

RIGOLETTO TAPAS

Fruit Tomato & Anchovy Bruschetta 1pc 450 [税込495]

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。

Prosciutto S 1000 [税込1100]

スロベニア産 10ヶ月熟成 プロシュート R 1600 [税込1760]

イタリアの隣、スロベニアから届いたプロシュートハム。
脂のサンがしっかり入り、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 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 +洗いちベーカリーのパン ¥440

Zucchini Fritto 650 [税込715]

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

Spiced Chicken Wings Fritto 650 [税込715]

チキンウイングのスパイスフリット
骨付きのチキンのフリットを自家製スパイスでまぶしました
ビールにぴったりのタバスです!

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

Garlic Sauteed Broccoli with Anchovy & Bottarga 650 [税込715]

ブロッコリー・アンチョビ・ガーリックソテー カラスミがけ
食感を残してソテーしたブロッコリーはクセになる一品

Shishito Pepper Plancha 650 [税込715]

ししとうのプランチャ
ほろ苦さがお酒にぴったりの一皿

Ocean Club Chowder S 500 [税込550]

オーシャン・クラブチャウダー R 1000 [税込1100]
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!

Galician-style Octopus M 1600 [税込1760]

蛸のガリシア風 L 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 650 [税込715]

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

Herb Roasted Potato 750 [税込825]

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

FRESH SALADS

Caesar Salad with Parmigiano S 800 R 1100

熟成パルミジャーノチーズのシーザーサラダ [税込880] [税込1210]

Wild Rucola & Watercress Salad 850 [税込935]

セルパチコとクレソンのサラダ

Green Salad S 750 R 950

産直野菜のグリーンサラダ [税込825] [税込1045]

Bufala & Fruit Tomato Caprese 2000 [税込2200]

イタリア産ブッファラとフルーツトマトのカプレーゼ

THE 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!

ASK



Grilled Lobster

活オマール海老のロースト

濃厚な旨味の活オマールを贅沢にロースト。
外は香ばしく、中はふっくらと仕上げた逸品。

7000 [税込7700]

Prawn & Oyster Ocean Platter

牡丹海老と牡蠣のオーシャンプラッター

濃厚な甘味の牡丹海老とその日の新鮮な牡蠣を
盛り合わせた贅沢シーフードプラッター!

1人前 2400 [税込2640] ※ご注文は2人前から

Today's Carpaccio

高知県宿毛湾 鮮魚のカルパッチョ

シェフ選りすぐりの
新鮮魚介を使ったカルパッチョ!

1800 [税込1980]

Gazpacho & Grilled Shrimp

真那井トマト農園 潮トマトのガスパチョと

グリルシュリンプ

香ばしいグリル海老と冷たいガスパチョ。
爽やかな辛みとほのかなスモークのアクセント。

900 [税込990]

Bluefin Tuna Tartare

高知県宿毛湾 本舗のタルタル

新鮮なマグロを香味野菜と
タルタルにしました!

1800 [税込1980]

Angus Beef Skirt & Oyster

Carpetbag Steak

アンガスビーフハラミのカーペットバッグステーキ

肉に切り込みを入れて牡蠣を包み焼き上げる。
牛肉のコクと牡蠣の海の風味が一体となった一品。

2800 [税込3080]

Tuna Amatriciana

長崎県産 新玉葱と鮪類肉のアマトリチャーナ

鮪類肉で仕立てたオーシャンクラブのアマトリチャーナ
新玉葱の甘みとペコリーノロマーノ

1500 [税込1650]

Mussels

White Wine Steamed or Americaine

宮城県産 フレッシュムール貝

白ワイン蒸し or アメリカンソース

S 1800 M 2600 L 5200

[税込1980] [税込2860] [税込5720]

Risotto +550

旨味が凝縮したスープは、ズリゾットでどうぞ!

Mafaldine with

Truffle Cream Sauce

マファルディーネのトリュフクリームソース

たっぷりのパルミジャーノとフレッシュトリュフ。
リボンのようなマファルディーネパスタはもちもち!

2800 [税込3080]

NEAPOLITAN PIZZA

+¥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.

Margherita Bufara 1800 [税込1980]

マルゲリータ・ブッファラ

トマトソース・水牛のモッツアレラ・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 1750 [税込1925]

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・ヤギのチーズ

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!

Cicinielli 1600 [税込1760]

チチニエッリ

しらす・青唐辛子・オリーブ・モッツアレラ・ミニトマト

Prosciutto e Rucola 1800 [税込1980]

プロシュート・エ・ルッコラ

モッツアレラ・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

水牛モッツアレラ・バジル・アンチョビ・
ミニトマト・ガーリックソース

Diavola 'Nduja 1750 [税込1925]

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・
モッツアレラ・トマトソース

MAIN DISH

Grilled Beef Lib Eye Steak 3600 [税込3960]

北海道産 土幌黒牛リブロース

Grilled Arita Beef Flap Meat 3800 [税込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 [税込2640]

オーストラリア産 ラムランプのプロシェット

ARROZ

PLEASE NOTE: ALL OF OUR ARROZ DISHES ARE MADE FROM SCRATCH.
IT TAKES A MINIMUM OF 30 MINUTES TO COOK.
※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。

"Himeamaebi" Shrimp & Seafood Paella 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 1800 [税込1980]

鬼手長海老のリゾット

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メの一品にぴったり!

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

Ocean Club Pescatore 2400 [税込2640]

オーシャンクラブ・ペスカトーレ

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

Whitebait & Ooba Herb Peperoncino 1400 [税込1540]

湘南しらすと大葉のペペロンチーノ

Vongole Bianco 1500 [税込1650]

北海アサリのボンゴレ・ビアンコ

Aged Bacon Carbonara 1500 [税込1650]

熟成ベーコンのカルボナーラ

Small Scallops Peperoncino w/Bottarga 1600 [税込1760]

小柱のペペロンチーノ サルディニア産ポッターガ

LINGUINE リングイネ
中太・もちもち ロングパスタ

Beef Bolognese 1500 [税込1650]

黒毛和牛のポロネーゼ

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]

渡蟹のアメリカンソース

Scallops Genovese 1600 [税込1760]

北海道産 帆立のジェノベーゼ

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

Shrimp Arrabbiata 1400 [税込1540]

姫甘海老のアラビアータ