



UNION SEAFOOD CAFE

FOCACCIA

フォカッチャ

おかわり自由

400℃の窯で焼き上げたフォカッチャ

お一人様 ￥500(550)

当店ではお腹いっぱいになっていただきたい思いから食べ放題のお通しをお出ししています

生パスタや牡蠣料理など様々なお料理に合わせてお楽しみください

FRESH OYSTER

生牡蠣



			1P
A	福岡県 垣見産	真牡蠣	¥540(594)
B	兵庫県 相生産	真牡蠣	¥560(616)
C	長崎県 小長井産	真牡蠣	¥580(638)
D	兵庫県 室津産	真牡蠣	¥580(638)

生牡蠣 食べ比べ

育つ海域によって特徴が変わる牡蠣『味』『サイズ』『形』を比べる贅沢をオススメします

2種 盛り合わせ

¥1,060(1,166)

3種 盛り合わせ

¥1,630(1,793)

4種 盛り合わせ

¥2,200(2,420)

ROCK OYSTER

牡蠣の王様 岩牡蠣



E 島根県 隠岐の島産 岩牡蠣 『清海』 ¥940(1,034)

肉厚でクリーミー、濃厚な味わいの中にも爽やかな甘み
季節限定で待望の人気岩牡蠣をお楽しみください

人気の岩牡蠣&真牡蠣2種食べ比べプレート!!

島根県 隠岐の島産 岩牡蠣 『清海』

×

真牡蠣 食べ比べプレート

¥1,480(1,628)

ユニオンシーフードカフェが取り組むノロウイルスリスク 『3つの対策』



01

牡蠣の菌検査

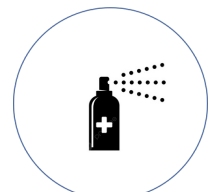
国の定める菌検査基準を満たした生牡蠣のみ入荷。
検査証明書の確認を行い、
生産者の信頼と安心のもと牡蠣を提供しております。



02

衛生検査とウイルス検査

毎月1回、スタッフ対象のノロウイルス検査
外部による厨房衛生検査を実施し、
衛生環境向上に努めております。



03

消毒スプレー

生牡蠣提供時、スタッフより、プログレス
ウォーターを使用し、(次亜塩素酸水)
お客様の手指の消毒を行います。

生牡蠣をご注文のお客様へ：体調の優れないお客様への生牡蠣の販売はお断りしております。ご注文をお控え下さいますよう、お願い申し上げます。

OYSTER DISHES

牡蠣料理



400°C 窯焼きフォカッチャ×牡蠣料理

フォカッチャと合わせることで更に美味しくお楽しみいただけます

牡蠣と横浜野菜のアヒージョ

¥790(869)

牡蠣と牛ハラミのソテー

¥1,190(1,309)

GRILLED OYSTER

焼き牡蠣



シンプルな旨味！素焼き

1P
¥540(594)

焦がし醤油

¥540(594)

ウニクリームとバターのパン粉焼き

¥590(649)

牡蠣のオマールソース蒸し

¥590(649)

牡蠣と燻製ベーコンのバター焼き

¥590(649)

1P

海苔バター

¥540(594)

ゆずポン酢 蒸し牡蠣

¥540(594)

ジューシーカキフライ

¥390(429)



焼き牡蠣 食べ比べ

8種！焼き牡蠣&蒸し牡蠣&カキフライ 食べ比べプレート

シェアしながら様々な牡蠣料理がお楽しみいただけます

¥4,300(4,730)

FRESH PASTA

自家製生パスタ

400℃ 窯焼きフォカッチャ×生パスタ

ユニオンの生パスタはソースたっぷりなのでフォカッチャと一緒に楽しむことができます

オイル系 Oil-based



活アサリと神奈川野菜のボンゴレビアンコ

旨味のつまった活アサリの出汁をたっぷりと使用し旬野菜と一緒に楽しみください

¥1,290(1,419)



釜揚げしらすと地元野菜のペペロンチーノ

季節の地元野菜としらすをたっぷり使用。唐辛子とニンニクの王道ペペロンチーノ

¥1,390(1,529)

クリーム系 Cream-based



たらこ発酵バター 大葉たっぷり和風クリームソース

旨味のつまった皮付きたらこを使用しています。北海道産発酵バターと一緒によくかき混ぜて楽しみください

¥1,490(1,639)



