



お米の量
変更

S (160g)
-¥60



M (320g)
¥0



L (480g)
+¥150



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、小さなお子様がお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！

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。



+¥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。



焼

ブロードベース

ドイツモッツアレラ
=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 **¥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！



ぷりぷりエビとフレッシュトマトと
バジルのリゾット **¥1,180**

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**



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**

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**

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**



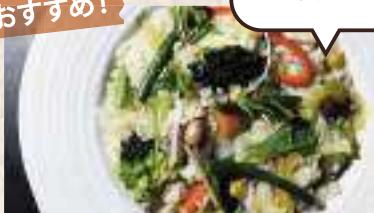
鶏挽き肉と色々きのこのリゾット
〜トリュフ風味の卵黄ソース〜 **¥1,080**



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**

おすすめ！

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
ふわり卵でとじました。



10種野菜のOJIYA風リゾット **¥880**



豚肉のバルサミコ煮と
4種豆のリゾット **¥1,280**



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**

トマトベース

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



ぶりぶりエビと10種野菜の
トマトソースリゾット ¥1,180



ぶりぶりエビと10種野菜の
トマトクリームソースリゾット ¥1,180



ぶりぶ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



ぶりぶりエビと色々きのこの
トマトソースリゾット ¥1,180

トマトソースにクリームを加えて
酸味をマイルドにしています。



ぶりぶりエビの
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

ペコン・玉ねぎ・卵黄の
トマトソース。



厚切りベーコンの
アラビアータリゾット ¥1,080

ピリ辛のリゾットです！



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

トッピングにバジルペーストが
おすすめ！



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

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す！



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
カマンベールチーズの
トマトソースリゾット ¥1,280



豚肉のバルサミコ煮と
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



イカミのリゾット ¥1,280

当店のイカミを
是非食べてもらいたい！



イカのラグー
ブチブチリゾットジェノバ風 ¥1,280

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。



ボンゴレロッシンのリゾット ¥1,180

あさりたっぷり
トマトソース



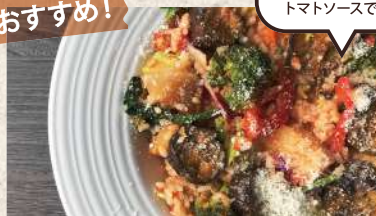
色々きのこの
トマトソースリゾット ¥880



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

おすすめ！

ナスと色々野菜の
トマトソースです。



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) - ¥60 / **M** (320g) ¥0 / **L** (480g) + ¥150



色々きのこのクリームリゾット **¥880**



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**



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**



ゆで鶏と色々きのこの
カレークリームリゾット **¥980**



ゆで鶏と10種野菜の
カレークリームリゾット **¥980**



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**



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**



厚切りベーコンと色々きのこの
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**



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**



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**



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**



ぶりぶりエビと色々きのこの
カレークリームリゾット **¥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**



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**



たらことコーンの
クリームリゾット **¥980**

虎杖浜産の
たらこを使用



たらこと色々きのこの
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 **¥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**



たらことほたての
クリームリゾット **¥1,280**



豚肉のバルサミコ煮と
色々きのこのクリームリゾット **¥1,280**



豚肉のバルサミコ煮と
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 **¥1,480**



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♪

¥180



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**



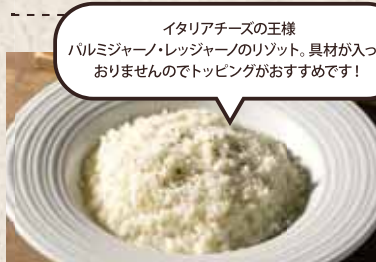
ゴルゴンゾーラとたっぷりほうれん草の
クリームリゾット **¥1,280**



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 **¥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**

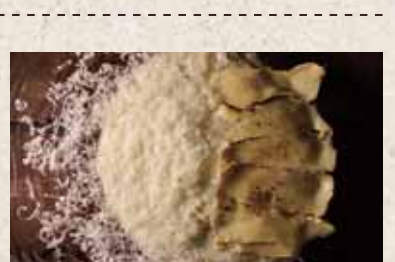


パルミジャーノ・レッジャーノの
リゾット **¥980**

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!



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**



4種チーズのリゾット **¥1,280**

自家製ミートソース



黄身にジャストミート納豆 **¥1,280**

ミートソースのリゾットに
納豆が入っていて、
上に卵黄のっています。



自家製ミートソース
たっぷりのリゾット **¥980**

トッピングに卵で
がおすすめです!



自家製ミートソースたっぷりで
スパイシーなリゾット **¥980**



自家製ミートソースと
ナスのリゾット **¥1,180**

トッピングに卵で
がおすすめです!



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**



月ミート **¥1,380**

是非でお試しを!



さっぱり、たっぷり野菜の
タコライス風リゾット **¥1,480**

ワインビネガーを効かせた
サラダが添えてあります。



手作りニョッキ **¥250**
おすすめです!

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**

コーン **¥80**

黒オリーブ **¥120**

お豆 **¥120**

納豆 **¥150**

ブロッコリー **¥200**

大葉 **¥200**

厚切りベーコン **¥200**

きのこ **¥200**

ゆで鶏 **¥200**

ナス **¥250**

たらこ **¥250**

たっぷりほうれん草 **¥250**

フレッシュトマト **¥250**

ふりぶりえび **¥350**

ほたて **¥350**

白ワインビネガー **Free**

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

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**

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

- ・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
- ・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

- ・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
- ・アマレットジンジャー
- ・スクリュードライバー

PARTY PLAN

リゾッターia 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
- ・カシスソーダ
- ・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
- ・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
- ・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

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



本日の気まぐれ
お肉料理

¥1,280



牛肉の赤ワイン煮込み

¥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



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 ¥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



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



トッピング押しの
バジルペースト ¥200

バジルベーストで
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 ¥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「がりがり」すると
カルボナーラっぽい味に♡

クリーム系編



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