

ITALIAN TAPAS

イタリアン タパス

ぷりぷりエビのチーズフリット ¥580(taxv638)

アンチョビポテト ¥580(taxv638)

トマトとアボカドのカプレーゼ ¥580(taxv638)



老舗パティスリー「ストラスブール」から届く
チャバタとフォカッチャ盛り合わせ ¥590(taxv649)
焼きたてパンを自家製の燻製ホイップバターと一緒に！

FRIED

フライド

PUSH 兵庫県坂越湾産牡蠣フライ 自家製タルタルソース 1P ¥390(taxv429)

2度揚げが生み出す“サクッ & ジューシーの黄金比率！”

蟹クリームコロッケ オマール海老のビスクソース 2P ¥880(taxv968)

カニ味噌を隠し味にした手作りのカニクリームコロッケです。熱々！やけどに注意！



蟹クリームコロッケ
オマール海老の
ビスクソース

SALAD

サラダ

PUSH 横浜鮮魚のコブサラダ仕立て ¥1,280(taxv1,408)
マグロ・サーモン・白身魚・海老・タコなどシーフードがたっぷりの贅沢ミックスサラダ！

FINE ARTICLE

逸品

NEW いちじくのクリームチーズ 1P ¥350(taxv385)

NEW ゴルゴンゾーラのかぼちゃニョッキ ¥690(taxv759)

NEW マスカルポーネと栗のハニームース ¥690(taxv759)
くるみパン添え

じっくりと火入れした一口ステーキ ¥730(taxv803)
マスタードデミグラスソース

北海道産“幻味舞茸”の鉄板オムレツ ¥830(taxv913)

北海道産”幻味舞茸”の牡蠣アヒージョ ¥890(taxv979)

バケット 1P ¥150(taxv165)

NEW ボルチーニ香るクリームスフレオムレツ ¥990(taxv1,089)
フワッフワなスフレオムレツを香り豊かなボルチーニとトマトのクリームソースで
※オーダーを頂いてから調理するため、お時間がかかります

本日のイタリアン人気前菜盛り合わせ ¥1,280(taxv1,408)
内容は日替わりでご用意しております。詳しくはスタッフまで！

CARPACCIO

カルパッチョ

鯛のカルパッチョ 酢橘とレモンのソース ¥590(taxv649)

NEW 本日鮮魚とオレンジのカルパッチョ ¥840(taxv924)
メカジキなど脂の乗った鮮魚をジューシーなオレンジソースで仕上げました

カルパッチョ4種盛り合わせ ¥990(taxv1,089)
シェフおすすめの新鮮な魚介のカルパッチョ！人気の盛り合わせです。
内容はスタッフまで！

PIZZA

UNION SEAFOOD CAFE

オーダーごとに職人が
丁寧に焼き上げる

トマトとフレッシュバジルの定番マルゲリータ ¥1,180(tax¥1,298)
トマト・バジル・モッツアレラチーズのシンプルな定番ピザ！

自家製スモークサーモンピザ ¥1,480(tax¥1,628)
特製サワークリームソースとスモークサーモンの相性抜群なピザ。ディルの香りがアクセント！

クワトロフォルマッジ ¥1,480(tax¥1,628)
大人気の4種チーズピザ！チーズの風味とはちみつの相性は抜群です

NEW 甘辛タレとやわらか牛肉のブルコギピザ ¥1,480(tax¥1,628)
特製の甘辛タレと牛肉がクセになる、塩味を効かせたふわふわの玉子がアクセントに



自家製スモークサーモンピザ

H A R F and H A R F

UNION SEAFOOD CAFE

一枚で二つの味が楽しめる
お得なハーフ and ハーフ



クワトロフォルマッジ
& トマトとフレッシュバジルの
定番マルゲリータ

クワトロフォルマッジ & トマトとフレッシュバジルの定番マルゲリータ ¥1,380(tax¥1,518)
オープン以来一番人気のハーフ&ハーフ。迷ったときは、まずはこれ！

生ハムプロシュート & トマトとフレッシュバジルの定番マルゲリータ ¥1,480(tax¥1,628)
生ハムたっぷりの贅沢ピザと定番のマルゲリータの組み合わせは生ビールにベストマッチ！

しらすと大葉のシチリアーナ & トマトとフレッシュバジルの定番マルゲリータ ¥1,480(tax¥1,628)
さっぱりとしたしらすと大葉のピザとマルゲリータ！ワインやスパークリングと合わせてみては！

NEW 甘辛タレとやわらか牛肉のブルコギピザ & トマトとフレッシュバジルの定番マルゲリータ ¥1,480(tax¥1,628)
王道のマルゲリータと人気のブルコギのハーフandハーフ



広島産牡蠣と3種のキノコのクリームパスタ

PASTA

UNION SEAFOOD CAFE

オマール海老ソースのトマトクリームパスタ ¥1,180(tax¥1,298)
海老出汁が口に広がる、濃厚なトマトクリームソースパスタ！

**NEW チーズたっぷり
溶岩ミートのもっちり生パスタ** ¥1,390(tax¥1,529)
もちもちの生パスタ、トンナレッチリを使用したオリジナルミートパスタ

広島産牡蠣と3種のキノコのクリームパスタ ¥1,480(tax¥1,628)
広島県産牡蠣と3種類のキノコを使用したクリームパスタ！
口の中に牡蠣とキノコ味・風味が広がります

