色々きのこのクリームリゾット ¥980

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 ¥1,180

たらこと色々きのこの
クリームリゾット ¥1,180

たらこと大葉の
クリームリゾット ¥1,180

たらこと森々ブロッコリーの
クリームリゾット ¥1,180

豚肉のバルサミコ煮と
色々きのこのクリームリゾット ¥1,480

豚肉のバルサミコ煮と
10種野菜のクリームリゾット ¥1,480

焼
海の幸のクリームリゾット ¥1,580

焼
海の幸、山の幸の
クリームリゾット ¥1,780

Cheese!
焼き or のびるチーズ
どちらがお好きですか？

おすすめ！
チーズをのせて
オーブンで焼きリゾットに♪
焼 ＋¥230

おすすめ！
のび～るチーズでコクとフカミをプラス
ステッペンチーズ ＋¥250

カルボナーラのリゾット ¥1,380

海のカルボナーラリゾット ¥1,480

焼
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¥1,380

焼
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 ¥1,380

ゴルゴンゾーラと10種野菜の
わさびクリームリゾット ¥1,380

焼
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¥1,380

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 ¥1,480

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 ¥1,780

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。

焼
黄身にジャストミート納豆 ¥1,280

トッピングに卵で
焼 がおすすめです！

焼
自家製ミートソース
たっぷりのリゾット ¥1,080

辛

焼
自家製ミートソースたっぷりで
スパイシーなリゾット ¥1,080

トッピングに卵で
焼 がおすすめです！

焼
自家製ミートソースと
ナスのリゾット ¥1,280

自家製ミートソース
カマンベールチーズのリゾット¥1,280

是非 焼 でお試しを！

焼
月ミート ¥1,380

自家製ミートソースと色々きのこと
山わさびのリゾット ¥1,380

手作りニョッキ
おすすめです！ ¥250

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！		おすすめです！		ふりかけるチーズ コクとフカミをプラス								辛いリゾットにかけると味がしまりますよ！	
本日のピクルス	¥150	手作りニョッキ	¥250	グラナパダーノ	¥150	黒オリーブ	¥120	大葉	¥200	ナス	¥250	ぶりぶりえび	¥350	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		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	厚切りベーコン	¥250	たらこ	¥250	カキ	¥350	オーリオ・ピカンテ（辛いオイル）	Free
ステッペンチーズ	¥250	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	ホタテ	¥500	山わさび	¥200

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・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
- ペローニ瓶 プレミアムイタリアンビール ¥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
- シャルドネ・フリウリ（白）
  グラス…¥700 デカンタ…¥2,100
- メルロー・フリウリ（赤）
  グラス…¥700 デカンタ…¥2,100

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	¥4,500
ソフトドリンク1杯付き	お一人様	¥2,980

- 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

メニューよりお好きな2種類を選べます

飲み放題メニュー

- スーパードライ瓶(+¥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。

SIDE MENU

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 ¥680

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 ¥680

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

Risotteria GAKU

本日の気まぐれ
お肉料理 ¥1,280

牛肉の赤ワイン煮込み ¥1,280

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

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！

ぷるるん
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 ¥400

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〟
¥1,980

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〝がりがり〟すると
カルボナーラっぽい味に♥

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