

Italian Bar

# ROMANO

AZABUJUBAN

麻布十番の地で  
日本人シェフとイタリア人シェフが  
創り出す日本人好みのお料理を

## Cold Appetizer 冷菜

---

Assorted Prosciutto & Salami 生ハムとサラミの盛合せ	¥ 1,500
Cheese Plate チーズ盛合せ	¥ 1,500
Today's Assorted 4 types Cold Appetizer 本日の前菜盛合せ4種	¥ 1,900
Potato Salad with Caviar 特製ポテトサラダ オセトラキャビア乗せ	¥ 800
Romano's Salad ロマーノ特製サラダ	¥ 1,200
★Seasonal Fruit Caprese 季節のフルーツカプレーゼ	¥ 1,600
★Seasonal Fish Carpaccio 鮮魚のカルパッチョ	¥ 1,600
Jumbo Mushrooms Carpaccio ジャンボマッシュルームのカルパッチョ	¥ 1,200
★Homemade Oysters Pickled in oil with Bottarga 自家製牡蠣オイル漬けカラスミがけ	¥ 1,200
Oscietra Caviar(18g) with Cracker & Cream Cheese 瓶ごとオセトラキャビア クラッカーを添えて	¥ 7,500

## Soup スープ

---

Onion Gratin Soup オニオングラタンスープ	¥ 900
Shrimp bisque soup 海老のビスクスープ	¥ 900

表示価格はすべて税込です。23時以降深夜料金10%加算させていただきます。

## Hot Appetizer 温菜

---

Today's Ahijo 本日のアヒージョ	¥ 1,200
★ Romano's Trippa ロマーノ特製 青森県産揚げにんにく入りトリッパ	¥ 900
★ Truffle Omelette 絶品トリュフオムレツ	¥ 2,200
Fried Eggs Bottarga With Sautéed Seasonal Vegetable's カラスミと野菜の目玉焼き	¥ 1,400
Fried Eggs Truffle トリュフ目玉焼き	¥ 1,400
Oven-baked Seasonal Vegetable's 季節野菜のオープン焼き	¥ 1,200
Sautéed Oyster with Bottarga 牡蠣のソテーたっぷりカラスミ掛け	¥ 1,800
Arrabiata Spice's Pan Fried Oyster 牡蠣のソテー特製アラビアータソース	¥ 1,800
Today's Baguette 本日のひとくちバケット	¥ 1,200
Fried Tsugaru-Chicken (Aomori) 津軽鶏のフリット	¥ 1,300
★ Fried Seasonal White Fish 季節の白身魚のフリット	¥ 1,400
Fried Seasonal Squid & Shinpo イカとエビのフリット	¥ 1,700

表示価格はすべて税込です。23時以降深夜料金10%加算させていただきます。

## Main Dish 主菜

- Beef Filet with Fried Garlic Chips (g数はお尋ね下さい。) ￥4,700/100g  
和牛ヒレ肉のステーキ 青森県産揚げにんにくのスライス添え
- ★ Roasted Tsugaru-Chicken with Truffle Cream Sauce ￥2,200  
津軽鶏のローストトリュフクリームソース 200g
- Roasted Tsugaru-Chicken with Tasmania-mustard ￥1,900  
津軽鶏のロースト タスマニアマスタード添え 200g
- Roasted Premium Pork with Arugula ￥2,300  
林SPF豚のロースト 180g
- ★ Romano's Cotoletta di Wagyu ￥5,000  
和牛ヒレ肉のカツレツ ロマーノ風

## Pasta パスタ

- Spaghetti aglio e olio Peperoncino ￥1,600  
ペペロンチーノ
- Spaghetti with Edible wild Plants & Whitebait ￥1,700  
山菜としらすの Pasta
- Spaghetti Arrabbiata (Very Spicy) ￥1,700  
激辛自家製アラビアータ
- Spaghetti with Tomato Sauce & Burrata Cheese ￥1,800  
ブーラタチーズを乗せたトマトソース Pasta
- ★ Spaghetti Carbonara (Special Nagoya Chicken Egg) ￥1,800  
名古屋コーチン卵のカルボナーラ
- Spaghetti with Firefly Squid & Leeks ￥1,800  
富山県産ホタルイカと九条葱の Pasta
- Vongole Bianco ￥1,800  
ボンゴレビアンコ
- ★ Spaghetti with Bottarga & Leeks ￥1,900  
カラスミと九条葱の Pasta
- Cream Sause Spaghetti with Salmon & Salmon roe ￥2,100  
サーモンとイクラのクリーム Pasta
- ★ Truffle Cream Sause Spaghetti ￥2,400  
トリュフクリーム Pasta