雲丹と濃厚卵の海のカルボナーラ ¥1,480(tax¥1,628)
雲丹の旨みと海の香りが口の中いっぱいに広がる、贅沢カルボナーラ！

MAIN

UNION SEAFOOD CAFE

桜チップで焼す マグロほほ肉の燻製ステーキ ¥1,480(tax¥1,628)
貴重なマグロのほほ肉をソテーし、タジン鍋でじっくりとスモーク！
まるで、ステーキのような味わいがたまりません！

NEW 牛ハラミのロースト ¥1,490(tax¥1,639)
赤ワインと西洋わさびのソース
しっとりと仕上た柔らかなハラミ本来の旨味を、自家製の赤ワインソースで！

「一焼にとろき!!」 老舗パティスリー「ストラスブール」から届く
チャバタとフォカッチャ盛り合わせ ¥590(tax¥649)
焼きたてパンを自家製の燻製ホイップバターと一緒に！



桜チップで焼す マグロほほ肉の燻製ステーキ



目の前で燻製し、
盛り付け致します



DESSERT

UNION SEAFOOD CAFE

いちごのミルフィーユ ¥780(tax¥858)
シンプルなイチゴカスタードクリーム・生クリームの相性抜群の組み合わせ！

NEW フランボワーズのティラミスタルト ¥580(tax¥638)
濃厚ティラミスを経済タルトに仕上げました。フランボワーズとの相性抜群！

濃厚チーズのバイクドチーズケーキ ¥630(tax¥693)
ほんのりレモン香る濃厚仕立ての自家製チーズケーキ！

CAFE

UNION SEAFOOD CAFE

アイ스티ー ICE ¥500(tax¥550)

コーヒー HOT/ICE ¥500(tax¥550)

カフェラテ HOT/ICE ¥550(tax¥605)

HOT POT TEA

ALL ¥550(tax¥605)

カップ2杯分のポットで提供いたします

エンジェルジャスミンティー ローズヒップピーチティー

フレンチマスカットティー アールグレイティー

DRINK MENU

UNION SEAFOOD CAFE

SPARKLING WINE

UNION SEAFOOD CAFE



**牡蠣専用！
生牡蠣とのペアリングの絶対的エース！
カステルロック・カヴァ**

スペイン / 辛口

GLASS ¥630(tax¥693) BOTTLE ¥3,900(tax¥4,290)

生産者が牡蠣とのペアリングに太鼓判を押す
スペインの辛口スパークリングワイン！

WHITE WINE

UNION SEAFOOD CAFE



01
牡蠣大好きな
ソムリエが選ぶ
牡蠣専用白ワイン
ランキング1位!!

カマレロ シャルドネ

スペイン / 辛口

GLASS ¥480(tax¥528)
BOTTLE ¥3,300(tax¥3,630)



02
様々な料理に◎
樽熟成をしない
フレッシュな
味わいが特徴です

カリスト ブラン

フランス / 辛口

GLASS ¥590(tax¥649)
BOTTLE ¥4,000(tax¥4,400)



03
フルーティーで
甘さと酸味の
バランスが良く
白身の焼魚に◎

ラインマスター

ドイツ / 中甘口

GLASS ¥630(tax¥693)
BOTTLE ¥4,200(tax¥4,620)



04
さわやかな
酸味が特徴の
有機栽培ワイン！

オーガニック・
キュリオス・チャレロ

スペイン / 辛口

GLASS ¥750(tax¥825)
BOTTLE ¥4,800(tax¥5,280)

NATURAL WHITE WINE

UNION SEAFOOD CAFE

What "Natural wine" ナチュラルワインとは
ナチュラルワインとは、環境や自然を尊重したワインづくりの考え方に基づき、添加物や保存料、砂糖などを使用せず、熟成させたブドウ果汁だけで作られるワインのことです



01
程よい酸味と
爽やかな味わい
魚介や野菜との
相性抜群

チウ・チウ

イタリア / 辛口

GLASS ¥880(tax¥958)
BOTTLE ¥5,300(tax¥5,830)



02
柑橘系の香りと
塩味の余韻が
魚介の美味さを
引き立てる

イ・ステファニーニ

スペイン / 辛口

GLASS ¥980(tax¥1,078)
BOTTLE ¥5,800(tax¥6,380)



03
ミネラル香る
果実味と酸味
カルパッチョや
グリルした魚に◎

サルタレリ

イタリア / 辛口

BOTTLE ¥6,800(tax¥7,480)



04
産地フランスで
最も牡蠣に合うと
評価されるワイン

ドメヌ・ラ・
グランジェット

フランス / 辛口

BOTTLE ¥7,800(tax¥8,580)