牡蠣とほうれん草のクリームソース

ふりぶりの牡蠣を濃度の高い生クリームのみを使用した特製クリームでお楽しみください

¥1,590(1,749)



雲丹と魚卵の濃厚カルボナーラ

濃厚な雲丹クリームと卵黄のカルボナーラにとびっこをトッピング、たっぷりパルミジャーノと一緒に召し上がってください

¥1,690(1,859)

ユニオンの生パスタこだわり

是非！フォカッチャと一緒に召し上がってください

- ① 店内仕込み
- ② 横浜小麦を使用した こだわりの配合
- ③ 茹で時間を追求した もちもち食感
- ④ 1皿140 g ボリューム & たっぷりソース



トマト系 Tomato-based



モッツアレラと茄子と完熟トマトのポモドーロ

イタリア トスカーナ地方の定番パスタをユニオンスタイルで！
ミルキーなモッツアレラと完熟トマトのほどよい酸味、茄子の旨味は絶妙です

¥1,290(1,419)



じっくり煮込んだ牛ラグー 削り立てパルミジャーノ・レジャーノ

幾種もの野菜をじっくり煮込んだトマトベースのラグーが生パスタとよく合います

¥1,390(1,529)

オマール海老の濃厚ビスクと小海老のトマトクリーム

オマール海老と小海老の旨味を最大限引き出すために、バジルとモッツアレラをチョイス
濃厚なソースをたっぷり絡めながらお楽しみください

¥1,390(1,529)



ごちそうビストロナポリタン

もちもちの生パスタにたっぷりチーズの焼きトマトをトッピング
野菜たっぷりのおすすめ王道ナポリタン！

¥1,390(1,529)



APPETIZER

イタリアン前菜



一口 すりおろしジンジャースープ

※90分間おかわり自由

¥300(330)

生ハムとグリッシーニ

¥590(649)

雲丹クリームของライスコロッケ

1P

削り立てパルミジャーノ・レジャーノ

¥290(319)

※2P以上のご注文から承ります

フレッシュトマトと生ハムのマスカルポーネ
カプレーゼ仕立て

¥690(759)

ゴルゴンゾーラcreamのニョッキ

¥790(869)

本日の鮮魚カルパッチョ
柚子レモンソース

¥790(869)



FRID FOOD

揚げ物

岩塩のフライドポテト

¥590(649)

サーモンのレアカツ

¥690(759)

南イタリア定番 カラマリフリット
イカの揚げ物

¥790(869)



SALAD

サラダ

神奈川野菜使用
季節ごとに出来る限り近郊農家様から
野菜を仕入れています
地域の魅力を当店から発信いたします



地元野菜のアーリオオーリオサラダ

¥690(759)

鮮魚と地元野菜のコブサラダ仕立て

¥1,290(1,419)

PIZZA

ピッツァ



THE マルゲリータ

¥1,290(1,419)

マスカルポーネとモッツアレラのフロマージュ

¥1,390(1,529)

生ハムとアボカド&ルッコラのジェノベーゼ

¥1,390(1,529)

HALF&HALF PIZZA

ハーフ&ハーフピッツァ

ALL

※3種の中から2種お選び下さい

¥1,390(1,529)

① THE マルゲリータ

② マスカルポーネとモッツアレラのフロマージュ

③ 生ハムとアボカド&ルッコラのジェノベーゼ

MAIN

メイン



牛ハラミ肉の鉄板ステーキ

80 g ￥940(1,034)

120 g ￥1,440(1,584)

200 g ￥2,200(2,420)

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)

DESSERT

デザート



季節のミルフィーユ

￥790(869)

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を添えて

￥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)

DRINK
MENU

WINE SELECTION

ワインセクション

SPARKLING WINE

スパークリングワイン

A	ソムリエセレクト 本日のグラススパークリング		G: ¥690(759)
----------	------------------------	---	--------------



カミ デフロールス カヴァ ブリュット

スペイン／白・泡・辛口

シャンパーニュと同じ瓶内二次発酵方式の本格辛口高級規格D.Oカバ・ブリュット



B: ¥4,200(4,620)

サクラアワードゴールドトロフィー受賞



カステルロック カヴァ ブリュット

スペイン／白・泡・辛口

2024年サクラアワードのゴールドを獲得したスパークリング、シャンパンと同じ製法で作られたカバ・ブリュット



B: ¥5,900(6,490)



ラウラ オレンジスパークリング

スペイン／オレンジ・微発泡・やや辛口

日本初上陸のオレンジ微発泡スパークリングワインです



B: ¥4,900(5,390)

