

パナデハン特製の アクアパッツアを



豪快に手づかみで!



海幸彦海老のアクアパッツア (3~4人前)

¥2,800

海幸彦海老、パーナ貝、ホタテ、イカ、アサリ等の新鮮な
シーフードがたっぷり! 魚介好きにはたまらない逸品!

※表示価格は税込みです ※写真はイメージです

PASTA & RISOTTO



濃厚！海幸彦海老パスタ

¥1,200

生でも食べられる新鮮な海幸彦海老をふんだんに使用し
独自製法でソースにしました。海老の風味がたまらない逸品！



しらすの大葉ジェノベーゼ

¥980

和とイタリアンのコラボで生まれた人気のパスタ！
極上のしらすをたっぷり乗せて、大葉とクルミでソースを仕上げました！

イカ墨パスタ

¥980

希少なイカ墨を白ワインでじっくり煮詰めてソースにしました。
イカ墨が入手困難な場合は、すぐに売り切れてしまいます！

牡蠣と大葉のドライトマト

¥1,200

広島産の牡蠣と、ちょっぴり酸味の効いたドライトマトは
まさに組合せの妙！ 大人の味をお楽しみください。

アマトリチャーナ

¥980

無添加の手作りトマトソースと、自家製のパンチェッタ（豚の塩漬け）の
旨味をシンプルに味わえるオススメの逸品！

カルボナーラ

¥980

カルボナーラとは“炭焼き風”の意味。
生クリームを一切使わない正統派のカルボナーラです！

牡蠣のクリームリゾット

¥1,200

広島産牡蠣を濃厚なクリームリゾットに！

※表示価格は税込みです ※写真はイメージです



濃厚！海幸彦海老パスタ



イカ墨パスタ



しらすの大葉ジェノベーゼ

PIZZA



マルゲリータ

¥980

1 番人気の PIZZA。自家製トマトソースが最高！

クワトロフォルマッジ

¥1,200

4 種のチーズ PIZZA。ハチミツをかけてどうぞ！



しらすの大葉ジェノベーゼ

¥1,200

大人気のパスタを PIZZA にしてみました！しらすたっぷり！

チョリソー&ニンニク芽ピザ

¥1,200

ピリ辛チョリソーと自家製ソースが絶品！

生ハムサラダピザ

¥1,500

特製ドレッシングで食べるサラダ PIZZA ！
生ハムのアクセントも最高の逸品！

※表示価格は税込みです ※写真はイメージです



お好きなパスタ・ピザにつけられるお得なセット！



前菜盛合せ



ドリンク

ドリンクは下記よりお選びください

- コーヒー (HOT・ICE)
- ウーロン茶
- ジンジャーエール
- 山ふどうフレンド
- 山ふどうソーダ
- オレンジ 100%
- アップル 100%
- コーラ

ALA CARTE



自家製ローストビーフのサラダ ￥980

生ハムのサラダ ￥980



特製玉葱ドレッシングのグリーンサラダ ￥600

牡蠣のオイルマリネ ￥880

生ハムとチーズの盛合せ ￥1,200



自家製ローストビーフのサラダ

※表示価格は税込みです
※写真はイメージです



チューリップ唐揚げ&ポテト ￥880



ソーセージ2種盛り ￥1,480

広島産牡蠣の白ワイン蒸し (10個) ￥1,980

海老と牡蠣とキノコのアヒージョ (バゲット付) ￥1,000



砂肝とニンニク芽のアヒージョ (バゲット付) ￥900

フライドポテト ￥380

バゲット (5枚) ￥200

ガーリックトースト (5枚) ￥300

キッズプレート (ドリンク付) ￥780



チューリップ唐揚げ&ポテト



ソーセージ2種盛り



キッズプレート

UMISACHIIHIKO OYSTER



海幸彦牡蠣 (10個)

¥1,980



海幸彦牡蠣は史上初の宮崎青島の海で育てられた真牡蠣(マガキ)です。日本でも有数のきれいな海で育った牡蠣は、臭みが無くフレッシュな味わいが特徴です。大きさは小ぶりですが、生まれてから1度も産卵していない希少な「バージンオイスター」にこだわって作っています。牡蠣特有の苦みがなく若々しい新鮮な甘みと、さわやかな後味が楽しめる牡蠣です。

※表示価格は税込みです ※写真はイメージです

UMISACHIIHIKO SHRIMP



ボイルシュリンプ



ガーリックバターソテー

ボイルシュリンプ ¥1,680

ガーリックバターソテー ¥1,680



青島の新名物である海幸彦海老は、正式名称を「ヒゲナガエビ」といいます。宮崎沖の深海300m~400mに生息する、他にはない大ぶりの甘海老です。甘味・うま味が強く、食べ応えがあり弾力もあります。水揚げ後の鮮度落ちが大変早い為、水揚げ次第、加工工場へ運び瞬間冷凍しています。青島でしか楽しむことのできない、貴重な美味をお楽しみください！