RED WINE

UNION SEAFOOD CAFE



01
チェリーと
カシスの熟した
甘みが香る！

コセチャ・
カペルネソーベニョン

チリ / ミディアム

GLASS ¥580(tax¥638)
BOTTLE ¥3,800(tax¥4,180)



02
若々しさの中にも
しっかり感じ取れる
凝縮感とタンニン

カンホ テンプラニーニョ
ホーベン

スペイン / ミディアム

GLASS ¥630(tax¥693)
BOTTLE ¥4,200(tax¥4,620)



LEMON SOUR

UNION SEAFOOD CAFE

コールドプレス製法が可能なスロージューサーを使用
レモンを皮ごと押し搾って、超濃厚100%果汁を抽出しています

#1 Trad 昔ながらのレモンサワー ¥490(taxv539)
焼酎+生レモンの古典的レモンサワー

#2 Standard ユニオンオリジナルの定番レモンサワー ¥540(taxv594)
迷ったらコレ! 酸味・甘み・苦み
アルコール感すべてのバランスが取れた当店自慢のレモンサワー

#3 Dry ドライジンとフレッシュレモンサワー ¥590(taxv649)
切れ味鋭くドライに仕上げた
アルコール度数高めめのレモンサワー

#4 Honey 白ワインと蜂蜜のレモンサワー ¥590(taxv649)
蜂蜜の甘みを味わう白ワインベースの
低アルコールレモンサワー

#5 Salty ホワイトラムと雪塩のレモンサワー ¥590(taxv649)
ホワイトラムと雪塩をベースにした
スノースタイルレモンサワー

ITALIAN COCKTAIL

UNION SEAFOOD CAFE

自家製イタリアンレモンチェッロ

イタリア発祥のレモンリキュールをオリジナルブレンド皮ごと絞るレモン果汁がポイントです ¥600(taxv660)

HIGH-BALL

UNION SEAFOOD CAFE

ユニオンハイボール ¥590(taxv649)
ラム酒をベースにしたユニオンオリジナルのハイボール

ハイボール ¥440(taxv484) スパイシーハイボール ¥490(taxv539)

WHISKEY

UNION SEAFOOD CAFE

ジャックダニエル ¥590(taxv649) ボウモア ¥690(taxv759)
【ロック・ソーダ・ストレート】 【ロック・ソーダ・ストレート】

SOUR

UNION SEAFOOD CAFE

徳島県産 生酢橘サワー ¥590(taxv649)

生産量日本一の町から届く、香り豊かな酢橘を使用

信州りんごサワー ¥590(taxv649) 芳醇ぶどうサワー ¥590(taxv649)

CHUHAI

UNION SEAFOOD CAFE

ウーロンハイ ¥440(taxv484) ジャスミンハイ ¥440(taxv484)

SPARKLING COCKTAIL

UNION SEAFOOD CAFE

白桃のベリーニ ¥630(taxv649) オレンジミモザ ¥630(taxv649)

WINE COCKTAILS

UNION SEAFOOD CAFE

疲労回復 白桃のワインクーラー ¥680(taxv748) アンチエイジング 濃厚イチゴのキティ ¥680(taxv748)

美肌効果 パイナップルのトロピカルオペレーター ¥680(taxv748) 抗酸化作用 ぶどうのスプリッツァー ¥680(taxv748)

BEER&BEER COCKTAILS

UNION SEAFOOD CAFE

スーパードライ 生 ¥580(taxv638) 丸絞りレモンラガー ¥580(taxv638)

星川ブラウン ¥580(taxv638) ドライゼロ ¥580(taxv638)
(自家製ジンジャーエールのシャンディガフ) (ノンアルコールビール)

NON ALCOHOL LEMON SOUR

UNION SEAFOOD CAFE

酔わない丸絞りレモンサワー ¥480(taxv528)

酔わない塩レモンサワー ¥480(taxv528)

NON ALCOHOL FRUITS SOUR

UNION SEAFOOD CAFE

ライチとピーチの
桃色ノンアルコールクーラー ¥530(taxv583)

ぶどうとパインの
ノンアルコールソーダ ¥530(taxv583)

NON ALCOHOL SANGRIA

UNION SEAFOOD CAFE

ALL ¥580(taxv638)



キウイとオレンジの
ノンアルサングリア

キウイ、グレープフルーツ
オレンジが疲労を回復おすすめです



ライムとアロエの
ノンアルサングリア

自家製アロエジュレが
お肌の調子を整え、美白効果もプラス

SOFT DRINK & CAFE

UNION SEAFOOD CAFE

ジャスミン茶 ¥450(taxv495)

ウーロン茶 ¥450(taxv495)

パインジュース ¥450(taxv495)

オレンジジュース ¥450(taxv495)

アイ스티ー ¥500(taxv550)

コーヒー HOT/ICE ¥500(taxv550)

カフェラテ HOT/ICE ¥550(taxv605)

HOT POT TEA

ALL ¥550(taxv605)

カップ2杯分のポットで
提供いたします

エンジェルジャスミンティー

フレンチマスカットティー

ローズヒップピーチティー

アールグレイティー