RED WINE

赤ワイン

A	ソムリエセレクト 本日のグラス赤		G: ¥590(649)
	B マス・ド・ジャニーニ ルージュ フランス／ミディアム/カリナン	 	G: ¥640(704) D: ¥2,600(2,860)



コセチャ カベルネ ソーヴィニヨン

チリ／ミディアム/カベルネソーヴィニヨン

チェリーとカシスの熟した甘みが香る



B: ¥3,900(4,290)



テラカリダ ネグラ

スペイン／ミディアム/テンブラニーリ 75% カベルネソーヴィニヨン25%/

チャーミングな果実味を楽しめるジューシーなスペインの赤ワイン



B: ¥3,900(4,290)



アロマエスパニョール ピノ・ノワール

スペイン／ミディアム/ピノ・ノワール

チェリーやルビーのようで、明るい色合い。パワフルでスパイシーなアロマ



B: ¥4,900(5,390)



アバダル マティス

スペイン/フルボディ/マンド カベルネソーヴィニヨン メルロー

口いっぱいに広がる、心地よい風味、フルボディで余韻の長いエレガントなワイン



B: ¥6,900(7,590)



ユニオンシーフードカフェ
総料理長 兼 ソムリエ 石井 秀尚



オイスター、生パスタ、フォカッチャに合うワインをセレクト

皆様にお楽しみいただけるよう、コストパフォーマンスの高いワインを選びました
”パン飲み”のようにフォカッチャをつまみにオレンジワインをお楽しみいただいたり
”オイスター”と一緒に辛口の白ワインを堪能したり
”生パスタ”や”お肉料理”、”前菜”などと一緒に楽しめる赤ワインにもこだわりました

WHITE WINE

白ワイン

	A ソムリエセレクト 本日のグラス白	G: ¥540(594)
	B マス・ド・ジャニーニ ブラン フランス/辛口/ソーベニヨンブラン ヴェルメンティエーノ グルナッシュブラン	G: ¥640(704) D: ¥2,600(2,860)



カマレロ シャルドネ
スペイン/辛口/シャルドネ
牡蠣大好きソムリエが選ぶ牡蠣専用白ワインランキング1位



B: ¥3,600(3,960)



アデリン ブラン
フランス/辛口/アデリン種
甘い香りの中に新鮮な酸味を感じる軽く爽やかなワイン



B: ¥3,900(4,290)



プリミ ソリ
イタリア/辛口/トレッピアーノ
豊かな酸味とほのかな甘みのバランスがよいワイン



B: ¥4,200(4,620)



テラカリダ ブラン
スペイン/辛口/マカベオ100%
フルーティーさと爽やかさがバランスよく、旨味も感じられる一本



B: ¥4,200(4,620)

サクラアワードダイヤモンドトロフィー受賞



クラフトマンズセクション シャルドネ&リースリング
ブルガリア/やや甘口/シャルドネ&リースリング
上品な甘みとキレのある味わい、すべてのお料理に合います



B: ¥4,900(5,390)

ORANGE WINE

オレンジワイン

A ソムリエセレクト 本日のグラスオレンジ	G: ¥690(759)
------------------------------	--------------



ラウラ オレンジワイン
スペイン/オレンジ
スペインの白ワイン用品種「マカベオ」を赤ワインと同様に果皮・種を浸漬するオレンジワイン



B: ¥4,200(4,620)

LEMON SOUR

レモンサワー



丸絞りレモンサワー

¥550 (605)

迷ったらこれ！当店自慢のレモンサワー

昔ながらのレモンサワー

¥490 (539)

焼酎＋生レモンの王道レモンサワー

白ワインと蜂蜜のレモンサワー

¥590 (649)

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

LIMON CELLO

リモンチェッロ

レモンチェッロとは、南イタリアのカンパニア州ナポリ湾周辺を生産地とするレモンリキュールです。

イタリアンレモンサワー

¥690 (759)

リモンチェッロ＋ソーダ、食前酒にぴったり

リモンチェッロアイスティー

¥690 (759)

リモンチェッロ＋アイスティーの爽やかな味わい

リモンチェッロ / ストレートorロック

¥590 (649)

天然レモン100%のキンキンに冷やしたリモンチェッロをそのまま楽しむ



HIGHBALL

ハイボール



スタンダードハイボール

¥440 (484)

