



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]

Herb Chicken Cesar Salad 1200

ハーブチキンのシーザーサラダ [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。

Swordfish Cotoletta 1500

メカジキのコトレッタ [税込 1980]
イタリアのカツレツ、コトレッタ。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	110	MORTADELLA モルタデッラ	110
FRIED GARLIC ガーリック	110	ANCHOVIES アンチョビ	110
TOMATOES チェリートマト	110	MOZZARELLA モッツアレラ	220
OLIVES オリーブ	110	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 fettecchine 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 1250

今週のパスタ [税込 1375]

Arrabbiata with Spinach & Eggplant 1000

茄子とほうれん草のアラビアータ [税込 1100]

Sendai Beef Bolognese 1400

仙台黒毛和牛のボロネーゼ [税込 1540]

Smoked Salmon with Lemon Cream Sauce 1250

スモークサーモンの無農薬レモンのクリームソース [税込 1375]

Americaine Sauce with Blue Crab & Shrimp 1250

渡り蟹と小海老のアメリカンソース [税込 1375]

Baby Shrimp & Zucchini Pesto Genovese 1150

小海老とズッキーニのジェノベーゼ [税込 1265]

Cacio e pepe with Salsiccia & Brussels Sprouts 1150

大和豚のサルシッチャと芽キャベツのカチョエペペ [税込 1265]

Carbonara 1200

無添加ベーコンと青木農園有精卵のカルボナーラ [税込 1320]

Mentaiko Cultured Butter 1200

明太子 発酵バター [税込 1320]

Oyster & Kujo Leek Peroncini with Bottarga 1250

広島県産 牡蠣と九条ネギのペペロンチーノ カラスミがけ [税込 1375]

Octopus & Yuzu Kosho Peperoncino 1250

タコと柚子胡椒のペペロンチーノ [税込 1375]

Pescatore [Bianco or Rosso] 1600

たっぷり魚介のペスカトーレ [ビアンコ or ロッソ] [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
PROSCIUTTO 生ハム	275	MOZZARELLA モッツアレラ	275

LUNCH SOUP +¥220

ランチスープ

CLAM CHOWDER +¥275

自家製クラムチャウダー

BREAD +¥110

焼き立てパン

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

TC WATER

TC Water
TC 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.