表示価格はすべて税込です。23時以降深夜料金10%加算させていただきます。

## Dessert

---

Homemade Tiramisu

ロマーノ自家製ティラミス

¥ 900

Homemade Seasonal Panna Cotta

ロマーノ自家製季節のパンナコッタ

¥ 800

表示価格はすべて税込です。23時以降深夜料金10%加算させていただきます。

Italian Bar  
**ROMANO**  
AZABUJUBAN

Italian bar ROMANO 麻布十番の定番メニューを盛り込んだ

**ROMANOスタンダードコース**  
**全8品 ¥6,500**

- ・ 前菜 4 種盛り
- ・ カラスミと野菜の目玉焼き
- ・ 季節食材のアラビアータソース掛け
- ・ ROMANOサラダ ハニーマスタードドレッシング
- ・ 本日のフリット
- ・ 津軽鶏のグリル タスマニアマスタード添え  
メインディッシュはお好みで下記の追加料金で変更できます。  
林SPFポークのロースト+800円 和牛ヒレステーキ+1500円
- ・ 本日のパスタ
- ・ 本日のデザート

表示価格はすべて税込です。23時以降深夜料金10%加算させていただきます。

Italian Bar  
**ROMANO**  
AZABUJUBAN

Italian bar ROMANO 麻布十番のおすすめメニューを盛り込んだ

**ROMANOおすすめコース**  
**全10品 ¥7,000**

- ・ 前菜4種盛り
- ・ 本日のカルパッチョ
- ・ 絶品トリュフオムレツ
- ・ 本日のスープ
- ・ ROMANOサラダ ハニーマスタードドレッシング
- ・ 本日のひとくちバケット
- ・ 本日のフリット
- ・ 津軽鶏のグリル タスマニアマスタード添え  
メインディッシュはお好みで下記の追加料金で変更できます。  
林SPFポークのロースト+800円 和牛ヒレステーキ+1500円
- ・ 本日のパスタ
- ・ 本日のデザート

表示価格はすべて税込です。23時以降深夜料金10%加算させていただきます。

## Drink Menu

### Beer

Draft Beer Heartland	生ビール（ハートランド）	¥750
Birra Moretti 330ml	モレッティ瓶ビール	¥900
Birra Messina 330ml	メッシーナ瓶ビール	¥900
Non-Alcoholic Beer	ノンアルコールビール	¥500

### Sour

Homemade Lemon Sour	自家製レモンサワー	¥800
Black Oolong mixed shochu	黒ウーロン茶ハイ	¥800
Blood Orange mixed shochu	ブラッドオレンジハイ	¥900
Aperol Sour	アペロールサワー	¥900
Yoga Pesca Sour	イタリアンピーチサワー	¥900
Yoga Pera Sour	イタリアン洋梨サワー	¥900
Yoga Albicocca Sour	イタリアンアプリコットサワー	¥900

### Highball

White Horse Highball	ハイボール	¥700
Premium Highball	プレミアムハイボール	¥1,000

※焼酎・カクテル各種ございます。スタッフのお尋ねください。

表示価格はすべて税込です。23時以降深夜料金10%加算させていただきます。



## Soft Drink

---

Black Oolong Tea	黒ウーロン茶	¥ 500
Iced Tea	アイスティー	¥ 500
Cola	コーラ	¥ 500
Ginger Ale	辛口ジンジャーエール	¥ 500
Blood Orange Juice	ブラッドオレンジジュース	¥ 800
Homemade Lemonade Sour	自家製レモネードサワー	¥ 750
Yoga Pesca	イタリアン桃のネクター	¥ 700
Yoga Pera	イタリアン洋梨のネクター	¥ 700
Yoga Albicocca	イタリアンアプリコットのネクター	¥ 700

