

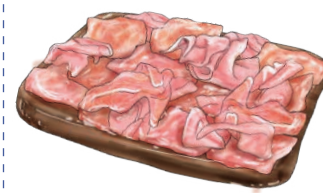
THE OCEAN CLUB Signature



Fresh Oyster
フレッシュ オイスター
味方の異なる3種の生牡蠣をご用意。1pc~ご注文可能です！詳しくはスタッフまで。
ASK



Today's Carpaccio
本日のカルパッチョ
シェフ選りすぐりの新鮮魚介を使ったカルパッチョ！
1500 [税込1650]



Prosciutto
スロベニア産10ヶ月熟成プロシュート
イタリアの隣、スロベニアから届いたプロシュートハム。脂のサシがしっかり入り、控えめな塩味、濃厚な口溶けの生ハムです。薄切り・切り立てをどうぞ！
S 1000 [税込1100] | **R 1600** [税込1760]



Garlic Shrimp
ガーリック・シュリンプ
たっぷりのにんにくとオリーブオイルで炒めた旨味と香ばしい香りのガーリックシュリンプ！
1500 [税込1650]



Ocean Club Chowder
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ました！
500 [税込550]



Mussels
White Wine Steamed or Americaine
国産フレッシュムール貝
[白ワイン蒸し or アメリケーヌソース]
S 1700 [税込1870] | **M 2550** [税込2805] | **L 4200** [税込4620]
Risotto +550 [税込605]
旨味が凝縮したスープは、ズにリゾットでどうぞ！

RIGOLETTO TAPAS

Marinate Salmon **S 950** [税込1045]
スモークサーモンのマリネ
しっとりとした厚切りのスモークサーモンをアンチョビ、ケッパー、ナッツのヴィネグレットで。

Shrimp Ajillo 小海老のアヒージョ **S 650** [税込715]
小海老を熱々のガーリックオイルで！
R 950 [税込1045]
+Bread +洗いちペーカリーのパン ¥330

Calamari Fritto イカのセモリナフリット **R 950** [税込1045]
サクサクの衣で揚げたヤリイカのシンプルなフリット

Fish & Chips フィッシュ&チップス **R 1200** [税込1320]
日替わり鮮魚のフリットとハンドカットポテトのフィッシュ&チップス！



Chicken Liver Mousse 白レバーのムース **S 650** [税込715]
丁寧に仕込んだ自家製の滑らかな鶏レバーのパテ

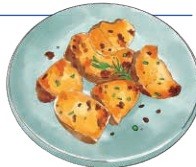
Butifalla Sausage ブティファラ・ソーセージ **R 950** [税込1045]
カタルーニャ名物のジューシーでプリプリの生ソーセージ

Spicy Chicken Back Rib **S 650** [税込715]
スパイシー・チキンバックリブ
特製スパイスをまぶしたチキン・バックリブ！



Callos Spanish Stew Tripe **S 650** [税込715]
カジョス スペイン風モツ煮込み **R 950** [税込1045]
丁寧に下処理をしてじっくり煮込んだ、スペイン風モツ煮！

Herb Roasted Potato **750** [税込825]
熟成メークインのハーブロースト
低温でじっくり熟成させ、甘みをひき出したメークインのロースト



CHEESE



Pont-l'Eveque, Baked Apple & Prosciutto Bruschetta **2PC 800** [税込880]
ボンレヴェックと窯焼き林檎、生ハムのブルスケッタ
コクがありマイルドな味わいのボンレヴェックと、ピザ釜で焼いた甘い林檎のブルスケッタ。

Burrata & Fruit Tomatoes Caprese **1300** [税込1430]
ブラータチーズとフルーツトマトのカプレーゼ
ミルクシーなブラータチーズと甘いフルーツトマトの定番カプレーゼ

Gruyère Mashed Potatoes **900** [税込990]
グリュイエールチーズのマッシュポテト
クリーミーでナッツのようなコクのあるグリュイエールをたっぷり入れたマッシュポテト！もちもちの弾力がたまりません！

Cheese Platter チーズ・プラッター **1900** [税込2090]
シェフ厳選の3種類のチーズとレーズンやアプリコットなどのドライフルーツを添えて。

FRESH SALADS

Fresh Green Salad **S 750 R 950** [税込825] [税込1035]
with onion basil dressing
産直野菜のグリーンサラダ オニオンバジルドレッシング
さつまいもや蓮根など、新鮮な産直野菜の具沢山サラダ



Caesar Salad with Parmigiano **S 800 R 1100** [税込880] [税込1210]
熟成パルミジャーノチーズのシーザーサラダ

Snow Crab & Avocado Salad **S 850 R 1150** [税込935] [税込1265]
ズワイ蟹とアボカドのサラダ

Wild Rucola & Watercress Salad **850** [税込935]
セルバチコとクレソンのサラダ

MAIN DISH



"Surf & Turf" **3600** [税込3960]
with Black Tiger Shrimp & Wagyu beef Loin Steak
サーフ&ターフ 海老のグリルと 黒毛和牛ロースのステーキ

