

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<br>生ハムとサラミの盛合せ  | ¥ 1,800  |
| Cheese Plate<br>チーズ盛合せ   | ¥ 1,600  |
| Today's Assorted 4 types Cold Appetizer<br>本日の前菜盛合せ 4種                             | ¥ 2,200  |
| ★ Chicken liver and mascarpone paste served with toast<br>鶏レバーとマスカルポーネのペースト トースト添え | ¥ 1,600  |
| Potato Salad with Cavbiar<br>特製ポテトサラダ キャビアのせ                                       | ¥ 1,000  |
| Romano's Salad<br>ロマーノ特製サラダ  | ¥ 1,400  |
| Seasonal Fruit Caprese<br>季節のフルーツカプレーゼ   | ¥ 1,600  |
| ★ Octopus Carpaccio<br>青森県産水タコのカルパッチョ  | ¥ 1,600  |
| Jumbo Mushrooms Carpaccio<br>ジャンボマッシュルームのカルパッチョ                                    | ¥ 1,400  |
| ★ Marinated sea bream and fruit tomato<br>天然真鯛とフルーツトマトのマリネ                         | ¥ 1,800  |
| Oscietra Caviar(18g)with Cracker and Cream Cheese<br>瓶ごとオシエトラキャビア クラッカーを添えて        | ¥ 10,000 |

## Soup スープ

---

|                                  |         |
|----------------------------------|---------|
| Onion Gratin Soup<br>オニオングラタンスープ | ¥ 1,000 |
| Seasonal cold soup<br>旬の冷製スープ    | ¥ 1,000 |

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。

## Hot Appetizer 温菜

---

|  |         |
|--|---------|
| Today's Ahijo<br>本日のアヒージョ  | ¥ 1,400 |
| Romano's Trippa<br>ロマーノ特製 青森県産揚げにんにく入りトリッパ                                   | ¥ 1,400 |
| Truffle Omelette<br>絶品トリュフオムレツ   | ¥ 2,600 |
| Escargot<br>エスカルゴ6個  | ¥ 2,200 |
| Fried egg and dried mullet roe<br>目玉焼きとカラスミ                                  | ¥ 2,200 |
| ★ White Asparagus Gratin with Summer Truffles<br>白アスパラガスのグラタン サマートリュフを散らして   | ¥ 2,400 |
| ★ Sautéed Puffer Milt with plenty of dried mullet roe<br>フグ白子のソテー たっぶりカラスミかけ | ¥ 2,400 |
| ★ Sautéed Puffer Milt with Arrabiata Sauce<br>フグ白子のソテー アッラビータソース             | ¥ 2,000 |
| Deep fried parmesan cheese balls<br>パルメザンチーズボール                              | ¥ 1,000 |
| ★ Spring vegetable fritto<br>春野菜のフリット  | ¥ 1,400 |
| Fried Seasonal Squid and Shrimp<br>イカと海老のフリット                                | ¥ 1,700 |

## Main Dish 主菜

---

|   |              |
|---|--------------|
| Beef Filet with Fried Garlic Chips<br>和牛フィレ肉のステーキ 青森県産揚げにんにくのスライス添え             | ¥ 6,000/100g |
| ★ Roasted Tsugaru-Chicken with Truffle Cream Sauce<br>津軽鶏のロースト トリュフクリームソース 200g | ¥ 2,800      |
| Roasted Tsugaru-Chicken with Tasmania-mustard<br>津軽鶏のロースト タスマニアマスタード添え 200g     | ¥ 1,900      |
| Roasted Premium Pork with Arugula<br>林SPF豚のロースト 180g                            | ¥ 2,300      |
| Romano's Cotoletta di Wagyu<br>和牛フィレ肉のカツレツ ロマーノ風                                | ¥ 6,000      |
| ★ Roasted Duck Breast with Blood Orange Sauce<br>鴨胸肉のロースト ブラッドオレンジソース           | ¥ 3,600      |

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。

## Pasta パスタ

---

- ★ Spaghetti aglio olio e 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 and Burrata Cheese ￥1,800  
ブラータチーズを乗せたトマトソース
- Spaghetti with Bottarga and Leeks ￥2,400  
カラスミと九条ネギのパスタ
- ★ Spaghetti with dried mullet roe and Kujo green onion ￥2,200  
ホタルイカと九条ネギのスパゲッティ
- Vongole Bianco ￥2,200  
ヴォンゴレビアンコ
- ★ Risotto with seasonal vegetables ￥2,400  
たっぷり旬野菜のリゾット
- ★ Truffle Cream Sauce Spaghetti ￥2,800  
トリュフクリームパスタ
- ★ Genovese spaghetti with Toyama white shrimp and potatoes ￥2,200  
富山県産白海老とジャガイモのジェノベーゼパスタ
- ★ Octopus tomato sauce ragu with Squid Ink Orecchiette ￥2,200  
タコのトマトソースラグー イカスミのオレキエッテ
- Spaghetti Carbonara ￥2,000  
名古屋コーチン卵のカルボナーラ

## Dessert

---

- Homemade Tiramisu ￥900  
ロマーノ自家製ティラミス
- Homemade Broun Sugar Pannacotta ￥800  
沖縄県多良間産黒糖のパンナコッタ

