

SALADA

- | | | |
|------------------------------------|------|-------------|
| ◆ 自家製ベーコンと当別産有精卵のシーザーサラダ | ¥900 | ハーフ
¥500 |
| 浅野農場スマイルポークを使用した自家製ベーコンと温泉卵をのせたサラダ | | |
| グリーンサラダ | ¥700 | ハーフ
¥400 |
| アスパラ、ブロッコリー、オクラ3種の青野菜のヘルシーサラダ | | |
| トマトとアボカドの和風マリネ | ¥700 | |
| トマトとアボカドをワサビ醤油で仕上げたハワイアンサラダ | | |
| 季節野菜のグリル | ¥600 | |
| 彩野菜を網焼きにし、ミネラル塩とオリーブオイルで仕上げました | | |



自家製ベーコンと当別産有精卵のシーザーサラダ



トマトとアボガトの和風マリネ

SOUP

- | | |
|-------------------------|------|
| オフショアオリジナルオニオンスープ | ¥300 |
| 当別産玉ねぎをじっくり炒めた濃厚ブイヨンスープ | |
| 当別野菜とホタテのチャウダー | ¥400 |
| 当別野菜と道産乳で作るクリーミーなスープ | |

SIDES



エビときのこのアヒージョ (バゲット4枚付)

◆ エビときのこのアヒージョ (バゲット4枚付) ¥800

エビと3種のきのこをオリーブオイル煮にしたスペイン料理の王道

アヒージョバゲット (4枚) ¥100

ピザ マルゲリータ ¥800

自家製トマトソース、チーズ、バジルの定番ピザ

蒸し鶏のカルパッチョ ¥650

国産の鶏むね肉をバジル風味で蒸し上げたヘルシーな一皿

鶏の唐あげ (5個) ¥500

サクサク、ジューシーな定番おつまみ

フライドポテト / オニオンリング / オニポテ 各 ¥400

つつい手が伸びる定番おつまみ

いぶりガッコチーズのカナッペ (4枚) ¥400

秋田県名産のいぶりガッコとクリームチーズのフィンガーフード



蒸し鶏のカルパッチョ

MEAT



牛ミニッツステーキ

① サーロインステーキ トリュフとフォアグラのソース ... ¥1,700

アンガス牛にトリュフとフォアグラの濃厚赤ワインソースをかけた贅沢な逸品

① 牛ミニッツステーキ ¥1,300

赤ワインソースで仕上げた牛ステーキ

① 浅野農場のポークソテー デミトマトソース ¥1,200

浅野農場スマイルポークのソテーと自家製デミトマトソースがぴったり

特製デミグラスソースの煮込みハンバーグ ¥1,200

イタリア産赤ワインで仕立てた濃厚デミグラスの煮込みハンバーグ



浅野農場のポークソテー デミトマトソース

パン ¥200

ライス ¥200

サラダ&ライス ¥400

サラダ&パン ¥400

FISH

タラのオープン焼き香草オイルソース ¥800
 道産の助宗たらの蒸し焼きにハーブとオリーブオイルのソースが相性抜群

海老のオープン焼き オレンジ風味 ¥980
 海老とオレンジのアメリカンなシーフード料理



タラのオープン焼き香草オイルソース



海老のオープン焼き オレンジ風味

パン	¥200
ライス	¥200
サラダ&ライス	¥400
サラダ&パン	¥400

RICE

- ◊ ロコモコ Offshore スタイル ¥1,100 (大盛 +200円)
Offshore 自家製パテを使用したハワイアンプレート
- オムライス ¥900 (大盛 +200円)
チキンライスを包むとろっとした卵と自家製トマトソースが合う
- チキンカレー ¥800 (大盛 +200円)
道産チキンをフルーティーな味わいの仕上がりにした特製カレー