AOSHIMA GARLIC SHRIMP



青島ガーリックシュリンプ

¥ 1,000

本場ハワイの人気グルメ、ガーリックシュリンプをパラディソで！
濃厚なバターとガーリックの香りが、海老の旨味を引き立てます！

※表示価格は税込みです
※写真はイメージです

青島ガーリックシュリンプ テイクアウト

**本場ハワイの味をご家庭でも！
行楽のお供にも！いかがですか？**

- 当店テイクアウト窓口にて販売中！
店内でもご注文を承っております。
- 出来立てをご用意しますので、注文
から少しお時間をいただきます。
- テイクアウト後は、お早めにお召し
上がりください。



DRINK MENU

※表示価格は税込みです

BEER

生ビール	¥ 500
コロナ	¥ 580
バドワイザー	¥ 580

WINE

グラスワイン 赤	¥ 500
グラスワイン 白	¥ 500
スパークリングワイン	¥ 500

HIDEJI BEER

YAHAZU	¥ 700
九州 CRAFT 日向夏	¥ 700

ALCOHOL FREE

キリン零 ICHI	¥ 500
カシスソーダ	¥ 400
カシスオレンジ	¥ 400

ANOTHER

ハイボール	¥ 450
焼酎 (芋)	¥ 400

COCKTAIL

メーラビアンコ (白ワイン+アップル)	¥ 450
メーラロッソ (赤ワイン+アップル)	¥ 450
アランチャビアンコ (白ワイン+オレンジ)	¥ 450
アランチャロッソ (赤ワイン+オレンジ)	¥ 450
スプリッツァー (白ワイン+ソーダ)	¥ 450
カリモーチョ (赤ワイン+コーラ)	¥ 450
ミモザ (スパーク+オレンジ)	¥ 450
オペレーター (白ワイン+ジンジャー)	¥ 450
キティー (赤ワイン+ジンジャー)	¥ 450

SOUR

カシスソーダ	¥ 450
カシスオレンジ	¥ 450
カシスウーロン	¥ 450
カンパリソーダ	¥ 450
カンパリオレンジ	¥ 450
シャンディガフ	¥ 450
レモンサワー	¥ 450

SOFT DRINK

コーラ	¥ 250
ジンジャーエール	¥ 250
山ぶどうブレンド	¥ 250
山ぶどうソーダ	¥ 250
ウーロン茶	¥ 250
炭酸水	¥ 250
オレンジ 100%	¥ 250
アップル 100%	¥ 250

CAFE

ホットコーヒー	¥ 350
アイスコーヒー	¥ 350
ホットカフェオレ	¥ 400
アイスカフェオレ	¥ 400
エスプレッソ	¥ 350
カプチーノ	¥ 400



CAFE TIME

※表示価格は税込みです
※写真はイメージです

14:00 - 17:00 (ラストオーダー 16:30)

PIZZA

マルゲリータ	¥ 980
クワトロフォルマッジ	¥ 1,200
チョリソー&ニンニクの芽	¥ 1,200
しらずの大葉ジェノベーゼ	¥ 1,200



マルゲリータ



チューリップ唐揚げ&ポテト

FOOD

フライドポテト	¥ 380
チューリップ唐揚げ&ポテト	¥ 880

CAKE SET (ドリンク付)

自家製バナナティラミス	¥ 650
渋皮モンブラン	¥ 600

【ドリンクは下記よりお選びください】

ホットコーヒー	山ぶどうブレンド
アイスコーヒー	山ぶどうソーダ
コーラ	オレンジ 100%
ジンジャーエール	アップル 100%
ウーロン茶	



自家製バナナティラミス

SOFT DRINK

コーラ	¥ 250
ジンジャーエール	¥ 250
山ぶどうブレンド	¥ 250
山ぶどうソーダ	¥ 250
ウーロン茶	¥ 250
炭酸水	¥ 250
オレンジ 100%	¥ 250
アップル 100%	¥ 250

SOFT CREAM

北海道ミルクソフト	¥ 350
ショコラ	¥ 350
ミックス (北海道ミルク&ショコラ)	¥ 350

ICE CREAM

ダブル (オススメ!)	¥ 350
シングル	¥ 250

【アイスは下記よりお選びください】

バニラ	あまおう苺
北海道ミルク	カシス
チョコレート	ゆづ
エスプレッソクッキー	マンゴーフラッパ
黒ゴマ	瀬戸内レモン
ラムレーズン	ピスタチオ

