

# 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！  
詳しくはスタッフまで。  
**ASK**



**Today's Carpaccio**  
本日のカルパッチョ  
シェフ選りすぐりの  
新鮮魚介を使ったカルパッチョ！  
**1470** [税込1617]



**Jamón Serrano 18 months**  
スペイン産18ヶ月熟成ハモンセラノ  
脂のサシがしっかり入った肉、  
控えめな塩味、濃厚な口溶けの  
最高級のスペイン生ハム、  
ハモン・デ・テルエルD.O.  
**S 1000** [税込1100] | **R 1600** [税込1760]



**Garlic Shrimp**  
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！  
**1470** [税込1617]



**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  
スープに閉じ込めました！  
**cup 630** [税込693]  
**bowl 1050** [税込1155]



**Mussels**  
White Wine Steamed or Americaine  
国産 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 1680** [税込1848] | **M 2520** [税込2772] | **L 4200** [税込4620]

**Risotto +520** [税込572]  
旨味が凝縮したスープは、♫にリゾットどうぞ！

## RIGOLETTO TAPAS

**Marinate Salmon** **S 940** [税込1034]  
スモークサーモンのマリネ  
しっとりとした厚切りのスモークサーモンをアンチョビ、ケッパー、  
松の実のヴィネグレットで。

**Shrimp Ajillo 小海老のアヒージョ** **S 630** [税込693]  
小海老を熱々のガーリックオイルで！ **R 940** [税込1034]  
**+Bread +洗いちペーカリーのパン ¥330**

**Calamari Fritto イカのセモリナフリット** **R 940** [税込1034]  
サクサクの衣で揚げたヤリイカのシンプルなフリット

**Fish & Chips フィッシュ&チップス** **R 940** [税込1034]  
日替わり鮮魚のフリットとハンドカットポテトの  
フィッシュ&チップス！

**Chicken Liver Mousse 白レバーのムース** **S 630** [税込693]  
丁寧に仕込んだ自家製の滑らかな鶏レバーのパテ

**Butifalla Sausage ブティファラ・ソーセージ** **R 940** [税込1034]  
カタルーニャ名物のジューシーでプリプリの生ソーセージ

**Spicy Chicken Back Rib** **S 630** [税込693]  
スパイシー・チキンバックリブ  
特製スパイスをまぶしたチキン・バックリブ！

**Cheese Mashed Potatoes** **S 630** [税込693]  
チーズマッシュポテト  
チーズの香るマッシュポテト。熱々をどうぞ



**Callos Spanish Stew Tripe** **S 630** [税込693]  
カジョス スペイン風モツ煮込み **R 940** [税込1034]  
丁寧に下処理をしてじっくり  
と煮込んだ、スペイン風モツ煮！

## FRESH SALADS

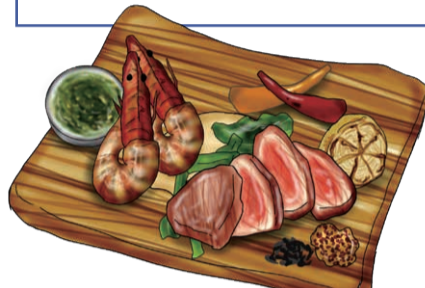
**Caesar Salad** **S 630** **R 940**  
シーザーサラダ [税込693] [税込1034]

