

WEEKDAY LUNCH MENU

FROM 11:30AM-3PM



ARROZ LUNCH

SALAD サラダ付き

※当店のアロス料理は生米から炊き上げています。30分程度お時間を頂戴いたします。



Seafood Paella
シーフードパエージャ
1800
[税込 1980]



Beef Paella
ビーフパエージャ
2000
[税込 2200]



Half & Half Paella
ハーフ&ハーフパエージャ
シーフードとビーフの
パエージャを両方楽しめる!
2400
[税込 2640]



SALAD LUNCH

SOUP + BREAD スープ・パン付き



Smoked Chicken Caesar Salad
w/ soft-boiled egg
自家製スモークチキンの
シーザーサラダ
1400
[税込 1540]



Garlic Shrimp & Avocado Salad
w/ Cobb dressing
ガーリックシュリンプと
アボカドのサラダ
1400
[税込 1540]



Smoked Salmon & Feta Cheese Salad
w/ sesame dressing
自家製スモークサーモンと
フェタチーズのサラダ
1600
[税込 1760]



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]

Cicinielli チチニエッリ
しらす・青唐辛子・オリーブ・モッツアレラ・ミニトマト
1600
[税込 1760]

Prosciutto e Rucola プロシュート・エ・ルッコラ
モッツアレラ・パルミジャーノ・ルッコラ・プロシュート
1800
[税込 1980]

Smoked Salmon & Zucchini Limone
自家製スモークサーモンとズッキーニのリモーネ
リコッタソース・モッツァ・スモークサーモン・ズッキーニ・レモン
1600
[税込 1760]

Diavola 'Nduja ディアボラ・ンデュイヤ
ンデュイヤ・ベーコン・チョリソー・タマネギ・ガーリックチップ・モッツアレラ
1700
[税込 1870]

Arita-gyu Beef Homemade Bolognese
有田牛の自家製ボロネーゼ
ボロネーゼソース・モッツアレラ・茄子
1600
[税込 1760]

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
1750
[税込 1925]



MAIN DISH LUNCH

SALAD サラダ付き

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

Pork Steak with Rosemary & Lemon Sauce
白金豚のグリル ローズマリー&レモン
2000
[税込 2200]

SIDE DISH [平日ランチタイム限定] ハーフポーションタパス

Bread
焼きたてパン
100
[税込 110]

Clam Chowder
自家製クラムチャウダー
300
[税込 330]

Lunch Soup
ランチスープ
250
[税込 275]

Mashed Potato
マッシュポテト
400
[税込 440]

Today' Carpaccio
本日のカルパッチョ
800
[税込 880]

Steamed Mussels
フレッシュムール貝
1200
[税込 1320]

Squid Fritto
イカのセモリナフリット
700
[税込 770]

Caprese
カプレーゼ
1200
[税込 1320]



PASTA LUNCH

LARGE 大盛り+¥250
[税込 275]

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]



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



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
1600
[税込 1760]



Whitebait & Ooba Herb Peperoncino
湘南しらすと大葉のペペロンチーノ
1400
[税込 1540]



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



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



Smoked Salmon & Zucchini Lemon Cream Sauce
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
1500
[税込 1650]



Beef Bolognese
黒毛和牛のボロネーゼ
1500
[税込 1650]



Scallops Genovese
北海道産帆立のジェノベーゼ
1600
[税込 1760]

DRINK +200 [税込 220]



original blend tea
FIVE ELEMENTS [iced]

オリジナルブレンドティー
ファイブエレメンツ[アイス]

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。

Espresso エスプレッソ
+¥300 [税込 330]

Tea 紅茶

Cafe Latte [HOT or ICED] カフェラテ
+¥400 [税込 440]

Iced Jasmine Tea アイスジャスミンティー

"Botany" Lemon Squash +¥300 [税込 330]
"ボタニイ"レモンスカッシュ

Coca-cola コカ・コーラ

Coca Cola Zero コカ・コーラ ゼロ

Homemade Ginger Ale +¥400 [税込 440]
自家製ジンジャーエール

Ginger Ale ジンジャーエール

Cranberry Juice クランベリージュース

IWAI Lager [1/2 pint] イワイラガー
+¥680 [税込 748]

Orange Juice オレンジジュース

Wine [WHITE or RED] グラスワイン [赤白]
+¥760 [税込 836]

Grapefruit Juice グレープフルーツジュース

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

IT WATER

ITウォーター使用
IT 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.