



お米の量
変更

S (160g)
-¥45
(税込¥50)



M (300g)
¥0



L (450g)
+¥227
(税込¥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。

()内は、店内でのお食事消費税10%とお持ち帰り用消費税8%+容器代2%の価格です。

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。



焼

焼きリゾット

+¥209 (税込¥230)

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。



卵 ¥81 (税込¥90)

生卵を軽く溶き、クリーム系リゾット3分の1に温かいうちに混ぜ、ブラックペッパーをいっぱいがりがりして食べると、カルボナーラっぽい味で2度美味しい！



おすすめ！
トッピング
組合せセット



カボナータのリゾット
パルミジャーノ風味

プラス ステッペンチーズ

プラス バジルペースト

¥1,480 (税込¥1,630)



厚切りベーコンの
アラビアータリゾット

プラス 納豆

プラス 卵

¥1,289 (税込¥1,420)



厚切りベーコンと色々きのこの
トマトソースリゾット

プラス 手作りニョッキ

プラス ステッペンチーズ

¥1,526 (税込¥1,680)



鶏肉のコンフィと色々野菜の
トマトソースリゾット

プラス たっぷりほうれん草

プラス バジルペースト

¥1,571 (税込¥1,730)

トマトベース

ク トマトクリームに変更可能です

焼 +¥209 (税込¥230) でチーズをのせて焼きリゾット(ドリア風)に出来ます



ぷりぷりエビと色々きのこの
トマトソースリゾット

¥1,163
(税込¥1,280)



ぷりぷりエビと色々野菜の
トマトソースリゾット

¥1,163
(税込¥1,280)



鶏肉のコンフィと色々きのこの
トマトソースリゾット

¥1,163
(税込¥1,280)



鶏肉のコンフィと色々野菜の
トマトソースリゾット

¥1,163
(税込¥1,280)



厚切りベーコンと色々きのこの
トマトソースリゾット

¥1,072
(税込¥1,180)



厚切りベーコンの
アラビアータリゾット

¥1,072
(税込¥1,180)



カボナータのリゾット
パルミジャーノ風味

¥1,072
(税込¥1,180)



ぷりぷりエビと牡蠣のコンフィの
トマトソースリゾット

¥1,527
(税込¥1,680)

お米の量
変更

S (160g)
-¥45
(税込¥50)



M (300g)
¥0



L (450g)
+¥227
(税込¥250)



クリームベース



ぷりぷりエビと色々きのこの
クリームリゾット **¥1,163**
(税込¥1,280)



ぷりぷりエビと色々野菜の
クリームリゾット **¥1,163**
(税込¥1,280)



鶏肉のコンフィと色々きのこの
クリームリゾット **¥1,163**
(税込¥1,280)



鶏肉のコンフィと色々野菜の
クリームリゾット **¥1,163**
(税込¥1,280)



厚切りベーコンと色々きのこの
クリームリゾット **¥1,072**
(税込¥1,180)



厚切りベーコンと色々野菜の
クリームリゾット **¥1,072**
(税込¥1,180)



カルボナーラのリゾット **¥1,254**
(税込¥1,380)



海のカルボナーラリゾット **¥1,345**
(税込¥1,480)

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
オープンで「焼きリゾット」に♪

※焼 + ¥209 (税込¥230)



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 **¥1,254**
(税込¥1,380)



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 **¥1,254**
(税込¥1,380)



ぷりぷりエビと色々野菜の
ゴルゴンゾーラ
クリームリゾット **¥1,345**
(税込¥1,480)



おすすめ!

