

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 Appetizers 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 4 Assorted 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 Appetizers 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 Vegetables 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 Vegetables 季節野菜のオープン焼き	¥ 1,200
Sautéed Oysters 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 Oysters 牡蠣のソテー特製アラビアータソース	¥ 1,800
Today's Baguette 本日のひとくちバゲット	¥ 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 & Shrimp 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 Arrabbiata (Very Spicy) ￥1,700
激辛自家製アラビアータ
- Spaghetti with Tomato Sauce & Burrata Cheese ￥1,800
ブラータチーズを乗せたトマトソースパスタ
- ★ 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パスタ
- 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パスタ
- Cream Sause Spaghetti with Salmon & Salmon roe ￥2,100
サーモンとイクラのクリームパスタ
- ★ Truffle Cream Sause Spaghetti ￥2,400
トリュフクリームパスタ

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。スタッフにお尋ねください。

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。

Bubbly

 La Gioiosa Prosecco di Treviso	Glass ¥ 800	Bottle ¥ 4,800
ラ ジョイヨーザ プロセッコ ディ トレヴィーゾ		
 Cloudy Bay Pelorus New Zealand		¥ 9,000
クラウディーベイ ペロリウス		
 Medici Ermete Concerto Lambrusco Reggiano		¥ 8,000
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		
 Taittinger Brut Reserve		¥ 15,000
テタンジェ ブリュット リゼルヴ		
 Bollinger Special Cuvee		¥ 19,000
ボランジェ スペシャル キュヴェ		
 Kenzo Estate Sei Napa		¥ 28,000
ケンゾーエステート 清		
 Dom Perignon		¥ 60,000
ドンペリニヨン		

White Wines

 Poggio Le Volpi Frascati Superiore Lazio	Glass ¥ 700	Bottle ¥ 4,200
ポッチョ レヴォルピ フラスカティースペリオール		
 Kettmeir Sauvignon Trentino Alto Adige	Glass ¥ 1,000	Bottle ¥ 6,600
ケットマイヤー ソーヴィニオン・ブラン		
 Matteo Correggia Roero Arneis "La Val dei Preti" Piemonte		¥ 9,500
マッテオ コレグジャ ロエロ アルネイス ラヴァルディ プレティ		
 Newton Chardonnay Unfiltered Napa		¥ 14,000
ニュートン アンフィルタード シャルドネ		
 KENZO Estate Asatsuyu Napa		¥ 22,000
ケンゾーエステート あさつゆ		
 Domaine Vocoret & Fils Chablis Grand Cru Les Clos		¥ 21,000
ヴォコレ シャブリ グランクリュ レ・クロ		

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

 Settesoli Isola Cabernet Sauvignon Sicilia セッテソリ イゾラ カベルネ・ソーヴィニヨン	Glass ¥ 700 Bottle ¥ 4,200
 Poggio Le Volpi Salice Salentino Rosso Riserva Lazio 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
 Cloudy Bay Pinot Noir クラウディーベイ ピノ・ノワール	Glass ¥ 1300 Bottle ¥ 10,000
 Conti Zecca Nero Puglia コンティ ゼッカ ネロ	¥ 12,000
 Matteo Correggia Roero Rosso "Roche d'Ampsej" Riserva Piemonte マッテオ コレeggia ロエロ ロッソ ロッケ ダンピセ リゼルヴァ	¥ 14,000
 Newton Cabernet Sauvignon Unfilterd Napa ニュートン アンフィルタード カベルネ・ソーヴィニヨン	¥ 15,000
 Fontodi Chianti Classico Gran Selezione Vigna del Sorbo 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	¥ 18,000
 Kenzo Estate Rindo Napa ケンゾーエステート 紫鈴	¥ 28,000
 KOSACO, KO, Garnacha Terra Alta コサコ コー ガルナッチャ	¥ 25,000
 Tenuta Luce, Luce Toscana ルーチェ	¥ 38,000
 Kenzo Estate Ai Napa 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。

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	¥ 1,000

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。