**Snow Crab & Avocado Salad** **S 730** **R 1050**  
ズワイ蟹とアボカドのサラダ [税込803] [税込1155]

**Wild Rucola & Watercress Salad** **780**  
セルパチコとクレソンのサラダ [税込858]

**Burrata & Fruit Tomatoes Caprese** **1260**  
ブラータチーズとフルーツトマトのカプレーゼ [税込1386]

## MAIN DISH



**SURF & TURF**  
Lobster and Wagyu

**Surf & Turf Black Tiger Wagyu** **3570** [税込3927]  
サーフ&ターフ 海老のグリルと 黒毛和牛ロースのステーキ

**Grilled Iberian Pork Shoulder** **2520** [税込2772]  
岩手県産白金豚肩ロース ローズマリーとレモン

**Grilled Wagyu Beef Loin** **3570** [税込3927]  
黒毛和牛ロースのグリル 炭塩とホースラディッシュ

## ARROZ

**Scampi Risotto** **1470** [税込1617]  
鬼手長海老のリゾット  
鬼手長海老を使い旨味をぎゅっと閉じ込めたリゾット

**Hakkinton Pork & Seafood Paella** **S 2310** **R 3150**  
岩手県産白金豚と魚介のパエージャ [税込2541] [税込3465]  
白金豚と魚介の旨味がたっぷり詰まったパエージャ



Scampi Risotto

## NEAPOLITAN PIZZA

10inchをご注文の場合Half&Halfに変更可能です。

<b>Margherita</b>	マルゲリータ トマトソース・バジル・モzzarella	<b>6inch 1150 / 1680</b> [税込1265] [税込1848]
<b>Margherita DOC</b>	マルゲリータ DOC 水牛のモzzarella・フルーツトマト・ミニトマト・バジル	<b>1570 / 2100</b> [税込1727] [税込2310]
<b>Jalapeno &amp; Salami</b>	ハラペーニョ・サラミ トマトソース・サラミピカンテ・モzzarella・玉葱・フレッシュハラペーニョ	<b>1260 / 1780</b> [税込1386] [税込1958]
<b>Diavola</b>	ディアボラ トマトソース・モzzarella・チョリソー・モルタデッラ・玉ねぎ・フライドガーリック	<b>1260 / 1780</b> [税込1386] [税込1958]
<b>Ortolana with scamorza &amp; organic vegetables</b>	スカモルツァと有機野菜のオルトラーナ アンチョビクリームソース・燻製モzzarella・ミニトマト・ズッキーニ・茄子・パプリカ・ブロッコリー	<b>1260 / 1780</b> [税込1386] [税込1958]
<b>Quattro Formaggi</b>	クアトロ・フォルマッジ リコッタ・モzzarella・イェトオスト・ゴルゴンゾーラ	<b>1360 / 1890</b> [税込1496] [税込2079]
<b>Gunberetti</b>	ガンベレッティ 海老のピッツァ 海老・トマトソース・モzzarella・マッシュルーム・セルパチコ	<b>1360 / 1890</b> [税込1496] [税込2079]
<b>Cicenielli</b>	チチニエッリ たっぷりしらすのピッツァ トマトソース・シラス・モzzarella・ミニトマト・青海苔・バジル	<b>1360 / 1890</b> [税込1496] [税込2079]

## PASTA

<b>CHITARRA</b> キタツラ マンチーニ社製 四角い断面が特徴	<b>Carbonara</b> 熟成ベーコンのカルボナーラ <b>1470</b> [税込1617]	<b>Amatriciana w/ Pork &amp; Roasted Onions</b> 白金豚とローストオニオンのアマトリチャーナ <b>1470</b> [税込1617]
<b>SPAGHETTI</b> スパゲティ 1.7mm イタリア産・最高品質 タンマ社製	<b>Aglio Olio w/ Prosciutto &amp; Smoky Mushroom</b> 生ハムとスモークマッシュルームのアーリオ・オーリオ <b>1310</b> [税込1441]	<b>Oyster &amp; Kujo Leek Peperoncini w/Bottarga</b> 牡蠣と九条ネギのペペロンチーノ カラスミがけ <b>1310</b> [税込1441]
	<b>Octopus &amp; Yuzu Kosho Peperoncino</b> タコと柚子胡椒のペペロンチーノ <b>1310</b> [税込1441]	<b>Ocean Club Pescatore Rosso</b> オーシャンクラブ・ペスカトーレ・ロッシ <b>1890</b> [税込2079]
<b>LINGUINE</b> リングイネ 中太・もちもち ロングパスタ	<b>Beef Bolognese</b> 黒毛和牛のボロネーゼ <b>1470</b> [税込1617]	<b>Americaine Sauce w/ Shrimp &amp; Swimming Crab</b> 渡り蟹と小海老のアメリケーヌソース <b>1360</b> [税込1496]
	<b>Sea Urchin Creamy Tomato Sauce</b> 雲丹とフレッシュバジルのトマトクリーム <b>1890</b> [税込2079]	
<b>CONCHIGLIE</b> コンキリエ 貝殻の形の ショートパスタ	<b>Lemon Cream Sauce w/ Smoked Salmon</b> スモークサーモンと無農薬レモンのクリームソース <b>1310</b> [税込1441]	<b>Quattro Formaggi Cream Sauce</b> クアトロ・フォルマッジ・クリームソース <b>1260</b> [税込1386]
	<b>Arrabbiata w/ Spinach &amp; Eggplant</b> 茄子とほうれん草のアラビアータ <b>1150</b> [税込1265]	
<b>CASARECCE</b> 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	<b>Baby Shrimp &amp; Zucchini Pesto Genovese</b> 小海老とズッキーニのジェノベーゼ <b>1310</b> [税込1441]	<b>Herb Butter Sauce w/ Scallops &amp; Asparagus</b> 帆立とアスパラのハーブバターソース <b>1360</b> [税込1496]

# THE RIGOLETTO ocean club

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

π WATER

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.

Please note that ¥440 a person will be added as a table charge [after 3:00 p.m. on weekdays] [All days on weekends & holidays]  
and 10% late night charge after 10:00 p.m.

[平日15時以降] [土日・祝日は終日]はテーブルチャージ[席料]としてお一人様440円、22時以降深夜料金を10%頂戴しております。