

Paella & Pasta

パエリア パスタ



Okinawan octopus paella with aioli

■島蛸とサルスエラのパエリア ～アイオリ～

¥5300

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

Spaghetti With Okinawan octopus, olive , dried mullet roe ,Aglio e olio

■島蛸とラロックアオリのアーリオ・エ・オーリオ サルデーニャ島のカラスミ

¥2400

島ダコとサルデーニャ産カラスミ。魚介の旨味広がるオイルパスタ。<スパゲッティ>

Penne alla Norma (Eggplant, Tomato, Basil, Ricotta Salata)

■パスタ アッラ ノルマ（茄子、トマト、バジリコ、リコッタサラータ）

¥1800

素揚げした茄子、リコッタチーズ、バジルを使ったシチリアの伝統パスタ<ペンネ>

Spaghetti with bacon, mushrooms Carbonara (“Piperchi” Okinawan long pepper)

■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

¥2300

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。島胡椒ピパーチが病みつきに <スパゲッティ>

Tagliatelle with Okinawa wagyu bolognese

■県産和牛のストラフィート・エ・ボロネーゼ

¥2100

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<タリアテッレ>

Tagliolini with Squid ink

■漆黒のイカ墨 イカ墨のタリオリーニ

¥2200

県産セーイカとイカ墨を練り込んだ自家製タリオリーニ。お歯黒確定の一皿<タリオリーニ>

Linguine with Fresh fish & Fresh tomato Pescatore

■鮮魚のペスカトーレ

¥2800

ナポリ発祥の漁師風パスタ。パスタが見えない程に魚介がもりもり<リングイネ>

Spaghettoni with Nduja

■カラブリア産ンドゥイヤと極太スパゲッティ

¥1900

ピリ辛好きには堪らない。ンドゥイヤとはカラブリアの香辛料ソーセージ

Spaghetti with Okinawa seaweed & clams

■県産生アサリのボンゴレビアンコ

¥2000

アサリとアサリの磯感じる旨味<スパゲッティ>

■大盛り (Large sarving)

+660yen

※The restaurant cashless payment only
※Table charge 500yen per person



石窯ピッツァ

(TO GO 出来ます)

※混み具合によっては、時間をいただきます。

<Margherita> Tomato sauce - mozzarella - basil

■マルゲリータ ￥2200

トマト・モッツァレラ・バジル

<Marinara> Tomato sauce - garlic - anchovies- oregano

■マリナーラ ￥1800

トマト・ニンニク・アンチョビ・オレガノ

<Polpo> Mozzarella - octopus- potatoes - basil sauce

■ポルポ ￥2300

島タコ・モッツァレラ・ジャガ芋・バジル

<8 formaggi> Mozzarella - smoked cheese - gorgonzola - camembert - ricotta salata - parmesan-feta - pecorino

■オットフロマージ ￥2800

8種のチーズ

<Greek> Mozzarella - sundry tomato - black olives - feta- basil pesto

■ギリシャ風 ￥2400

モッツァレラ・サンドライトマト・黒オリーブ・フェタチーズ・バジル

<Siciliana> Tomato sauce - sausage - ricotta salata - mozzarella - chili flakes

■シチリア風 ￥2400

トマト・ソーセージ・リコッタ・モッツァレラ・チリ

mozzarella cheese - cherry tomato- watercress & prosciutto parmesan

■今帰仁産クレソンとプロシュートのピッツァ ￥2600

モッツァレラ クレソン ミニトマト プロシュート

<Diavola> Tomato sauce - mozzarella - spicy salami

■ディアボーラ ￥2300

トマト・モッツァレラ・スパイシーサラミ

※The restaurant cashless payment only
※Table charge 500yen per person



Jasper grilled

炭焼き料理



Okinawan Wagyu beef, charcoal grilled, grain mustard and gravy, original spices.

■沖縄県産和牛（200g）炭火焼き 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

*ランイチ(Rnmp cap) ¥5800 *サーロイン (Sirloin) ¥8800 *フィレ (Fillet) ¥9800

Charcoal grilled Omi duck greenpeper sauce

■滋賀県 近江鴨ムネ肉の炭火焼き グリーンペッパーソース

¥4200

透明感のある旨味と甘みのある油が特徴の近江鴨を炭火で豪快に焼き上げ

Charcoal grilled Yanbaru chicken, turmeric yogurt

半羽¥3800

■県産やんばる鶏 炭火焼き 塩レモンマリネ ソース ターメリックヨーグルト

1羽¥6300

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で

Charcoal grilled Wagyu beef hamburger steak with foie gras sauce and Marsala Bergout

