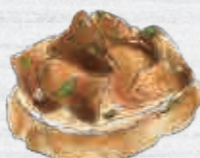


## PINCHOS

まずはここから！  
バゲットに具材を乗せた  
スペインの一口前菜



**Fruit Tomato & Anchovy**  
フルーツトマトと  
カンタブリア産アンチョビ  
450 [税込495]



**Shiitake & Aioli**  
禅丸椎茸と  
アイオリソース  
450 [税込495]



**Manchego & Fig**  
マンチェゴチーズと  
無花果  
500 [税込550]



**Smoked Salmon & Feta**  
自家製スモークサーモンと  
フェタチーズ  
500 [税込550]



**Fatty Sardine & Gilda**  
大トロ鰯とヒルダ  
550 [税込605]



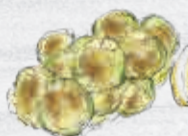
**Snow Crab & Avocado**  
ズワイ蟹とアボカド  
550 [税込605]

## RIGOLETTO TAPAS

**Prosciutto**  
スロベニア産 10ヶ月熟成 プロシュート **S 1000** [税込1100]  
**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** 小海老のアーヒージョ **S 800** [税込880]  
小海老を熱々のガーリックオイルで！ **R 1100** [税込1210]

**+Bread +洗いちペーカリーのパン ¥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パスです！

**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]  
ししとうのブランチャ  
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！

**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** [税込880] **R 1100** [税込1210]  
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]  
セルパチコとクレソンのサラダ

**Green Salad** **S 750** [税込825] **R 950** [税込1045]  
産直野菜のグリーンサラダ

**Bufoia & 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]



### Beef Lib Eye Steak & Oyster Carpetbag Steak

士幌黒牛リブロース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kokと牡蠣の海の風味が一体となった一皿。

2800 [税込3080]



### 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 アメリケーヌソース]

**S 1800** [税込1980] **M 2600** [税込2860] **L 5200** [税込5720]

**Risotto +550**  
旨味が凝縮したスープは、メにリゾットでどうぞ！



### 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]



### Prawn Carpaccio

赤海老のカルパッチョ

フリットした新鮮な赤海老を  
シシトウ・レモン、マルドンの塩、オリーブオイルで。

2800 [税込3080]



### 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！

2900 [税込3190]

## 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 Black Angus Beef Lib Eye Steak** **250g 4500** [税込4950]  
ブラックアンガスリブロース



**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 Caldosos 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。



**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



**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

**Red Sea Bream & Aonori Aglio Olio** **1400** [税込1540]  
高知県産 真鯛と青海苔のアーリオオーリオ

**Vongole Bianco** **1500** [税込1650]  
北海アサリのボンゴレ・ピアンコ

**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]  
黒毛和牛のボロネーゼ

**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

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



**BUCATINI** ブカティーニ  
ストローのような空洞のあるロングパスタ

**Tuna Cheek Amatriciana** **1500** [税込1650]  
鮪頬肉のアマトリチャーナ



**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