Grilled Iberian Pork Shoulder **2500** [税込2750]
岩手県産 白金豚肩ロース ローズマリーとレモン

Grilled Beef Rib Eye Steak **3600** [税込3960]
北海道産 土幌黒牛リブロースのグリル

ARROZ

Scampi Risotto **1500** [税込1650]
鬼手長海老のリゾット
鬼手長海老を使い旨味をぎゅっと閉じ込めたリゾット



Hakkinnton Pork & Seafood Paella **S 2350 R 3150** [税込2585] [税込3465]
岩手県産白金豚と魚介のパエージャ
白金豚と魚介の旨味がたっぷり詰まったパエージャ

NEAPOLITAN PIZZA

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！
+¥200 [税込220]で2種類のトッピングが選べるハーフ&ハーフでのご提供もいたします！
HALF & HALF WILL BE CHARGED AN EXTRA ¥200.



Classic Selection		クラシックなトッピングのナポリピッツァ	8 inch
Margherita Bufara	マルゲリータ・ブッフアラ	トマトソース・水牛のモッツアレラ・ミニトマト・バジル	1600 [税込1760]
Sardinara	サルディナーラ	水牛モッツアレラ・バジル・アンチョビ・ミニトマト・ガーリックソース	1600 [税込1760]
Funghi Prosciutto	フンギ・プロシュート	白舞茸・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・プロシュート	1700 [税込1870]
Quattro Formaggi	クアトロ・フォルマッジ	水牛モッツアレラ・リコッタ・ゴルゴンゾーラ・ヤギのチーズ・釜焼き林檎	1750 [税込1925]

Ocean Club Selection		オーシャンクラブオリジナルのナポリピッツァ	8 inch
Aglio Gamberetti	アーリオ・ガンベレッティ	ガーリックシュリンプ・ニンニク&アンチョビソース・フリアリエリ・セミドライトマト・モッツアレラ	1650 [税込1815]
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	1600 [税込1760]
Salsiccia Nduja	サルシッチャ・ンドウイヤ	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・ミニトマト	1650 [税込1815]
Diavola Jalapeno	ディアボラ・ハラペーニョ	トマトソース・チョリソー・ベーコン・ソーセージ・モッツアレラ・ハラペーニョ	1750 [税込1925]

PASTA

GLUTEN FREE BROWN RICE FETTOCHINE 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。

M CHITARRA キタッラ マンチーニ社製 四角い断面が特徴	Carbonara 熟成ベーコンのカルボナーラ 1500 [税込1650]	Amatriciana w/ Pork & Roasted Onions 白金豚とローストオニオンのアマトリチャーナ 1500 [税込1650]
SPAGHETTI スパゲティ 1.7mm イタリア産・最高品質 タンマ社製	Aglio Olio w/ Prosciutto & Smoky Mushroom 生ハムとスモークマッシュルームのアーリオ・オーリオ 1350 [税込1485]	Oyster & Kujo Leek Peperoncini w/Bottarga 牡蠣と九条ネギのペペロンチーノ カラスミがけ 1350 [税込1485]
LINGUINE リングイネ 中太・もちもち ロングパスタ	Octopus & Yuzu Kosho Peperoncino タコと柚子胡椒のペペロンチーノ 1350 [税込1485]	Ocean Club Pescatore Rosso オーシャンクラブ・ペスカトーレ・ロソ 1900 [税込2090]
CONCHIGLIE コンキリエ 貝殻の形の ショートパスタ	Beef Bolognese 黒毛和牛のボロネーゼ 1500 [税込1650]	Americaine Sauce w/ Shrimp & Swimming Crab 渡り蟹と小海老のアメリケーヌソース 1400 [税込1540]
CASARECCE カザレッチェ S字の形をした断面が 特徴的なショートパスタ	Sea Urchin Creamy Tomato Sauce 雲丹とフレッシュバジルのトマトクリーム 1900 [税込2090]	Lemon Cream Sauce w/ Smoked Salmon スモークサーモンと無農薬レモンのクリームソース 1350 [税込1485]
	Quattro Formaggi Cream Sauce クアトロ・フォルマッジ・クリームソース 1300 [税込1430]	Arrabbiata w/ Spinach & Eggplant 茄子とほうれん草のアラビアータ 1150 [税込1265]
	Baby Shrimp & Zucchini Pesto Genovese 小海老とズッキーニのジェノベーゼ 1350 [税込1485]	
	Herb Butter Sauce w/ Scallops & Asparagus 帆立とアスパラのハーブバターソース 1400 [税込1540]	

THE RIGOLETTO ocean club

ALL NATURAL

NO MSG

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

LOW
TRANS FAT

低温圧搾抽出法油
低トランス脂肪酸
Low 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

π WATER

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.

Please note that ¥440 a person will be added as a table charge [after 3:00 p.m. on weekdays] [All days on weekends & holidays]
and 10% late night charge after 10:00 p.m.

[平日15時以降] [土日・祝日は終日]はテーブルチャージ[席料]としてお一人様440円、22時以降深夜料金を10%頂戴しております。