

CLAM CHOWDER

SALAD + BREAD サラダ・パン付き

OCEAN CLUB CHOWDER LUNCH

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

1100

[税込 1210]

MAIN DISH LUNCH

SALAD サラダ付き

Pork & Seafood Paella

白金豚と魚介のパエリア
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。

1800

[税込 1980]

Pork Steak with Rosemary & Lemon Sauce

白金豚のグリル ローズマリー&レモン
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。

2000

[税込 2200]

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 サラダ付き

Weekly Pizza 今週のピッツァ

詳しくはスタッフまで!

1400

[税込 1540]

Margherita マルゲリータ

トマトソース・バジル・モッツアレラ

1400

[税込1540]

Quattro Formaggi クアトロ・フォルマッジ

モッツアレラ・リコッタ・ゴルゴンゾーラ・ゴートチーズ

1450

[税込 1595]

Sardinara サルディナーラ

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

1550

[税込 1705]

Scallop Limone スキャロップ・リモーネ

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

1550

[税込 1705]

Salsiccia Nduja

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・フリアリエリ・黄色ミニトマト

1650

[税込 1815]

Funghi Prosciutto

フンギ・プロシュート
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

1650

[税込 1815]

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 | | |

SALAD LUNCH

SOUP + BREAD スープ・パン付き

Shrimp & Salmon Cobb Salad

海老とスモークサーモンのコブサラダ

1350

[税込 1485]

Herb Chicken & Grilled Vegetables Salad

ハーブチキンとグリル野菜のサラダ

1350

[税込 1485]

PASTA LUNCH

LARGE 大盛り + ¥250
[税込 275]

SALAD サラダ付き



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

1400

[税込 1540]



Arrabbiata with Spinach & Eggplant

茄子とほうれん草のアラビアータ

1150

[税込 1265]



Beef Bolognese

黒毛和牛のボロネーゼ

1450

[税込 1595]



Smoked Salmon with Lemon Cream Sauce

スモークサーモンの無農薬レモンのクリームソース

1350

[税込 1485]



Americaine Sauce with Blue Crab & Shrimp

渡り蟹と小海老のアメリカンソース

1350

[税込 1485]



Baby Shrimp & Zucchini Pesto Genovese

小海老とズッキーニのジェノベーゼ

1250

[税込 1375]



Carbonara

熟成ベーコンのカルボナーラ

1300

[税込 1430]



Oyster & Kujo Leek Peroncini with Bottarga

広島県産 牡蠣と九条ネギのペペロンチーノ カラスミかけ

1300

[税込 1430]



Octopus & Yuzu Kosho Peperoncino

タコと柚子胡椒のペペロンチーノ

1300

[税込 1430]



Herb Butter Sauce with Scallops & Asparagus

帆立とアスパラのハーブバターソース

1350

[税込 1485]



Pescatore [Bianco or Rosso]

たっぷり魚介のペスカトーレ [ビアンコ or ロッソ]

1850

[税込 2035]

PASTA TOPPINGS

| | | | |
|----------------|-----|-------------------|-----|
| SPINACH ほうれん草 | 110 | MOZZARELLA モッツアレラ | 275 |
| PROSCIUTTO 生ハム | 275 | SHRIMP 小海老 | 330 |
| CALAMARI 小ヤリイカ | 275 | | |

DRINK +200 [税込 220]

original blend tea
FIVE ELEMENTS [iced]
REFILL FREE

オリジナルブレンドティー
ファイブエレメンツ[アイス]
おかわりできます

Speciality Coffee

華やかな香りで、ベリーを思わせる甘酸っぱさとチョコを感じるビターな味わい。

スペシャルティ・コーヒー
つばさとチョコを感じるビターな味わい。

Tea

紅茶

Iced Jasmine Tea

アイスジャスミンティー

Coca-cola

ココ・コーラ

Coca Cola Zero

ココ・コーラ ゼロ

Ginger Ale

ジンジャーエール

Cranberry Juice

クランベリージュース

Orange Juice

オレンジジュース

Grapefruit Juice

グレープフルーツジュース

Cafe Latte [HOT or ICED] カフェラテ + ¥300 [税込 330]

IWAI Lager [1/2 pint]

イワイラガー + ¥680 [税込 748]

Wine [WHITE or RED]

グラスワイン [赤/白] + ¥760 [税込 836]



LUNCH SOUP

ランチスープ

+ ¥250

[税込 275]



CLAM CHOWDER

自家製クラムチャウダー

+ ¥300

[税込 330]



BREAD

焼き立てパン

+ ¥100

[税込 110]

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.