

THE OCEAN CLUB Signature



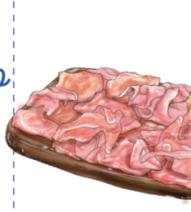
Fresh Oyster
フレッシュ オイスター
味わいの異なる3種の生牡蠣を
ご用意。1pc~ご注文可能です！
詳しくはスタッフまで。
ASK



Scottish Brown Crab
スコットランド産 ブラウンクラブ
旨味たっぷりの身が詰まった爪肉は
澄ましバターと自家製ホットソースで。
100g 1300 [税込1430]
1PC 140-180g前後 ご注文は2PCから
1 piece around 140-180g / MINIMUM ORDER from 2 pieces



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]



Prosciutto
スロベニア産10ヶ月熟成プロシュート
イタリアの隣、スロベニアから届いた
プロシュートハム。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。薄切り・切り立てをどうぞ！
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、♫にリゾットでどうぞ！

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、
ナッツのヴァネグレットで。

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！



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！

CHEESE



Pont-l'Eveque & Fig Bruschetta 2PC 800 [税込880]
ポンレヴェックと無花果のブルスケッタ
コクがありマイルドな味わいのポンレヴェックに、
相性抜群の無花果を合わせたブルスケッタ。胡桃と
ブラックペッパー、蜂蜜で仕上げました！

Gruyère Mashed Potatoes 900 [税込990]
グリュイエールチーズのマッシュポテト
クリーミーでナッツのようなコクのあるグリュイエールをたっぷり
入れたマッシュポテト！もちもちの弾力がたまりません！

For Wine Lovers **Cheese Platter チーズ・プラッター** 1800 [税込1980]
シェフ厳選の3種類のチーズとレーズンや
アプリコットなどのドライフルーツを添えて。

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” with Black Tiger Shrimp & Wagyu Flap Meat 3570 [税込3927]
サーフ&ターフ 海老のグリルと 黒毛和牛カノミのステーキ

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

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



Scampi Risotto

NEAPOLITAN PIZZA

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！
+¥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.

Classic Selection クラシックなトッピングのナポリピッツァ

Margherita Bufara	マルゲリータ・ブッフアラ トマトソース・水牛のモッツアレラ・黄色トマト・バジル	8 inch 1380 [税込1518]
Scarpariello	燻製モッツアレラのスカルパリエッロ 自家製フレッシュトマトソース・燻製モッツアレラ・黄色トマト・バジル	1480 [税込1628]
Sardinara	サルディナーラ 水牛モッツアレラ・バジル・アンチョビ・黄色トマト・ガーリックソース	1580 [税込1738]
Funghi Prosciutto	フンギ・プロシュート 白舞茸・セミドライトマト・茄子・燻製モッツアレラ・白トリュフオイル・プロシュート	1680 [税込1848]
Quattro Formaggi	クアトロ・フォルマッジ 水牛モッツアレラ・リコッタ・ゴルゴンゾーラ・ヤギのチーズ・無花果	1750 [税込1925]

Ocean Club Selection オーシャンクラブオリジナルのナポリピッツァ

Aglio Gamberetti	アーリオ・ガンベレッティ ガーリックシュリンプ・ニンニク&アンチョビソース・フリアリエリ・セミドライトマト・モッツアレラ	8 inch 1650 [税込1815]
Scallop Limone	スキャロップ・リモーネ トマトソース・帆立・ベーコン・モッツアレラ・オリーブ・レモン・大葉	1580 [税込1738]
Prosciutto e Rucola	プロシュート・エルッコラ トマトソース・セルパチコ・リコッタチーズ・プロシュート・無花果	1750 [税込1925]
Salsiccia Nduja	サルシッチャ・ンドウイヤ サルシッチャ・ンドウイヤ・燻製モッツアレラ・フリアリエリ・ミニトマト	1650 [税込1815]
Diavola Jalapeno	ディアボラ・ハラペーニョ トマトソース・チョリソー・ベーコン・ソーセージ・モッツアレラ・ハラペーニョ	1750 [税込1925]

PASTA

M CHITARRA キタツラ マンチーニ社製 四角い断面が特徴
Carbonara 熟成ベーコンのカルボナーラ 1470 [税込1617]
Amatriciana w/ Pork & Roasted Onions 白金豚とローストオニオンのアマトリチャーナ 1470 [税込1617]

SPAGHETTI スパゲティ 1.7mm イタリア産・最高品質 タンマ社製
Aglio Olio w/ Prosciutto & Smoky Mushroom 生ハムとスモークマッシュルームのアーリオ・オーリオ 1310 [税込1441]
Oyster & Kujo Leek Peperoncini w/Bottarga 牡蠣と九条ネギのペペロンチーノ カラスミがけ 1310 [税込1441]
Octopus & Yuzu Kosho Peperoncino タコと柚子胡椒のペペロンチーノ 1310 [税込1441]
Ocean Club Pescatore Rosso オーシャンクラブ・ペスカトーレ・ロズソ 1890 [税込2079]

LINGUINE リングイネ 中太・もちもち ロングパスタ
Beef Bolognese 黒毛和牛のボロネーゼ 1470 [税込1617]
Americaine Sauce w/ Shrimp & Swimming Crab 渡り蟹と小海老のアメリケーヌソース 1360 [税込1496]
Sea Urchin Creamy Tomato Sauce 雲丹とフレッシュバジルのトマトクリーム 1890 [税込2079]

CONCHIGLIE コンキリエ 貝殻の形の ショートパスタ
Lemon Cream Sauce w/ Smoked Salmon スモークサーモンと無農薬レモンのクリームソース 1310 [税込1441]
Quattro Formaggi Cream Sauce クアトロ・フォルマッジ・クリームソース 1260 [税込1386]
Arrabbiata w/ Spinach & Eggplant 茄子とほうれん草のアラビアータ 1150 [税込1265]

CASARECCE 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
Baby Shrimp & Zucchini Pesto Genovese 小海老とズッキーニのジェノベーゼ 1310 [税込1441]
Herb Butter Sauce w/ Scallops & Asparagus 帆立とアスパラのハーブバターソース 1360 [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。