



CLAM CHOWDER

SALAD + BREAD + DRINK サラダ・パン・ドリンク付き

OCEAN CLUB CHOWDER LUNCH 1050

おすすめ!オーシャン・クラブチャウダー
魚介の旨味をクリーミーなスープに閉じ込めた自慢のクラムチャウダー

[税込 1155]



SALAD LUNCH

SOUP + BREAD + DRINK スープ・パン・ドリンク付き

Shrimp & Salmon Cobb Salad 1360

海老とスモークサーモンのコブサラダ [税込 1496]

Herb Chicken & Grilled Vegetables Salad 1360

ハーブチキンとグリル野菜のサラダ [税込 1496]

MAIN DISH LUNCH

SALAD + DRINK サラダ・ドリンク付き

Pork & Seafood Paella 1780

白金豚と魚介のパエリア [税込 1958]
岩手県産・白金豚とフレッシュムール貝など新鮮な魚介をふんだんに使ったパエージャ。

Pork Steak with Rosemary & Lemon Sauce 1990

白金豚のグリル ローズマリー&レモン [税込 2189]
きめ細やかな繊維と豊かな脂身の岩手県産・白金豚にローズマリーの香りとレモンのアクセントを。焼き立てパン付き。

8 INCH PIZZA LUNCH

自家製のピザ生地を1枚1枚丁寧に伸ばし、400度の薪窯で香ばしく焼き上げる自慢のナポリピッツァ。小麦の香りと味をお楽しみ下さい!

SALAD + DRINK サラダ・ドリンク付き

Weekly Pizza 今週のピッツァ 1490

詳しくはスタッフまで! [税込 1639]

Margherita マルゲリータ 1390

トマトソース・バジル・モッツアレラ [税込1529]

Quattro Formaggi クアトロ・フォルマッジ 1490

モッツアレラ・リコッタ・ゴルゴンゾーラ・ゴートチーズ [税込 1639]

Sardinara サルディナーラ 1580

水牛モッツアレラ・バジル・アンチョビ・黄色ミニトマト・ガーリックソース [税込 1738]

Scallop Limone スキャロップ・リモーネ 1580

トマトソース・帆立・ベーコン・モッツアレラ・オリーブ・レモン・大葉 [税込 1738]

Salsiccia Nduja 1650

サルシッチャ・ンドウイヤ [ピリ辛サラミペースト]
サルシッチャ・ンドウイヤ・燻製モッツアレラ・フリアリエッリ・黄色ミニトマト [税込 1815]

Funghi Prosciutto 1680

フンギ・プロシュート [税込 1848]
白舞茸・プロシュート・セミドライトマト・茄子・燻製モッツアレラ・白トリュフオイル

PIZZA TOPPINGS

MUSHROOMS マッシュルーム	110	ANCHOVIES アンチョビ	110
FRIED GARLIC ガーリック	110	MOZZARELLA モッツアレラ	220
TOMATOES チェリートマト	110	PROSCIUTTO 生ハム	220
OLIVES オリーブ	110		

PASTA LUNCH

LARGE 大盛り +¥250 [税込275]

SALAD + DRINK サラダ・ドリンク付き

SPAGHETTI スパゲッティ [1.77mm]
イタリア産・最高品質のデュラムセモリナ粉
100%で作るタンマ社の乾麺

LINGUINE リングイネ
デュラムセモリナ粉を使用し、
ソースとの絡みが良い中太の生パスタ。



Gluten Free brown rice fettocchine Available for Substitution. Please Ask Us!
すべてのパスタをグルテンフリー玄米フェットチーネに変更できます。

Weekly Pasta 今週のパスタ 1410

Arrabbiata with Spinach & Eggplant 1150

茄子とほうれん草のアラビアータ [税込 1265]

Beef Bolognese 1470

黒毛和牛のボロネーゼ [税込 1617]

Smoked Salmon with Lemon Cream Sauce 1360

スモークサーモンの無農薬レモンのクリームソース [税込 1496]

Americaine Sauce with Blue Crab & Shrimp 1360

渡り蟹と小海老のアメリカヌソース [税込 1496]

Baby Shrimp & Zucchini Pesto Genovese 1260

小海老とズッキーニのジェノベーゼ [税込 1386]

Carbonara 1310

熟成ベーコンのカルボナーラ [税込 1441]

Oyster & Kujo Leek Peroncini with Bottarga 1310

広島県産 牡蠣と九条ネギのペペロンチーノ カラスミがけ [税込 1441]

Octopus & Yuzu Kosho Peperoncino 1310

タコと柚子胡椒のペペロンチーノ [税込 1441]

Herb Butter Sauce with Scallops & Asparagus 1360

帆立とアスパラのハーブバターソース [税込 1496]

Pescatore [Bianco or Rosso] 1890

たっぷり魚介のペスカトーレ [ビアンコ or ロッソ] [税込 2079]

PASTA TOPPINGS

SPINACH ほうれん草	110	CALAMARI 小ヤリイカ	275
SHRIMP 小海老	110	MOZZARELLA モッツアレラ	275
PROSCIUTTO 生ハム	275		



LUNCH SOUP +¥250
ランチスープ



CLAM CHOWDER +¥330
自家製クラムチャウダー



BREAD +¥110
焼きたてパン

DRINK

original blend tea オリジナルブレンドティー	Coca-cola コカ・コーラ
FIVE ELEMENTS [iced] REFILL FREE ファイブエレメンツ [アイス] おかわりできます	Coca Cola Zero コカ・コーラ ゼロ
Coffee コーヒー	Cranberry Juice クランベリージュース
Tea 紅茶	Orange Juice オレンジジュース
Iced Jasmine Tea アイスジャスミンティー	Grapefruit Juice グレープフルーツジュース
Ginger Ale ジンジャーエール	Cafe Latte [HOT or ICED] カフェラテ +¥220

THE RIGOLETTO ocean club

ALL NATURAL

NO MSG

化学調味料不使用
No MSG on our natural
"UMAMI" dishes

**ZERO
TRANS FAT
NON GMO**

低温圧搾抽出法油
トランス脂肪酸ゼロ
ZERO Trans Fat Oil

**NATURAL
SALT**

自然製法の塩
Natural Salt

**ORGANIC
SUGAR**

オーガニック砂糖
Organic Sugar

πWATER

πウォーター使用
π Water

自然由来の素材を使用し、化学的に精製されたものは使用していません。All carefully cooked with Natural ingredients. No Processed ingredients anywhere.