

# A LUNCH

11:30 - 14:30

(LAST ORDER 14:00)

4品1ドリンク大満足のボリュームで ¥1,980

前菜 + メイン + 日替わりスープ + デザート + ドリンク

\*前菜は仕入れ状況により内容が変わります。

※表示価格は税込みです ※写真はイメージです

## 1 メインをお選びください

- ・濃厚！海幸彦海老パスタ
- ・しらすの大葉ジェノベーゼパスタ
- ・イカ墨パスタ
- ・マルゲリータピザ
- ・クワトロフォルマッジ
- ・しらすの大葉ジェノベーゼピザ
- ・チョリソー&ニンニクの芽ピザ
- ・生ハムサラダピザ
- ・カレーピザ



濃厚！海幸彦海老パスタ

## 2 デザートをお選びください

- ・自家製バナナティラミス
- ・自家製パンケーキ (ベリーミックス)
- ・自家製パンケーキ (チョコバナナ)



自家製パンケーキ ベリーミックス



自家製バナナティラミス

## 3 ドリンクをお選びください

- ・コーラ
- ・ジンジャール
- ・山ぶどうブレンド
- ・山ぶどうソーダ
- ・オレンジ 100%
- ・アップル 100%
- ・ウーロン茶
- ・コーヒー (HOT・ICE)

# B LUNCH

11:30 - 14:30

(LAST ORDER 14:00)



4品1ドリンク大満足のボリュームで ¥1,980

前菜 + メイン + 日替わりスープ + デザート + ドリンク

\*前菜は仕入れ状況により内容が変わります。

※表示価格は税込みです ※写真はイメージです

## 1 メインをお選びください

- ・ロコモコプレート
- ・牛サガリプレート
- ・スペアリブプレート
- ・チューリップ唐揚げプレート



黒ガリプレート



スペアリブプレート



ロコモコプレート

## 2 デザートをお選びください

- ・自家製バナナティラミス
- ・自家製パンケーキ (ベリーミックス)
- ・自家製パンケーキ (チョコバナナ)



自家製パンケーキ ベリーミックス



自家製バナナティラミス

## 3 ドリンクをお選びください

- ・コーラ
- ・ジンジャール
- ・山ぶどうブレンド
- ・山ぶどうソーダ
- ・オレンジ 100%
- ・アップル 100%
- ・ウーロン茶
- ・コーヒー (HOT・ICE)

# パンデパン特製の アクアパッツアを



## 豪快に手づかひで!



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



## 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

¥1,200

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

¥1,200

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！

※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

¥1,200

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

¥1,200

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



# A LA CARTE



自家製ローストビーフのサラダ ¥980

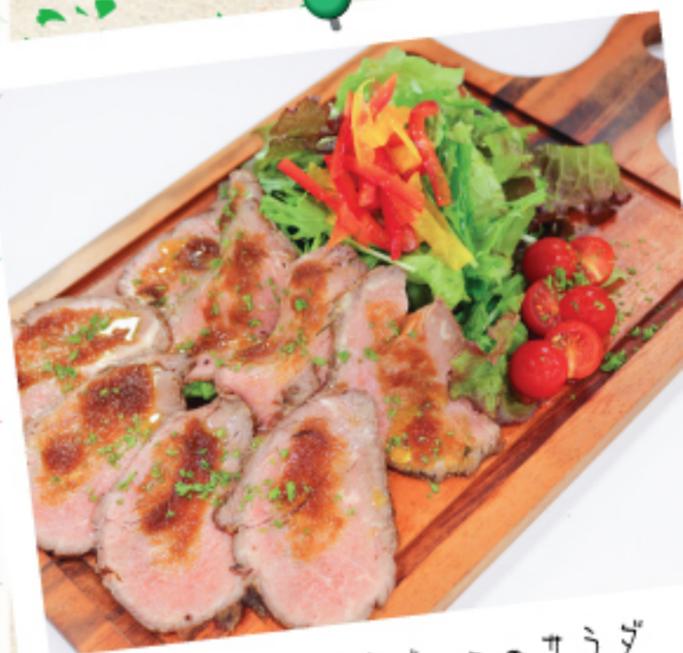
生ハムのサラダ ¥980



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



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

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



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

テイクアウト

¥980

**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
パドワイザー	¥ 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

## 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

## 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

## 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

## 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



# 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
しらす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