## Mineral water

---

Perrier	ペリエ	¥ 700
Surgiva	スルジーヴァ	¥ 800

## Cafe Menu


---

Espresso	エスプレッソ	¥ 500
Café Americano	カフェ アメリカーノ	¥ 700

表示価格はすべて税込です。23時以降深夜料金10%加算させていただきます。

## Bubbly

---

- |   |              |                 |
|---|--------------|-----------------|
|  La Gioiosa Prosecco di Treviso<br>ラ ジョイヨーザ プロセッコ ディ トレヴィーゾ                  | Glass ¥ 800  | Bottle ¥ 4,800  |
|  Cloudy Bay Pelorus New Zealand<br>クラウディーベイ ペロリユス                            |              | ¥ 7,000         |
|  Medici Ermete Concerto Lambrusco Reggiano<br>メディチエルメーテコンチェルトランブルスコレッジアーノセッコ |              | ¥ 8,000         |
|  Veuve Clicquot Yellow Label<br>ヴーヴ クリコ イエロー ラベル                             | Glass ¥ 2000 | Bottle ¥ 15,000 |
|  Kenzo Estate Sei Napa<br>ケンゾーエステート 清  |              | ¥ 23,000        |
|  Krug Grande Cuve Brut France<br>クリュッグ グランキュヴェ                               |              | ¥ 46,000        |

## White Wines

---

- |  |               |                |
|--|---------------|----------------|
|  Poggio Le Volpi Frascati Superiore Lazio<br>ポッチョレヴォルピ フラスカティースペリオール                          | Glass ¥ 700   | Bottle ¥ 4,200 |
|  Kettmeir Sauvignon Trentino Alto Adige<br>ケットマイヤー ソーヴィニオン・ブラン                                | Glass ¥ 1,000 | Bottle ¥ 6,000 |
|  Matteo Correggia Roero Arneis "La Val dei Preti" Piemonte<br>マッテオ コレeggia ロエロアルネイスラヴァルディプレティ |               | ¥ 9,000        |
|  Newton Chardonnay Unfiltered Napa<br>ニュートン アンフィルタード シャルドネ                                    |               | ¥ 12,000       |
|  KENZO Estate Asatsuyu Napa<br>ケンゾーエステート あさつゆ   |               | ¥ 17,000       |
|  Domaine Vocoret & Fils Chablis Grand Cru Les Clos<br>ヴォコレ シャブリ グランクリュ レ・クロ                   |               | ¥ 21,000       |

表示価格はすべて税込です。23時以降深夜料金10%加算させていただきます。

## Red Wines

 <b>Settesoli Isola Cabernet Sauvignon Sicilia</b> セッテソリ イゾラ カベルネ・ソーヴィニヨン	Glass ¥ 700	Bottle ¥ 4,200
 <b>Poggio Le Volpi Salice Salentino Rosso Riserva Lazio</b> ポッジョ レヴォルピ サリーチェサレンティーノ	Glass ¥ 1000	Bottle ¥ 6,000
 <b>Cloudy Bay Pinot Noir</b> クラウディーベイ ピノ・ノワール		¥ 8,000
 <b>Cantina Valpantena Premium Apasio Rosso</b> カンティーナ ヴァルパンテーナ プレミアム アバジオ ロッソ ヴェロネーゼ	Glass ¥ 1,500	Bottle ¥ 9,000
 <b>Conti Zecca Nero Puglia</b> コンティ ゼッカ ネロ		¥ 10,000
 <b>Matteo Correggia Roero Rosso "Roche d'Ampsej" Riserva Piemonte</b> マッテオ コレヅジャ ロエロ ロッソ ロッケ ダンピセリゼルヴァ		¥ 12,000
 <b>Newton Cabernet Sauvignon Unfiltered Napa</b> ニュートン アンフィルタード カベルネ・ソーヴィニヨン		¥ 12,000
 <b>Fontodi Chianti Classico Gran Selezione Vigna del Sorbo</b> フォントディ キアンティ クラッシコ グラン セレツィオーネ ヴィーニャデル ソルボ		¥ 16,000
 <b>Kenzo Estate Rindo Napa</b> ケンゾーエステート 紫鈴		¥ 25,000
 <b>KOSACO, KO, Garnacha Terra Alta</b> コサコ コー ガルナッチャ		¥ 25,000
 <b>Tenuta Luce, Luce Toscana</b> ルーチェ		¥ 33,000
 <b>Kenzo Estate Ai Napa</b> ケンゾーエステート 藍		¥ 48,000

表示価格はすべて税込です。23時以降深夜料金10%加算させていただきます。