

Octo's lunch

自家製パン・サラダ・スープ付

Pasta or Pizza Set

¥2,300～

PASTA & PIZZA

から1種をお選び下さい。

+¥600で本日のデザート&カフェを付けられます。

Main Set

¥3,000～

MAIN DISH

から1種をお選び下さい。

+¥600で本日のデザート&カフェを付けられます。

Full Set

¥5,000～

PASTA & PIZZA

から1種

MAIN DISH

から1種をお選び下さい。

本日のデザート&カフェ付き

PASTA & PIZZA

■ PASTA

やんばる豚ベーコンと長谷川さんのマッシュルーム
島胡椒ピパーチのカルボナーラ

富士山の山麓で育った長谷川さんの驚異的マッシュルーム 島胡椒ピパーチが癖になる

県産和牛のボロネーゼ

じっくり3時間煮込んだ和牛と粗挽きの挽肉を使ったW食感のボロネーゼ

シチリア風カレッティエラ ピリ辛トマトソース

ピリ辛好きには堪らない レモンとオレガノの香り 唐辛子入りペコリーノ

島タコのサルスエラのパエリア 島ニンニクのアイオリ

OCTO名物!!タコ足1本丸々乗ったパエリア ジョスパーク仕上げ ※調理に30～40分かかります

■ PIZZA

Margherita マルゲリータ

トマト・モッツアレラ・バジル

Marinara マリナーラ

トマト・ニンニク・アンチョビ・オレガノ

Diavola ディアボーラ

トマト・モッツアレラ・スパイスサラミ

Octopus 島タコ

島タコ・モッツアレラ・じゃがいも・バジル

8 formaggi オットフォルマッジョ

8種のチーズ・胡桃

MAIN DISH

■ FISH

沖縄県産鮮魚と旬野菜の炭火焼き プイヤベース仕立て

皮目をパリッと炭火で焼き上げる 甲殻類と魚介の旨味のプイヤベースソース

■ MEAT

県産やんばる鶏 炭火焼き 塩レモンハーブ

ターメリックヨーグルト ソース

塩レモンハーブでマリネした鶏を香ばしく焼き上げる ターメリックとヨーグルトの爽やかなソース

あぐー豚 炭火焼き ペルシャード ソース・ロメスコ

発酵パプリカ、トマト、ナッツ、ニンニクで作るカタルーニャ地方発祥の伝統的なロメスコソース
香草パン粉 ペルシャードが更なる香味を与える。

沖縄県産和牛 炭火焼き（200g）

粒マスタードとグレイビーのソース オリジナルスパイス

・イチボ +¥2,800

・サーロイン +¥3,800

・フィレ +¥7,800

