

CLAM CHOWDER

SALAD + BREAD サラダ・パン付き

OCEAN CLUB CHOWDER LUNCH

1100

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

MAIN DISH LUNCH

SALAD サラダ付き

Pork & Seafood Paella

1800

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。

Pork Steak with Rosemary & Lemon Sauce

2000

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。

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

1400

詳しくはスタッフまで!

Margherita マルゲリータ

1400

トマトソース・バジル・モッツアレラ

Quattro Formaggi クアトロ・フォルマッジ

1450

モッツアレラ・リコッタ・ゴルゴンゾーラ・ゴートチーズ

Sardinara サルディナーラ

1550

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

Scallop Limone スキャロップ・リモーネ

1550

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

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・フリアリエリ・黄色ミニトマト

Funghi Prosciutto

1650

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

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

1350

海老とスモークサーモンのコブサラダ

Herb Chicken & Grilled Vegetables Salad

1350

ハーブチキンとグリル野菜のサラダ

PASTA LUNCH

LARGE 大盛り + ¥250

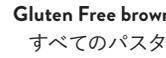
SALAD サラダ付き

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

1400

今週のパスタ

Arrabbiata with Spinach & Eggplant

1150

茄子とほうれん草のアラビアータ

Beef Bolognese

1450

黒毛和牛のボロネーゼ

Smoked Salmon with Lemon Cream Sauce

1350

スモークサーモンの無農薬レモンのクリームソース

Americaine Sauce with Blue Crab & Shrimp

1350

渡り蟹と小海老のアメリカンソース

Baby Shrimp & Zucchini Pesto Genovese

1250

小海老とズッキーニのジェノベーゼ

Carbonara

1300

熟成ベーコンのカルボナーラ

Oyster & Kujo Leek Peroncini with Bottarga

1300

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

Octopus & Yuzu Kosho Peperoncino

1300

タコと柚子胡椒のペペロンチーノ

Herb Butter Sauce with Scallops & Asparagus

1350

帆立とアスパラのハーブバターソース

Pescatore [Bianco or Rosso]

1850

たっぷり魚介のペスカトーレ [ビアンコ or ロッソ]

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]

LUNCH SOUP + ¥250
ランチスープ [税込 275]

CLAM CHOWDER + ¥300
自家製クラムチャウダー [税込 330]

BREAD + ¥100
焼き立てパン [税込 110]

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

Tea

紅茶

Iced Jasmine Tea

アイスジャスミンティー

Coca-cola

コカ・コーラ

Coca Cola Zero

コカ・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]

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.