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。

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 おまかせコース**  
**全7品 ¥10,000**



前菜・天然真鯛とフルーツマトのマリネ

温菜・白アスパラガスのグラタン サマートリュフを散らして

・目玉焼きとカラスミ ・春野菜のフリット

パスタ・タコのトマトソースラグー イカスミのオレキエッテ

メイン料理・鴨胸肉のロースト ブラッドオレンジソース

ドルチェ・ティラミス

※写真は一人前です。二人前よりご注文承ります。

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 | ¥1,500 |

※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

|   |             |                |
|---|-------------|----------------|
|  Itinera Prosecco Brut N.V.<br>イティネラプロセッコブリュット                                       | Glass ¥ 900 | Bottle ¥ 5,400 |
|  Cloudy Bay Pelorus New Zealand<br>クラウディーベイ ペロリユス                                    |             | ¥ 9,000        |
|  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        |
|  Reserve Perpetuelle Extra Brut Robert Moncuit<br>レゼルヴ ペルペテュエル エクストラ ブリュット ロベール モンキュ |             | ¥ 19,000       |
|  Laurent Perrier Grand Siecle<br>ローラン・ペリエ グラン シエクル                                   |             | ¥ 35,000       |
|  Kenzo Estate Sei Napa<br>ケンゾーエステート 清  |             | ¥ 28,000       |
|  Dom Perignon<br>ドンペリニオン   |             | ¥ 60,000       |

## White Wines

|   |               |                |
|---|---------------|----------------|
|  Feudo Arancio Grillo<br>フェウド・アランチョ グリッロ   | Glass ¥ 800   | Bottle ¥ 4,800 |
|  Kettmeir Sauvignon Trentino Alto Adige<br>ケットマイヤー ソーヴィニオン・ブラン                                 | Glass ¥ 1,150 | Bottle ¥ 6,800 |
|  Poggio Le Volpi Frascati Superiore<br>ポッジョ・レ・ヴォルピ・フラスカーティ・スーペリオール                             |               | ¥ 4,800        |
|  Malvira Langhe Bianco Treuve<br>マルヴィラ ランゲ・ビアンコ トレウーヴェ   |               | ¥ 9,000        |
|  Matteo Correggia Roero Arneis "La Val dei Preti" Piemonte<br>マッテオ コレヅジャ ロエロ アルネイス ラヴァルディ プレティ |               | ¥ 9,800        |
|  Newton Chardonnay Unfiltered Napa<br>ニュートン アンフィルタード シャルドネ                                     |               | ¥ 15,000       |
|  KENZO Estate Asatsuyu Napa<br>ケンゾーエステート あさつゆ  |               | ¥ 25,000       |
|  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                    |               | ¥ 25,000       |
|  Gaja Gaia & Rey<br>ガヤ ガイア・エ・レイ  |               | ¥ 70,000       |

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

|   |                                 |
|---|---------------------------------|
|  Feudo Arancio Cabernet Sauvignon<br>フェウド・アランチョカベルネ・ソーヴィニヨン  | Glass ¥ 800    Bottle ¥ 4,800   |
|  Poggio Le Volpi Salice Salentino Rosso Riserva Lazio<br>ポッジョレヴォルピサリーチェサレンティーノ                           | Glass ¥ 1100    Bottle ¥ 6,500  |
|  Valpantena Apasio Rosso Veronese<br>ヴァルパンテーナプレミアム・アパジォ・ロツソ・ヴェロネーゼ                                       | Glass ¥ 1500    Bottle ¥ 9,000  |
|  Cloudy Bay Pinot Noir<br>クラウディーベイピノ・ノワール  | Glass ¥ 1500    Bottle ¥ 10,000 |
|  Conti Zecca Nero Puglia<br>コンティゼッカネロ  | ¥ 12,000                        |
|  Tenuta San Guido Le Difese<br>テヌータ・サン・グイドレ・ディフェーゼ   | ¥ 9,000                         |
|  Newton Cabernet Sauvignon Unfiltered Napa<br>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                        |
|  Roero Roche d'Ampsej Riserva Matteo Correggia<br>ロエロロツソダンピセリゼルヴァ2017マッテオコッレツジャ                        | ¥ 16,800                        |
|  Fontodi Chianti Classico Gran Selezione Vigna del Sorbo<br>フォントディ・キアンティ・クラシコ・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<br>ケンゾーエステート 紫鈴   | ¥ 35,000                        |
|  KOSACO, KO, Garnacha Terra Alta<br>コサココーガルナツチャ  | ¥ 30,000                        |
|  Tenuta Luce, Luce Toscana<br>ルーチェ   | ¥ 38,000                        |
|  Kenzo Estate Ai Napa<br>ケンゾーエステート 藍   | ¥ 58,000                        |
|  Tenuta San Guido Sassicaia<br>テヌータ・サン・グイド サッサカイヤ  | ¥ 70,000                        |
|  OPUS ONE<br>オーパスワン  | ¥ 110,000                       |

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

---

|                     |         |         |
|---------------------|---------|---------|
| sanpellegrino 750ml | サンペレグリノ | ¥ 1,200 |
| Surgiva 750ml       | 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。