RIGOLETTO TAPAS

Fruit Tomato & Anchovy Bruschetta フルーツトマトとカンタブリア産アンチョビのブルスケッタ 肉厚なアンチョビと甘味たっぷりのフルーツトマトを カリッと焼き上げたバゲットにのせて。

S 1000 [税込1100] Prosciutto R 1600 [税込1760] 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。

Shrimp Ajillo 小海老のアヒージョ 小海老を熱々のガーリックオイルで!

S 650 [税込715] R 950 [税込1045]

650 [税込715]

+Bread +渋いちベーカリーのパン ¥440



Zucchini Fritto ズッキーニのセモリナフリット

サクサクの衣で揚げたズッキーニのシンプルなフリット 仕上げにはイタリア産ペコリーノ・ロマーノをたっぷりと

Tripe Fritto 700 [税込770] トリッパのセモリナフリット 丁寧に下処理をした牛の胃袋"トリッパ"のフリット ハーブソルトとパルミジャーノレッジャーノでどうぞ!

Fritto Misto フリット・ミスト

1600 [税込1760]

イカ・タコ・海老をサクサクの衣で揚げました! レモンをギュッと絞ってお召し上がりください



Ocean Club Chowder 500 [税込550] 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!

Spicy Garlic Shrimp 1500 [税込1650] スパイシー・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

Galician-style Octopus 蛸のガリシア風

S 900 [税込990] M 1600 [税込1760] 【 3200 [税込3520]

ガリシア料理の定番! 柔らかく煮込んだタコとマッシュポテト



Whitebait Tortilla 釜揚げしらすのトルティージャ

焼きたて熱々のスペインオムレツ

香ばしい香りのガーリックシュリンプ!

Grilled Vegetables 産直野菜の窯焼き

1200 [税込1320]

Herb Roasted Potato 熟成メークインのハーブロースト

低温熟成させた濃厚なメークインのロースト

野菜本来の甘味をじっくりと引き出しました!

750 [税込825]

FRESH SALADS

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

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

Green Salad 産直野菜のグリーンサラダ

S 750 R 950 [税込825] [税込1045]

2000 [税込2200] **Bufala & Fruit Tomato Caprese** イタリア産ブッファラとフルーツトマトのカプレーゼ

OCEAN CLUB Signature

Fresh Oyster

フレッシュ・オイスター 味わいの異なる3種の生牡蠣をご用意。 1pc~ご注文可能です! 詳しくは別紙メニューをご覧ください

ASK





Scottish Brown Crab

スコットランド産 **ブラウンクラブ** たっぷりの身が詰まった爪肉は澄ましバターと自家製ホットソースで。 100g 1300 [税込1430]

1PC 140-180g前後 ご注文は2PCから 1 piece around 140-180g / MINIMUM ORDER from 2 pieces



roday'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 [稅込1650]



Misaki Tuna Tartare 三崎マグロのタルタル 新鮮な三崎マグロを香味野菜と タルタルにしました!

1500 [税込1650]



White Wine Steamed or Americaine カナダ ソルトスプリング島産 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 2500 M 4200 L 7000 [税込2750] [税込4620] [税込7700]

Risotto +550 旨味が凝縮したスープは、〆にリゾットでどうぞ!



佐島アオリイカのクルード 新鮮な生のイカを薄く仕立て、 レモンゼストで爽やかに仕上げました! 1200 [税込1320]



活オマール海老のロースト 7000 [税込7700]

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 ¥220.

1800 [税込1980] Margherita Bufara マルゲリータ・ブッファラ

トマトソース・水牛のモッツァレラ・ミニトマト・バジル

Marinara 1400 [税込1540] マリナーラ トマトソース・ミニトマト・ニンニク・バジル・オレガノ・

アンチョビガーリックソース

Quattro Formaggi

クアトロ・フォルマッジ 水牛モッツァレラ・リコッタ・ゴルゴンゾーラ・ヤギのチーズ Cicinielli 1600 [税込1760] チチニエッリ しらす・青唐辛子・オリーブ・モッツァレラ・ミニトマト

Prosciutto e Rucola 1800 [税込1980]

プロシュート・エ・ルッコラ モッツァレラ・パルミジャーノ・ルッコラ・プロシュート

Sardinara 1600 [税込1760] サルディナーラ 水牛モッツァレラ・バジル・アンチョビ・ ミニトマト・ガーリックソース

1750 [税込1925] Diavola 'Nduja ディアボラ・ンドゥイヤ ンドゥイヤ・ベーコン・チョリソー・タマネギ・ガーリックチップ・ モッツァレラ・トマトソース

MAIN DISH



Grilled Beef Lib Eye Steak 3600 [税込3960] 北海道産 士幌黒牛リブロース



Grilled Arita Beef Flap Meat 3800 [稅込4180] 宮崎県産 有田牛カイノミ



Grilled Hakkinton Pork 2600 [税込2860] 岩手県産 白金豚肩ロース ローズマリーとレモン



Lamb Rump Brochette 2P 2400 [稅込2640] オーストラリア産 ラムランプのブロシェット



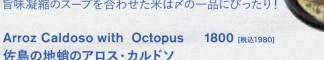
2400 [税込2640] 姫甘海老のシーフードパエリア

Arroz Negro with Squid 2000 [税込2200] 豊洲スルメイカのアロス・ネグロ イカ墨の旨味がギュッと詰まった真っ黒なパエリア!

Scampi Risotto 鬼手長海老のリゾット 1800 [税込1980]

Arroz Caldoso with Clams 1600 [税込1760 北海アサリのアロス・カルドソ

アロス・カルドソはスペインの出汁たっぷりの雑炊。 旨味凝縮のスープを合わせた米は〆の一品にぴった



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。



佐島の地蛸のアロス・カルドソ

LUMACHE ルマーケ 貝殻のようにくるっと巻いたマンチーニ社製のショートパスタ

Ocean Club Pescatore オーシャンクラブ・ペスカトーレ 2400 [税込2640]

1600 [税込1760]

1400 [税込1540]



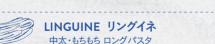
SPAGHETTI スパゲティ 1.8mm イタリア産・最高品質マンチーニ社製

Vongole Bianco 北海アサリのボンゴレ・ビアンコ

1500 [税込1650]

Small Scallops Peperoncino w/Bottarga 小柱のペペロンチーノ サルディーニャ産ボッタルガ

Whitebait & Ooba Herb Peperoncino 湘南しらすと大葉のペペロンチーノ





1500 [税込1650]

Lemon Cream Sauce w/ Smoked Salmon & Zucchini 1500 [税込1650] 自家製スモークサーモンとズッキーニのレモンクリーム

Americaine Sauce w/ Swimming Crab 1400 [税込1540] 渡蟹のアメリケーヌソース



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

Octopus Puttanesca 佐島の地蛸のプッタネスカ

黒毛和牛のボロネーゼ

1600 [税込1760]

Shrimp Arrabbiata ♥姫甘海老のアラビアータ 1400 [税込1540]