

UNION SEAFOOD CAFE

中学生以上のお客様にはテーブルチャージ料としてお1人様¥300[330]でお通しをお出ししています。

- ・ジンジャースープ（お代わり自由）
- ・窯焼きフォカッチャ 燻製ホイップ添え

UNIONSEAFOODCAFE COURSE

ユニオンシーフードカフェコース

A カジュアルイタリアンコース

[全8品] お一人様 ¥2,700 [税込 ¥2,970]

(2名様より)

すりおろしジンジャースープ

2025 人気イタリアンタパス3種盛り合わせ

- ・フレッシュトマトのマスカルポーネムースカプレーゼ仕立て
- ・小海老のタルタル
- ・生ハムのグリッシーニ

旬のいろいろ地元野菜のアーリオオーリオサラダ

本日鮮魚のカルパッチョ

燻製ベーコンと完熟トマトのポモドーロ-マスカルポーネムース添え-

窯焼きグリルチキンと豚肩ロースのロースト-旬野菜のグリル添え-

じっくり煮込んだ牛ラグーととろ〜り卵のストーブご飯

コース限定価格 ちょっとお得な生牡蠣プレート ※内容はスタッフまで

2種 盛り合わせ

¥1,060→¥1,000(tax1,100)

3種 盛り合わせ

¥1,630→¥1,540(tax1,694)

コース限定 飲み放題

カジュアル 1,000(1,100)

プレミアム 1,800(1,980)

UNIONSEAFOODCAFE COURSE

ユニオンシーフードカフェコース

B 旬野菜や魚介が楽しめるWメインコース

[全9品] お一人様 ¥3,400 [税込 ¥3,740]

(2名様より)

すりおろしジンジャースープ

2025 人気イタリアンタパス5種盛り合わせ

- ・サーモンのマスカルポーネ巻き
- ・小海老のタルタル
- ・冬茄子とトマトのラタトゥーユ
- ・生ハムのグリッシーニ
- ・焼きたてミニジェノベーゼピザパン

ピザ窯で焼き上げたハーブチキングリルと地元野菜グリーンサラダ

広島県産 ジューシー牡蠣フライ

THE マルゲリータ

黒毛和牛ローストビーフ-西洋わさび・地中海の結晶塩添え-

オマール海老ソースとトマトクリームの小海老パスタ

炙りサーモンとイクラのストーブご飯-山葵醤油ソース-

※お一組様ごとにどちらかお選びいただけます

パティシエ特製本日の一口ドルチェ

コース限定価格 ちょっとお得な生牡蠣プレート ※内容はスタッフまで

2種 盛り合わせ

¥1,060→¥1,000(tax1,100)

3種 盛り合わせ

¥1,630→¥1,540(tax1,694)

コース限定 飲み放題

カジュアル 1,000(1,100)

プレミアム 1,800(1,980)

THIS MONTH'S FAIR MENU

- 今月のフェアメニュー -



牡蠣醤油香る 厚切り“牛タン”バターステーキ



濃厚バター 牛タンシチューのパイ包み焼

BEEF TONGUE & GRILLED OYSTER

- 牛タン & 焼き牡蠣 -

牡蠣醤油香る 厚切り“牛タン”バターステーキ

¥1,890[¥2,079]

濃厚バター 牛タンシチューのパイ包み焼

¥790[¥869]

GRILLED OYSTER

- 期間限定 焼き牡蠣 -



期間限定 焼き牡蠣“4種”盛り合わせプレート

マルゲリータ

¥540[¥594]

トマトソースとモッツァレラとバジルソースのイタリアン焼き牡蠣

ゴルゴンゾーラ

¥590[¥649]

ゴルゴンゾーラソースが牡蠣絡み合い、おかわり注意

海苔バター

¥540[¥594]

店長おすすめ！和風焼き牡蠣

ねぎ味噌

¥540[¥594]

味噌の深みがなんとも絶妙！

期間限定 焼き牡蠣“4種”盛り合わせプレート

¥2,160[¥2,376]

APPETIZER

- イタリアン前菜 -



雲丹クリームのコロッケと削りたてふわふわチーズ
※ 2P以上のご注文でお願いいたします 1P ¥290[¥321]

岩塩のフライドポテト ¥590[¥649]



