

ルリイロのプリフィックスコース

2名様より承ります
それぞれお二人で一つをお選びください。

アミューズ

ライ麦パンと自家製燻製バター

Antipasto Freddo

寒ブリのカルパッチョ
水牛モッツァレラのカプレーゼ
和牛白センマイとくるみのサラダ

Antipasto Caldo

サワラのグリル
トリッパと白インゲン豆のトマト煮込み
アボカドのフリットとピリ辛サラミ

Primo piatto

ブカティーニ
アマトリチャーナ
パッパルデッレ
和牛のラグー
ラビオリ
アニョロツティ・ダル・プリン

Second piatto

和牛ランプ炭火焼き
牛タンと黒胡椒の赤ワイン煮込み "ペポーゾ"
仔牛のミラノ風カツレッツ

¥6,000 (¥6,600)

ルリイロ名物！前菜の盛り合わせ



1人前 ¥1900 (¥2090)

(人数様分より承ります。)

人気メニューの良いところ取り！
お店チョイスの前菜を
小皿スタイルで8種類！

冷菜、温菜がどちらも楽しめます。
苦手な食材のあるお客様はスタッフまで
ご相談ください。

生ハムとサラミの盛り合わせ

P ¥1,500 (¥1650) / N ¥2,500 (¥2750)

パルマ産24ヶ月熟成生ハム	¥700 (¥770)
モルタデッラ ポローニャ産ピスタチオ入りハム	¥700 (¥770)
ナポリ名物！辛いサラミ	¥700 (¥770)

おつまみ前菜

レバームースとエスプレッソ風味のスパイスパン	¥800 (¥880)
カポナータ	¥650 (¥715)
タコとアボカドのサラダ	¥800 (¥880)
昆布×グリーンオリーブ	¥600 (¥660)
ゴルゴンゾーラチーズのムース はちみつクルトン添え	¥750 (¥825)
止まらないフレンチフライ	¥650 (¥715)
ゼッポリーニ 青海苔入りピザ生地フライ	¥600 (¥660)

自家製パンのご追加 (1枚) ¥50 (¥55)
自家製燻製バターのご追加 (1つ) ¥150 (¥165)

ディナータイムはチャージ料(自家製パン&燻製バター)としてお一人様300円頂戴いたします

冷菜

和牛白センマイとくるみのサラダ	¥1000(¥1100)
寒ぶりのカルパッチョ 聖護院かぶらと金柑 もろみ豆腐ソース	¥1600(¥1760)
豚バラの香草焼きとトレヴィス、レンズ豆のサラダ	¥1400(¥1540)
カプレーゼ 水牛モッツァレラと紅まどんな カラマンシーヴィネグレット	¥1600(¥1760)
ルッコラとパルミジャーノチーズのサラダ 林檎のバルサミコ	¥800(¥880)

温菜

ブロッコリー アーリオ・オーリオ	¥600(¥660)
ナスとミートソースのラザニア	¥1000(¥1100)
鱈とズッキーニのラザニア	¥1000(¥1100)
仔羊のミートボール	¥1200(¥1320)
海老とトリュフの春巻き ビスクソース	¥1400(¥1540)
サワラのグリル 百合根と春菊のソース 柑橘の香り	¥1600(¥1760)
トリッパと白インゲン豆のトマト煮込み	¥1500(¥1650)
アボカドのフリットとピリ辛サラミ	¥1200(¥1320)

～LAMMASさんのナチュラルチーズ～

2種盛り ¥1000(¥1100) / 3種盛り ¥1400(¥1540)

PRIMO PIATTO

- ・”ブカティーニ” アマトリチャーナ ¥1900(2090)
お店一押し!!チーズたっぷりのトマトソース
- ・”パッパルデッレ” 和牛のラグー ¥2000(2200)
手打ちの平打ちパスタと柔らかく煮込んだ牛肉
- ・”タリアテッレ” カチョエペペ ¥1600(1760)
ローマの手打ちロングパスタとチーズと黒胡椒
- ・”スパゲッティ” カラティエツラ ¥1600(1760)
フィレンツェのんにく風味ピリ辛トマトソース
- ・”ヴェスヴィオ” ジェノヴェーゼ ¥1800(1980)
ナポリの火山を模したショートパスタとバジルのソース
- ・”タリアテッレ” ¥2200(2420)
本日入荷のキノコソース
- ・”カサレッチェ” ¥1800(1980)
コン・レ・サルデ ~イワシのシチリア風~
- ・”アニョロッティ・ダル・プリン” ¥1800(1980)
北イタリアのラビオリ
- ・”ニョッキ” ¥1700(1870)
焼きナスとじゃこ
- ・”リゾット” ¥1900(2090)
栗とカステルマーニョチーズ

Carne ～お肉料理～

※じっくり焼き上げるので30～40分、混雑時には1時間以上かかる場合もございます

和牛ランプ

¥3800 (¥4180)

特上牛タン

¥3800 (¥4180)

国産豚上ロース

¥2900 (¥3190)

オーストラリア産仔羊ランプ

¥3200 (¥3520)

地鶏のディアヴォラ

¥2800 (¥3080)

自家製サルシッチャ

¥2500 (¥2750)

仔牛のミラノ風カツレツ

¥2300 (¥2530)

牛タンと黒こしょうの赤ワイン煮込み “ペポーゾ”

¥3200 (¥3520)

Dolce & Calle

- ・クラシック ティラミス ¥800 (¥880)
 - ・ガトーショコラと
フランボワーズのジェラート ¥800 (¥880)
 - ・アッフォガート
(バニラアイス&エスプレッソ) ¥600 (¥660)
 - ・ジェラート盛り合わせ3種
(バニラ、焦がし塩キャラメル、
ピスタチオ、フランボワーズ) ¥600 (¥660)
 - ・パンナコッタ アールグレイ風味 ¥700 (¥770)
-

- ・エスプレッソ ¥300 (¥330)
- ・エスプレッソ (ダブル) ¥500 (¥550)
- ・アメリカーノ ¥500 (¥550)
- ・カフェラテ ¥600 (¥660)
- ・アイスカフェラテ ¥600 (¥660)
- ・カプチーノ ¥600 (¥660)
- ・アイスコーヒー ¥500 (¥550)
- ・アイ스티ー ¥500 (¥550)
- ・有機紅茶
- ・有機ローズヒップブレンド
- ・有機グリーンマテ
- ・カモミールティー (ノンカフェイン)
各¥600 (¥660)