■県産牛の炭火焼きハンバーグ フォアグラを包んで ソース・ペリグー

¥4800

粗挽き肉でフォアグラを包んだハンバーグ。通称クロスバーグ黒トリュフとマルサラ酒のソース。

Charcoal grilled lamb with sajiki sauce and chumichuri

■ハーブ香る仔羊の炭火焼き ザジギ仕立て ソース・チュミチュリ

¥4200

ヨーグルト、ニンニク、ハーブなどでマリネした仔羊。アルゼンチン発祥の酸味が心地よいソース。

■本日の鮮魚の炭火焼き ブイヤベース仕立て

¥3900

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ブイヤベースソース。

Charcoal grilled fish head with tomato salsa

■カマのスパイス炭火焼き トマトのサルサ

¥2900

パプリカ、クミン、オレガノなどのスパイスを纏わせて焼き上げた豪快なカマ。カマ好き必食。

Charcoal grilled Swordfish Caponata, Sicilian Style

■メカジキの炭火焼き シチリア風野菜のトマト煮カポナータとオレンジのゼスト

¥3800

シチリア島 パレルモの風を感じるカジキの炭火焼き。カポナータとオレンジの皮でさっぱりと。

Okinawa pork Herbs breadcrumbs romesco sauce

■あぐー豚 炭火焼き ペルシャード・ロメスコソース バスク仕立て

¥3800

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。

Dolce

■県産鶏卵のキャラメルプリン

¥680

Okinawa Egg Caramel Pudding

■古宇利島産黒糖の琉球ティラミス

¥780

Brown sugar tiramisu

■県産パイナップルのローストバジル風味 ココナッツソルベ

¥1200

Okinawa roasted pineapple with basil flavor Coconut sorbet

■沖縄黒糖と屋我地塩のキャラメルバスクチーズケーキ

¥980

Brown suger Caramel basque Cheesecake

■沖縄黒糖ショコラテリーヌとバニラアイス

¥980

Chocolate terrine with vanillaicecream

■本日のアイス

¥580

※The restaurant cashless payment only

※Table charge 500yen per person



Appetizers 前菜

Okinawan Octopus and organic okinawalemon Ceviche

■島蛸と飾り野菜のセビーチェ オーガニックシークワサー ¥1900

"Okinawan Beef Carpaccio"

■県産和牛のカルパッチョ 山わさびとライムとバルサミコ ¥2600

Mediterranean salad herbal dressing

■地中海OCTOサラダ ハーブドレッシング ¥1700

Caprese with prosciutto, tomato and Okinawan fruit

■イタリア産水牛モッツァレラとプロシュートと旬果実のカプレーゼ ¥2600

Today's charcoal grilled vegetables

■本日の野菜 ジョスパークリル炭火焼き 3種¥1200
その時美味しい野菜をシンプルに炭火焼き。バーニャソースが野菜の様々な側面を醸し出す。 6種¥2200

Chacoal grilled romaine Lettuce Caesar Salad

■ロメインレタスの炭火焼き やんばる豚の自家製ベーコン シーザーサラダ ¥1800

Chacoal-grilled okinawan tuna mi-cuit, Turkish style

■炭火焼の県産マグロのミキューイ 焼きナスとヨーグルトのトルコ風クーリ ¥1900

Charcoal grilled okinawan pork sausage with pineapple jam

■あぐー豚ソーセージの炭火焼き アナナスのコンディメント ¥1800

大きなソーセージをパイナップルソースで

Chacoal-grilled blessings of Mount Fuji: Char-grilled mushrooms

■富士山の恵み 長谷川さんの驚異的マッシュルームの炭火焼き ¥1800

長谷川さんのジャンボマッシュルーム。アンチョビのソース

Tapas 小皿料理

■ハーブソルトのフライドポテト ¥880

French fries. with Herb salt scented

■黒トリュフとジャガイモのドフィノア ¥1200

Truffle flavoured gratin

■ラタトゥイユとフライエッグのオープン焼き ¥980

Paprika piperade

■ほうれん草のクリームソテー ¥1000

Sauteed spinach in cream sauce

■ブロッコリーとドライトマトのペペロンチーノ ¥980

Broccoli peperoncino

■屋我地産車海老とニンニクのアヒージョ バケット2枚 ¥2500

Tiger prawn and garlic ajillo

追加バケット1枚 150

Baguette 1pieces

Kids menu 子供

■Pizza (ソーセージ、コーン、チーズ) ■Pasta (ナポリタン) ¥1200

※The restaurant cashless payment only

※Table charge 500yen per person