+30円で濃いめ可能！

スパイシーハイボール

¥490 (539)

カルダモン・シナモン・クローブを漬け込んだ自家製ウイスキー使用

ユニオンハイボール

¥590 (649)

ラム酒をベースにしたユニオンオリジナル大人のハイボール

BEER & BEER COCKTAIL

ビール&ビアカクテル

シャンディ ガフ

¥570(627)

レモンビア

¥570(627)

アサヒ スーパードライ

¥590(649)



ノンアルコールビール
[アサヒ ドライゼロ]

¥570(627)

SPARKLING COCKTAIL

スパークリング カクテル



桃のベリーニ

¥590 (649)

オレンジミモザ

¥590 (649)

SANGRIA

サングリア

桃薫るホワイトサングリア

¥690 (759)

オレンジのレッドサングリア

¥690 (759)

WINE COCKTAIL

ワインカクテル

完熟ベリーと赤ワインのキティ

ALL
¥600 (660)

マスカット薫るオペレーター

白桃と赤ワインのワインクーラー



FRUIT COCKTAIL

産地直送ノンアルコールフルーツカクテル

0%
alcohol

- | | | |
|---|-----------------------|------------|
| 1 | 信州千曲あんずとみかんのノンアルソーダ | ¥690 (759) |
| 2 | ナガノパープル葡萄のノンアルカクテル | ¥690 (759) |
| 3 | 信州ももの濃厚ノンアルソーダ | ¥690 (759) |
| 4 | 国産生いちごのノンアルソーダ | ¥690 (759) |
| 5 | 桃とマンゴーのノンアル濃厚ファジーネーブル | ¥690 (759) |
| 6 | 信州りんご尽くしノンアルカクテル | ¥690 (759) |



1

2

3

4

5

6

+ ¥100(110)でサワーに変更できます

Fruits Non-Alcohol Cocktail

フルーツ&ノンアルコールカクテル



ピーチと紅茶のすっきりティーソーダ

¥550 (605)

グレープフルーツと紅茶のさわやかティーソーダ

¥550 (605)

Non Alcohol Sangria

ノンアルコールサングリア



マスカットとライムのノンアル白サングリア

ALL
¥590 (649)

オレンジとキウイのノンアル赤サングリア

Non Alcohol Wine Cocktail

ノンアルコールワインカクテル

ハーブ薫るライムクーラー

ALL
¥550 (605)

マスカットスパークリング

ほろ甘パインのスプリッツァー

Ginger Squash

ジンジャースカッシュ (ノンアルコール)

ジンジャー薫る、爽やかな酸味が心地よいドライなノンアルコールカクテル



パイン × ジンジャー スカッシュ

ライム × ジンジャー スカッシュ

つぶつぶみかん × ジンジャー スカッシュ

ALL
¥450 (495)

Lemon Squash

レモンスカッシュ (ノンアルコール)



丸絞りレモンスカッシュ

ハニーレモンスカッシュ

ソルティレモンスカッシュ

ALL
¥450 (495)



Soft Drink

ソフトドリンク

ウーロン茶

100% オレンジジュース

100% グレープフルーツジュース

ジャスミン茶

100% パインジュース

100% アップルジュース

Drssert

デザート



季節のミルフィーユ

¥790(869)

ガトーショコラ

¥590(649)

バニラ風味のシャンティとキャラメルナッツを添えて

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)

カフェオレ

(HOT / ICE)

¥550(605)

アイ스티ー

(レモン / ストレート)

¥500(550)

Hot Pot Tea

ホットポットティー

メモリアルジャスミン

ベリーガーデン

アールグレイ

カモミールジンジャー

Non-Alcohol Cocktail

ALL ¥590 [¥649]

ノン
アルコール
NON-
ALCOHOL



7 July

Ruby -ルビー-

ベリーの甘みにトニックのほろ苦さが心地よいカクテル



8 August

Peridots -ペリドット-

柑橘のさわやかな酸味と甘み、涼しげなカクテル



9 September

Sapphire -サファイア-

ラズベリーの香りと甘みを纏ったジンジャーカクテル



10 Octobre

Tourmalin -ピンクトルマリン-

ピーチの甘みとベリーの果実味が溶けあうカクテル



11 November

Citrine -シトリン-

紅茶とみかん 二つの甘みと苦味が織りなすカクテル



12 December

Turquoise ターコイズ-

ラズベリーとグレープフルーツの甘酸っぱいカクテル