

WEEKDAY LUNCH MENU

FROM 11:30AM-3PM

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]

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]

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]

Salmone サルモネ

ベシヤメルソース、モッツアレラ、サーモン、アボカド、ケーパー、蓮根

1600
[税込1760]

Tonno e Olive 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、モッツアレラ、オレガノ

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]

Gamberetti 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

1800
[税込1980]

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

1800
[税込 1980]

Funghi Bismarck e Tartufo

フンギビスマルク・エ・タルトゥーフォ

トリュフソース、モッツアレラ、天竜舞茸、卵、トリュフ、パルミジャーノ

2400
[税込2640]

MAIN DISH LUNCH

SALAD サラダ付き

Grilled Black Angus Beef Lib Eye Steak
ブラックアンガスリブロース

4500
[税込4950]

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
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
今週のパスタ

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]



Eggplant & Mozzarella Rosamarina
茄子とモッツアレラチーズのロザマリーナ

1400
[税込 1540]



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

1500
[税込 1650]



Pacific Saury & Fruit Tomato Carrettiera
秋刀魚とフルーツトマトのカレッティエッラ

1500
[税込 1650]



Sicilian Style with Fatty Sardine
大トロ鰯のシチリア風

1500
[税込 1650]



Carbonara
熟成ベーコンのカルボナーラ

1500
[税込 1540]



Blue Crab Americaine Sauce
渡蟹のアメリケーヌソース

1500
[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

1600
[税込 1760]



Beef Bolognese
黒毛和牛のボロネーゼ

1600
[税込 1760]



Scallops & Aged Potato Genovese
帆立と熟成メークインのジェノベーゼ

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
“ボタニ”レモンスカッシュ

+¥300 [税込330]

Coca-cola

コカ・コーラ

Coca Cola Zero

コカ・コーラ ゼロ

Ginger Ale

ジンジャーエール



Homemade Ginger Ale
自家製ジンジャーエール

+¥400 [税込440]

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]

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

πWATER

πウォーター使用
π 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 Processed ingredients anywhere.



IF YOU HAVE ANY FOOD ALLERGIES,
PLEASE SCAN THE QR CODE TO VIEW THE MENU.
アレルギーをお持ちの方は、QRコードからメニューをご確認ください