のびるチーズでコクとフカミをプラス
ステップンチーズ + ¥227 (税込¥250)



たらこと色々きのこの
クリームリゾット **¥1,072**
(税込¥1,180)



たらこと森々ブロッコリーの
クリームリゾット **¥1,072**
(税込¥1,180)



たらことぷりぷりエビと
牡蠣のコンフィの
クリームリゾット **¥1,618**
(税込¥1,780)

おすすめ!
トッピング
組合せセット



カルボナーラのリゾット
(プラス) きのこ

¥1,435 (税込¥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
(プラス) 厚切りベーコン

¥1,526 (税込¥1,680)



厚切りベーコンと色々野菜の
クリームリゾット
(プラス) バジルペースト

¥1,253 (税込¥1,380)



たらことぷりぷりエビと
牡蠣のコンフィのクリームリゾット
(プラス) たっぴりほうれん草

¥1,845 (税込¥2,030)

お米の量
変更

S (160g)
-¥45
(税込¥50)



M (300g)
¥0



L (450g)
+¥227
(税込¥250)



バジルベース

フレッシュバジルの香り、ナッツのkokoro、チーズの旨みを
オリーブオイルでまとめた自家製ジェノベーゼ



ブロッコリーと
ミニトマトのジェノベーゼ
チーズソースのリゾット (税込¥1,180)

¥1,072



鶏肉のコンフィと
ジェノベーゼ
チーズソースのリゾット (税込¥1,280)

¥1,163



ぷりぷりエビと
ジェノベーゼ
チーズソースのリゾット (税込¥1,380)

¥1,254



牡蠣のコンフィと
ジェノベーゼ
チーズソースのリゾット (税込¥1,480)

¥1,345

豚肉ラグーベース

白ワインで香りよく煮込んだ豚肉と、
じゃがいもの甘みが溶け合うやさしいラグー



豚肉とじゃがいもの
ラグーリゾット

¥1,072
(税込¥1,180)



豚肉とじゃがいもの
ラグーと
色々きのこのリゾット (税込¥1,380)

¥1,254



豚肉と
じゃがいものラグーと
ナスのリゾット (税込¥1,380)

¥1,254



豚肉とじゃがいもの
ラグーと
色々野菜のリゾット (税込¥1,380)

¥1,254

鶏肉ラグーベース

トマトの旨みにビネガーの軽やかな酸味を
効かせた鶏肉のラグー



鶏肉のラグーリゾット

¥1,072
(税込¥1,180)



鶏肉のラグーと
色々野菜のリゾット (税込¥1,280)

¥1,163



鶏肉のラグーと
色々きのこのリゾット (税込¥1,280)

¥1,163



鶏肉のラグーと
チーズソース
ブロッコリーのリゾット (税込¥1,380)

¥1,254

4種豆のラグーベース

4種豆の風味とkokoroを引き出し、
トマトソースでやさしく煮込んだラグー



4種豆のラグーと
色々野菜のリゾット

¥800
(税込¥880)



4種豆のラグーと
ナスのリゾット

¥890
(税込¥980)



4種豆のラグーと
色々きのこのリゾット

¥890
(税込¥980)



4種豆のラグーと
たっぷりほうれん草の
リゾット

¥890
(税込¥980)

おすすめ!
トッピング
組合せセット



4種豆のラグーと
色々野菜のリゾット

(プラス) 鶏肉のコンフィ
(プラス) ステッペンチーズ

¥1,254 (税込¥1,380)



牡蠣のラグーと色々きのこの
クリームリゾット

(プラス) 牡蠣のコンフィ

¥1,617 (税込¥1,780)



豚肉とじゃがいもの
ラグーリゾット

(プラス) たっぴりほうれん草
(プラス) 卵

¥1,380 (税込¥1,520)



自家製ミートソースたっぷりの
リゾット

(プラス) 卵
(プラス) 手作りニョッキ

¥1,380 (税込¥1,520)

牡蠣のラグーベース

牡蠣、玉ねぎ、細かく刻んだベーコンを
白ワインとブロードで煮込んだラグー



牡蠣のラグーと
海苔のリゾット

¥1,163
(税込 ¥1,280)



牡蠣のラグーと色々きのこの
クリームリゾット

¥1,254
(税込 ¥1,380)



牡蠣のラグーと色々野菜の
クリームリゾット

¥1,254
(税込 ¥1,380)



