



# CLAM CHOWDER

SALAD + BREAD + DRINK サラダ・パン・ドリンク付き

## OCEAN CLUB CHOWDER LUNCH 1000

おすすめ! オーシャン・クラブチャウダー [税込 1100]  
魚介の旨味をクリーミーなスープに閉じ込めた自慢のクラムチャウダー



# SALAD LUNCH

SOUP + BREAD + DRINK スープ・パン・ドリンク付き

## Shrimp & Salmon Cobb Salad 1300

海老とスモークサーモンのコブサラダ [税込 1430]

## Tandoori Chicken Salad 1200

タンドリーチキンサラダ [税込 1320]

# MAIN DISH LUNCH

SALAD + DRINK サラダ・ドリンク付き

## Iberian Pork & Seafood Paella 1500

イベリコ豚と魚介のミックスパエリア [税込 1650]  
イベリコ豚肩とフレッシュムール貝など新鮮な魚介を  
ふんだんに使ったパエージャ。

## Pork Steak with Mustard Sauce 1700

イベリコ豚のグリル マスタードソース [税込 1870]  
柔らかく濃い味わいのイベリコ豚を  
自家製のマスタードソースで焼き立てパン付き。

## Red Wine Stewed Beef Cheek 1800

牛ホホ肉の赤ワイン煮込み [税込 1980]  
ホロホロになるまで煮込んだ牛ホホ肉。焼き立てパン付き。

# PIZZA LUNCH 6inch⇒10inch +¥200

SALAD + DRINK サラダ・ドリンク付き

## Today's Pizza 本日のピッツァ 1250

[税込 1375]

## Margherita マルゲリータ 1050

トマトソース・バジル・モッツアレラ [税込 1150]

## Diavola ディアボラ 1150

ベーコン・イベリコチョリソー・ソーセージ・モッツアレラ・オニオン・フライドガーリック [税込 1265]

## Quattro Formaggi クアトロフォルマッジ 1200

モッツアレラ・ゴルゴンゾーラ・イエトスト・リコッタ [税込 1320]

## Prawn & Selvatica Gamberetti 1200

鬼手長海老とセルパチコのガンベレッティ [税込 1320]

トマトソース・鬼手長海老・マッシュルーム・アンチョビ・にんにく・セルパチコ

## Panchetta Cotta & Smoked Mozzarella Bianca 1300

パンチェッタコッタとスモークモッツアレラのビアンカ [税込 1430]

パンチェッタコッタ[イタリア産ハム]・モッツアレラ・バジル・ローズマリー  
ペコリーノ・ブラックペッパー・ハーブオイル

### PIZZA TOPPINGS

MUSHROOMS マッシュルーム	55	MORTADELLA モルタデッラ	110
FRIED GARLIC ガーリック	55	ANCHOVIES アンチョビ	110
TOMATOES チェリートマト	55	MOZZARELLA モッツアレラ	220
OLIVES オリーブ	55	PROSCIUTTO 生ハム	220
		ROASTED BEEF ローストビーフ	220

# PASTA LUNCH

LARGE 大盛り+¥250 [税込 275]

SALAD + DRINK サラダ・ドリンク付き

## SPAGHETTI スパゲッティ [1.77mm]

イタリア産・最高品質のデュラムセモリナ粉  
100%で作るタンマ社の乾麺

## 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

1250

[税込 1375]



## Arrabbiata with Spinach & Eggplant

茄子とほうれん草のアラビアータ

1000

[税込 1100]



## Sendai Beef Bolognese

仙台黒毛和牛のボロネーゼ

1400

[税込 1540]



## Smoked Salmon with Lemon Cream Sauce

スモークサーモンの無農薬レモンのクリームソース

1250

[税込 1375]



## Americaine Sauce with Blue Crab & Shrimp

渡り蟹と小海老のアメリカヌソース

1250

[税込 1375]



## Baby Shrimp & Zucchini Pesto Genovese

小海老とズッキーニのジェノベーゼ

1150

[税込 1265]



## Oyster & Kujo Leek Peroncini with Bottarga

広島県産 牡蠣と丸条ネギのペペロンチーノ カラスミがけ

1250

[税込 1375]



## Carbonara

無添加ベーコンと青木農園有精卵のカルボナーラ

1200

[税込 1320]



## Cacio e pepe with Salsiccia Aletta

大和豚のサルシッチャとアレッタのカチョエペペ

1150

[税込 1265]



## Mentaiko cultured butter lemon

明太子 発酵バターとレモン

1200

[税込 1320]



## Pescatore [Bianco or Rosso]

たっぷり魚介のペスカトーレ [ビアンコ or ロッソ]

1600

[税込 1760]

### PASTA TOPPINGS

SPINACH ほうれん草	110	ROASTED BEEF ローストビーフ	220
SHRIMP 小海老	110	CALAMARI 小ヤリイカ	275
SHISO HERB 大葉	110	PROSCIUTTO 生ハム	275
		MOZZARELLA モッツアレラ	275



## LUNCH SOUP

ランチスープ

+¥220



## CLAM CHOWDER

自家製クラムチャウダー

+¥275



## BREAD

焼き立てパン

+¥110

## DRINK

RF RIFILL FREE. マークの付いているドリンクはお替りできます。

RF Coffee [HOT or ICED]

コーヒー

Cranberry Juice

クランベリージュース

RF Tea [HOT or ICED]

紅茶

Orange Juice

オレンジジュース

RF Iced Jasmine Tea

アイスジャスミンティー

Grapefruit Juice

グレープフルーツジュース

RF Coca-cola

コカ・コーラ

Pineapple Juice

パイナップルジュース

RF Coca Cola Zero

コカ・コーラ ゼロ

Lemonade

自家製レモネード+¥110

RF Ginger Ale

ジンジャーエール

Cafe Latte [HOT or ICED] カフェラテ +¥220

ALL NATURAL

NO MSG

化学調味料不使用  
No MSG on our natural  
"UMAMI" dishes

ZERO TRANS FAT  
NON GMO

低温圧搾抽出法油  
トランス脂肪酸ゼロ  
ZERO Trans Fat Oil

NATURAL SALT

自然製法の塩  
Natural Salt

ORGANIC SUGAR

オーガニック砂糖  
Organic Sugar

PC WATER

PCウォーター使用  
PC 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おりません。All carefully cooked with Natural ingredients. No Processed ingredients anywhere.