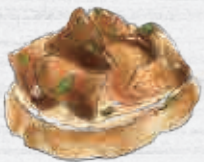


PINCHOS	まずはここから！ パゲットに具材を乗せた スペインの一口前菜					
						
	Fruit Tomato & Anchovy フルーツトマトと カンタブリア産アンチョビ 450 [税込495]	Shiitake & Aioli 禅丸椎茸と アイオリソース 450 [税込495]	Manchego & Fig マンチェゴチーズと 無花果 500 [税込550]	Smoked Salmon & Feta 自家製スモークサーモンと フェタチーズ 500 [税込550]	Fatty Sardine & Gilda 大トロ鰯とヒルダ 550 [税込605]	Snow Crab & 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]
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 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 +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 650 [税込715]
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

Spiced Chicken Wings Fritto
チキンウイングのスパイスフリット 650 [税込715]
骨付きチキンフリットに自家製スパイスをまぶしました。

Fritto Misto フリット・ミスト 1600 [税込1760]
イカ・タコ・海老・鰻をサクサクの衣で揚げました！

Ocean Club Chowder
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 **S 500** [税込550]
閉じ込めました！ **R 1000** [税込1100]

Spicy Garlic Shrimp
スパイシー・ガーリックシュリンプ 1500 [税込1650]
たっぷりのにんにくとオリーブオイルの香ばしいガーリックシュリンプ！

Galician-style Octopus
蛸のガリシア風 **S 1600** [税込1760]
ガリシア料理の定番！ **R 3200** [税込3520]
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 650 [税込715]
焼きたて熱々のスペインオムレツ

Herb Roasted Potato
熟成メークインのハーブロースト 750 [税込825]
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
熟成パルミジャーノチーズのシーザーサラダ **S 800** [税込880] **R 1100** [税込1210]

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

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

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 2000 [税込2200]

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ベ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 2800** [税込3080] **L 5400** [税込5940]
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

赤海老と牡蠣のオーシャンプラッター
濃厚な甘味の赤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
シシマル・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zzarella・ミニトマト・バジル

Gamberetti 1800 [税込1980]
ガンベレッティ
トマトソース、ニンニク、赤海老、マッシュルーム、セルパチコ

Quattro Formaggi 1800 [税込1980]
クアトロ・フォルマッジ
モzzarella・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！

Tonno e Olive 1600 [税込1760]
トンノ・エ・オリーブ
トマトソース、メカジキ、ケーパー、オリーブ、アーリーレッド、
モzzarella、オレガノ

Funghi Bismarck e Tartufo 2400 [税込2640]
フンギビスマルク・エ・タルトゥーフォ
トリュフソース、モzzarella、天竜舞茸、卵、トリュフ、パルミジャーノ

Salmone 1600 [税込1760]
サルモーネ
ベシャメルソース、モzzarella、サーモン、アボカド、ケーパー、蓮根

Diavola 'Nduja 1700 [税込1870]
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zzarella・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 有田牛カインミ
	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バエリア
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バエリア！

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。

	SPAGHETTI スパゲティ 1.8mm イタリア産・最高品質マンチーニ社製	
Ocean Club Pescatore Rosso 2400 [税込2640] オーシャンクラブ・ペスカトーレロッソ		
Vongole Bianco 1600 [税込1760] 北海アサリのボンゴレ・ピアンコ		
Small Scallops Peperoncino w/Bottarga 1700 [税込1870] 小柱のペペロンチーノ サルディーニャ産ポットルガ		
	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	
Sicilian Style with Fatty Sardine 1600 [税込1760] 大トロ鰯のシチリア風		
	LINGUINE リングイネ 中太・もちもち ロングパスタ	
Beef Bolognese 1600 [税込1760] 黒毛和牛のボロネーゼ		
Blue Crab Americaine Sauce 1600 [税込1760] 渡蟹のアメリカーナソース		
Lemon Cream Sauce w/ Smoked Salmon & Zucchini 1700 [税込1870] 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		
	CASARECCE カザレツェ S字の形をした断面が特徴的なショートパスタ	
Eggplant & Mozzarella Rosamarina 1500 [税込1650] 茄子とモzzarellaチーズのロザマリーナ		
Pacific Saury & Fruit Tomato Carrettiera 1600 [税込1760] 秋刀魚とフルーツトマトのカレティエツラ		
Scallops & Aged Potato Genovese 1700 [税込1870] 帆立と熟成メークインのジェノベーゼ		
	MAFALDINE マファルディーネ ヒラヒラとしたリボンのようなショートパスタ	
Aged Bacon Carbonara 1600 [税込1760] 熟成ベーコンのカルボナーラ		
Truffle Cream Sauce 2900 [税込3190] トリュフクリームソース		