牡蠣のラグーとたっぷりほうれん草の
クリームリゾット

¥1,254
(税込 ¥1,380)

牛すじのラグーベース

じっくり煮込んだ牛すじに
アサリの旨味とトマトの酸味を重ねたラグー

牛すじのラグーリゾットには、
豆腐のニョッキが入っています



牛すじのラグーリゾット

¥1,163
(税込 ¥1,280)



牛すじのラグーと
色々きのこのリゾット

¥1,345
(税込 ¥1,480)



牛すじのラグーと
色々野菜のリゾット

¥1,345
(税込 ¥1,480)



牛すじのラグーと
ナスのリゾット

¥1,345
(税込 ¥1,480)

自家製ミートソース



黄身にジャストミート納豆

¥1,254
(税込 ¥1,380)



自家製ミートソースたっぷりの
リゾット

¥1,072
(税込 ¥1,180)



自家製ミートソースと
ナスのリゾット

¥1,254
(税込 ¥1,380)



厚切りベーコンとブロッコリーの
辛いミートソースリゾット

¥1,436
(税込 ¥1,580)

おすすめ！
トッピング
組合せセット



4種豆のラグーと色々野菜のリゾット
[プラス] 厚切りベーコン
[プラス] 手作りニョッキ

¥1,300 (税込 ¥1,430)



鶏肉のラグーリゾット
[プラス] 鶏肉のコンフィ
[プラス] たっぷりほうれん草

¥1,527 (税込 ¥1,680)



牡蠣のラグーと海苔のリゾット
[プラス] ぷりぷりエビ
[プラス] ステッペンチーズ

¥1,709 (税込 ¥1,880)



牛すじのラグーリゾット
[プラス] 牡蠣のコンフィ
[プラス] オーリオ・ピカンテ

¥1,527 (税込 ¥1,680)

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
味がしまりますよ！

洋のお漬け物でしょ！

本日のピクルス ¥136
(税込 ¥150)

おすすめです！

手作りニョッキ ¥227
(税込 ¥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 ¥136
(税込 ¥150)

お豆 ¥109 (税込 ¥120)

納豆 ¥136 (税込 ¥150)

ブロッコリー ¥181 (税込 ¥200)

きのこ ¥181 (税込 ¥200)

ナス ¥227 (税込 ¥250)

たっぷり
ほうれん草 ¥227 (税込 ¥250)

たらこ ¥227 (税込 ¥250)

厚切り
ベーコン ¥272 (税込 ¥300)

鶏肉のコンフィ ¥227 (税込 ¥250)

ぷりぷりエビ ¥318 (税込 ¥350)

牡蠣のコンフィ ¥363 (税込 ¥400)

白ワインペネガー Free

オーリオ・ピカンテ Free

のび〜るチーズ
コクとフカミをプラス

ステッペンチーズ ¥227
(税込 ¥250)

クリーム系に混ぜると
カルボナーラっぽくなります。

卵 ¥81
(税込 ¥90)

1度で2度おいしい！

バジルペースト ¥181
(税込 ¥200)

DRINK

ソフトドリンク…¥345 (税込 ¥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 …¥454
(税込 ¥500)

お酒

ビール

- ・アサヒスーパードライ瓶 ¥545 (税込 ¥600)
- ・ペロー二瓶 プレミアムイタリアンビール ¥681 (税込 ¥750)

ノンアルコール

- ・アサヒドライゼロ ¥436 (税込 ¥480)

カクテルなど

- ・リモンチェット 30ml ¥427 (税込 ¥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 ¥600 (税込 ¥660)
- ・シチリアーノ ¥600 (税込 ¥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 ¥600 (税込 ¥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 (税込 ¥660)

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…¥454 (税込 ¥500) デカンタ…¥1,363 (税込 ¥1,500)
- ・シャルドネ・フリウリ(白)
グラス…¥636 (税込 ¥700) デカンタ…¥2,272 (税込 ¥2,500)
- ・メルロー・フリウリ(赤)
グラス…¥636 (税込 ¥700) デカンタ…¥2,272 (税込 ¥2,500)

