

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

[税込 1210]

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。

[税込 1980]

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。

[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

1400

詳しくはスタッフまで!

[税込 1540]

Margherita マルゲリータ

1400

トマトソース・バジル・モッツアレラ

[税込 1540]

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

[税込 1595]

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

[税込 1705]

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

[税込 1705]

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

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

[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

Smoked Salmon & Feta Cheese Greek Salad

1500

自家製スモークサーモンとフェタチーズのグreekサラダ

[税込 1650]

Prosciutto & Bufala Cheese Misticanza

1500

熟成プロシュートとブッフアラチーズのミスティカンツァ

[税込 1650]

PASTA LUNCH

LARGE 大盛り +¥250

SALAD サラダ付き



SPAGHETTI スパゲッティ [1.8mm]
イタリア産・最高品質
マンチーニ社製



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 Pasta

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ケーヌソース

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 カラスミがけ

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 [ピアンコ 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]



LUNCH SOUP

ランチスープ

+¥250

[税込 275]



CLAM CHOWDER +¥300

自家製クラムチャウダー

[税込 330]



BREAD

焼きたてパン

+¥100

[税込 110]

original blend tea オリジナルブレンドティー
FIVE ELEMENTS [iced] ファイブエレメンツ[アイス]
REFILL FREE おかわりできます

Speciality Coffee

スペシャルティ・コーヒー

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。

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

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

スペシャルティ・コーヒー

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。

紅茶

アイスジャスミンティー

コカ・コーラ

コカ・コーラ ゼロ

ジンジャーエール

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

Espresso

エスプレッソ +¥300

[税込 330]

Cafe Latte [HOT or ICED]

カフェラテ +¥400

[税込 440]

“Botany” Lemon Squash

“ボタニー”レモンスカッシュ +¥300

[税込 330]

Homemade Ginger Ale

自家製ジンジャーエール +¥400

[税込 440]

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

LOW
TRANS FAT

低温圧搾抽出法油
低トランス脂肪酸
Low Transfat 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 vProcessed ingredients anywhere.