ロコモコ Offshore スタイル

PASTA



魚介のトマトクリーム

- ◊ 魚介のトマトクリーム ¥1,200 (大盛 +200円)
旬の魚介を使ったオリジナルトマトクリームのパスタ
- 当別産有精卵と自家製ベーコンのカルボナーラ ¥1,000 (大盛 +200円)
とろりとした卵とベーコンのクリーミーな濃厚パスタ
- ボロネーゼ ¥900 (大盛 +200円)
隠し味にデミグラスを使用した濃厚ミートソース
- シェフの気まぐれペペロンチーノ ¥900 (大盛 +200円)
オイルベースのあっさり塩味パスタ

DESERT

- ◊ 自家製カタラーナ ¥500
- 自家製フレンチトースト ¥600
- ◊ アフォガード ¥500
バニラアイスクリームにエスプレッソをかけて
- 窯焼きホットケーキブリュレ
 きな粉アイス添え ¥600



アフォガード



窯焼きホットケーキブリュレきな粉アイス添え

- アイスクリーム (バニラ・チョコレート) ¥350
- ベイクド NY チーズケーキ ¥500
- 紅茶のシフォンケーキ ¥500
- 季節のデザート (スタッフにお尋ねください) ASK

DRINK ドリンク
(TAKE OUT OK)

ALL ¥450

- カフェラテ [アイス / ホット]
- キャラメルマキアート [アイス / ホット]
- カフェモカ [アイス / ホット]
- アメリカーノ [アイス / ホット]
- エスプレッソ
- ティーラテ
 - ・イングリッシュブレックファスト
 - ・アールグレイ (ディカフェ)



キャラメルマキアート
 バニラアイストッピング..... ¥600

¥400

- コーヒー [アイス / ホット]

ALL ¥350

- ウーロン茶
- オレンジジュース
- コーラ
- ジンジャーエール
- カルピス
- カルピスソーダ
- スプライト
- ココア [アイス / ホット]
- アイスティー
- ホットティー
 - ・イングリッシュブレックファスト
 - ・アールグレイ (ディカフェ)

+150円でバニラアイスが
トッピングできます



GLASS WINE	グラスワイン	赤	¥400
		白	¥400
		スパークリング	¥400
BEER	ビール	サッポロクラシック 生ビール	¥450
		コロナビール	¥600
		プレミアムアルコールフリー (ノンアルコールビール)	¥400
COCKTAIL	カクテル	シャンディガフ	¥450
		カシスオレンジ	¥450
		カシスソーダ	¥450
		ファジーネーブル	¥450
		ピーチソーダ	¥450
		ジントニック	¥450
		ウーロンハイ	¥450
SOUR	サワー	レモンサワー	¥400
		ライムサワー	¥400
		ゆずみつサワー	¥400
		巨峰サワー	¥400
OTHER	その他	ハイボール	¥400
		コーラハイボール	¥400
		ジンジャーハイボール	¥400
		梅酒 [ロック、水割り、ソーダ割り]	¥400
		黒霧島 [ロック、水割り、お湯割り]	¥400
		赤霧島 [ロック、水割り、お湯割り]	¥500
		和ら麦 [ロック、水割り、お湯割り]	¥400

BOTTLE WINE ボトルワイン

SPARKLING

スパークリングワイン〈辛口〉スペイン ¥3,000

スパークリングワイン〈やや辛口〉フランス ¥3,500

CAMPAGNE

モエ・エ・シャンドン ¥8,000

多くの方が好む飲みやすい1本です。

ヴーヴクリコ イエローラベル ¥10,000

きりっとした辛口がお好きな方におすすめです。

ドン ペリニヨン ASK

香りが高くゴールドがかかった色合いが特別感のあるシャンパンの王様です。

ベル・エポック ASK

華やかな香り、洗練されたバランスの良さが人気のシャンパンです。

RED

ピノ・ノワール〈軽め〉イタリア ¥2,500

カベルネ・ソーヴィニヨン〈やや軽め〉アメリカ ¥2,500

テンプラニーリョ〈重め〉スペイン ¥3,000

WHITE

ピノ・グリージョ〈辛口〉イタリア ¥2,500

シャルドネ〈辛口〉アメリカ ¥2,500

シャルドネ〈辛口〉フランス ¥3,000

メニュー以外にもご用意がございます。

スタッフにお尋ね下さい。