ALL ¥618 (税込 ¥680)

- ・チンザノロック(ドライorロツソ)
- ・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 ¥4,090 (税込 ¥4,500)
- ソフトドリンク1杯付き お一人様 ¥2,709 (税込 ¥2,980)

飲み放題メニュー

- ・スーパードライ瓶 +¥200 (税込 ¥220)
- ・ワイン(赤・白)
- ・梅酒ロック
- ・カンパリオレンジ
- ・カンパリオレンジ
- ・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스티ー
- ・ウーロン茶
- ・オレンジ100%
- ・ブドウ100%

※プライダル2次会プランもご紹介します。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(※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 ¥181 (税込 ¥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) ¥254 (税込 ¥280)

・ランチドルチェ(日替わりプチドルチェ) ¥254 (税込 ¥280)

・ランチサラダ・ドリンクSET ¥318 (税込 ¥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

¥436 (税込 ¥480)



なすのソテーローズマリー風味

¥436 (税込 ¥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

¥727 (税込 ¥800)

スープ



お手製ミネストローネスープ

¥436 (税込 ¥480)



ベーコンとブロッコリーのガーリック炒め

¥618 (税込 ¥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

¥618 (税込 ¥680)



前菜3種盛り合わせ

¥709 (税込 ¥780)



お手製お豆と野菜のスープ

¥436 (税込 ¥480)

肉料理



鶏肉のコンフィと
ブロッコリーのチーズソース

¥618 (税込 ¥680)



本日の気まぐれお肉料理

¥1,163
(税込 ¥1,280)

サラダ



ゆで鶏のシーザーサラダ

¥618 (税込 ¥680)



GAKUの気まぐれサラダ

小 ¥345 (税込 ¥380) 大 ¥709 (税込 ¥780)



色々きのこのサラダ

¥618 (税込 ¥680)



牛すじ肉と野菜のピリ辛オープン焼き

¥1,072 (税込 ¥1,180)

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

¥436 (税込 ¥480)



まじめな
カタラーナ

¥436 (税込 ¥480)



マルガク
バターサンド

1コ ¥363 (税込 ¥400)



大人の
ティラミス

¥436 (税込 ¥480)



カボチャの
プリン

¥436 (税込 ¥480)



アッフォガード

¥436 (税込 ¥480)



メープル紅茶の
クリームブリュレ

¥436 (税込 ¥480)



いちじくの赤ワイン煮
バニラアイス添え

¥527 (税込 ¥580)



特製
チョコレートケーキ
バニラアイス添え

¥590 (税込 ¥650)



氷点下
生チョコ

¥390 (税込 ¥430)

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

¥281 (税込 ¥310)

ダブル

¥472 (税込 ¥520)



Take out 限定

バクちーホール
かわいい箱入り♪

¥1,800

(税込 ¥1,980)



リゾットを1.3倍楽しむ方法



トッピングー押しの
バジルペースト
¥181 (税込 ¥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♡

がりがり

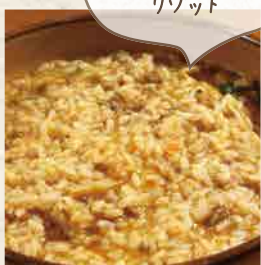


卵 ¥81 (税込 ¥90)

クリーム系編
生卵を軽くとき
クリーム系リゾット
温かいうちに混ぜ
手ブラックベッパ
いっばい「がりがり」
カルボナーラっぽい
味に♡



2.卵 ¥81 (税込 ¥90)
チーズ ¥209 (税込 ¥230)



1.自家製ミートソース
リゾット



4.とろ〜り♡



3.焼き上がり♪

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。(柔らかく出来ます。)
うすい。しょっぱい。直ります。なおさして下さい。
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ごし下さい。

Risotteria.GAKU スタッフ一同より

()内は、店内でのお食事消費税10%とお持ち帰り用消費税8%+容器代2%の価格です。