フレッシュトマトと生ハムのマスカルポーネムース
カプレーゼ仕立て ¥690[¥759]

サーモンとアボカドのタルタル ¥790[¥869]

本日鮮魚のカルパッチョ
- 柚子レモンソース - ¥790[¥869]

地元横浜農家さんの
野菜とミルクモッツアレラのアヒージョ ¥890[¥979]

SALAD

- サラダ -



鮮魚と地元野菜のコブサラダ仕立て ¥1,290[¥1,419]

地元野菜のアーリオオーリオサラダ
- ゆずドレッシング - ¥690[¥759]

地元で採れた新鮮ハーブと
旬野菜のピザ窯チキングリルのサラダ
- 削りたてふわふわチーズ - ¥990[¥1,089]

SIDE

- サイドメニュー -

焼きたてバゲット [1ケ] ¥180[¥198]

焼きたてフォカッチャ [1ケ] ¥200[¥220]

焼きたてバゲットとフォカッチャ盛り合わせ
燻製ホイップバター添え ¥600[¥660]

PIZZA

- ピッツァ -



THE マルゲリータピッツァ

¥1,290 [¥1,419]



照り焼きチキンマヨネーズピッツァ

¥1,390 [¥1,529]



ぷりぷり海老と明太ポテト&コーンピッツァ

¥1,390 [¥1,529]



マスカルポーネとモッツアレラのフロマージュピッツァ

¥1,490 [¥1,639]

生ハム・アボカド・ルッコラのジェノベーゼピッツァ

¥1,490 [¥1,639]



Half & Half pizza

- ハーフ & ハーフ ピッツァ -



お得なハーフ & ハーフ ¥1,390 [¥1,529]

※お好きなピッツァ2種類お選びください

①THE マルゲリータピッツァ

②生ハム・アボカド・ルッコラのジェノベーゼピッツァ

③照り焼きチキンマヨネーズピッツァ

④ぶりぶり海老と明太ポテト&コーンピッツァ

PASTA

- パスタ -

オマール海老ビスクと小海老のトマトラザニア ¥890 [¥979]

きのこと神奈川野菜のペペロンチーノ-醤油バター風味- ¥990 [¥1,089]

炙りサーモンアボカド 搾りたてレモンのクリームソース ¥1,190 [¥1,309]



燻製ベーコンと完熟トマトのボモドーロ-マスカルポーネムース添え- ¥1,190 [¥1,309]

オマール海老のうまみたっぷり 濃厚ビスクのトマトクリームパスタ ¥1,290 [¥1,419]

黒毛和牛100%のボロネーゼ トリュフのアクセント ¥1,390 [¥1,529]



牡蠣とキノコのアーリオ・オーリオ 4種の胡椒のアクセント ¥1,490 [¥1,639]

雲丹と窯焼き燻製ベーコンのカルボナーラ ¥1,590 [¥1,749]



MAIN

-メイン-



豚肩ロースのグリル 旬野菜のグリルとハニーマスタードソース ¥1,090[¥1,199]

黒毛和牛のローストビーフ 西洋わさび 地中海の結晶塩を添えて ¥1,690[¥1,859]

STAUB

-ストーブご飯-



牛ラグーとろーり卵のストーブご飯

シャリアピンソース

¥1,190[¥1,309]

炙りサーモン・イクラのストーブご飯

山葵醤油ソース

¥1,290[¥1,419]



DESSERT

デザート

季節のミルフィーユ	¥790 [¥869]
濃厚ガトーショコラ-バニラ風味のシャンティとキャラメルナッツ添え-	¥590 [¥649]
エスプレッソ香るマスカルポーネのティラミス	¥690 [¥759]

CAFE

カフェ

ブレンドコーヒー (HOT / ICE)	¥500 [¥550]
カフェラテ (HOT / ICE)	¥550 [¥605]
アイスティー[ストレート or レモン]	¥500 [¥550]

HOT POT TEA

ホットポットティー

ALL ¥550[¥605]

メモリアルジャスミン	マンゴールビー
アールグレイ	カモミールジンジャー

※カップ2杯分のポットでご提供いたします

SOFT DRINK

ソフトドリンク

ALL ¥450[¥495]

ウーロン茶	ジャスミン茶
100% オレンジジュース	100% パインジュース
100% アップルジュース	100% グレープフルーツジュース