

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 and salami 生ハムとサラミの盛合せ	¥ 1,800
Cheese plate チーズ盛合せ (パルミジャーノ・タレツジョ・ゴルゴンゾーラ)	¥ 1,600
Today's 4 assorted appetizer 本日の前菜盛合せ4種	¥ 2,200
Potato salad with caviar 特製ポテトサラダ オセトラキャビア乗せ	¥ 1,000
Chichen liver and mascarpone paste served with toast 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
★Romano's salad ロマーノ特製サラダ	¥ 1,400
Seasonal fruit caprese 季節のフルーツカプレーゼ	¥ 1,600
★Octopus carpaccio 青森県産水タコのカルパッチョ	¥ 1,600
Jumbo mushrooms carpaccio ジャンボマッシュルームのカルパッチョ	¥ 1,400
★Watercress salad and prosciutto ham with raspberry dressing 生ハムとクレソンのサラダ ラズベリードレッシング	¥ 1,800
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	¥ 10,000

Soup スープ

Onion gratin soup オニオングラタンスープ	¥ 1,000
Seasonal soup 旬のスープ	¥ 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 Appetizers 温菜

Today's Ajillo 本日のアヒージョ	¥ 1,400
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	¥ 1,400
★ Truffle omelette 絶品トリュフオムレツ	¥ 2,600
Fried eggs with dried mullet roe 目玉焼きとカラスミ	¥ 2,200
Deep fried parmesan cheese balls パルメザンチーズボール	¥ 1,100
★ Porcini mushroom gratin with fresh truffles ポルチーニ茸のグラタン フレッシュトリュフを散らして	¥ 2,600
★ Sauteed Cod Milt with plenty of Bottarga 真鱈白子のソテーたっぷりカラスミ掛け	¥ 2,400
Deep fried mushrooms with Truffle flavored mayonnaise ホワイトマッシュルームのフリット トリュフ風味マヨネーズ添え	¥ 1,400
Deep fried Seasonal squid and shrimp イカと海老のフリット	¥ 1,700
Escargot エスカルゴ (6個)	¥ 2,200

Main Dish 主菜

★ Beef filet with fried garlic chips 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	¥ 6,000/100g
★ Roasted Tsugaru-chicken with truffle cream sauce 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 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 林SPF豚のロースト 180g	¥ 2,300
★ Romano's cotoletta di Wagyu 和牛ヒレ肉のカツレツ ロマーノ風	¥ 6,000

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。

Pasta パスタ

- | | |
|---|---------|
| Spaghetti aglio e olio Peperoncino
ペペロンチーノ | ¥ 1,600 |
| Spaghetti Arrabbiata (Very Spicy)
激辛自家製アラビアータ | ¥ 1,800 |
| ★Spaghetti with tomato sauce and burrata cheese
ブラータチーズを乗せたトマトソースパスタ | ¥ 2,000 |
| Spaghetti carbonara
朝採れ卵のカルボナーラ | ¥ 2,200 |
| Spaghetti with fresh seafood
スパゲッティ ベスカトーレ | ¥ 2,800 |
| Vongole bianco
ボンゴレビアンコ | ¥ 2,200 |
| ★Spaghetti with bottarga and leeks
カラスミと九条葱のパスタ | ¥ 2,400 |
| Squid ink spaghetti
イカ墨のスパゲッティ | ¥ 2,800 |
| Squid ink risotto
イカ墨のリゾット | ¥ 2,800 |
| ★Truffle Cream Sauce Spaghetti
トリュフクリームパスタ | ¥ 2,800 |
| Porcini mushroom spaghetti
ポルチーニ茸のスパゲッティ | ¥ 2,800 |
| Porcini mushroom risotto
ポルチーニ茸のリゾット | ¥ 2,800 |

Dessert

- | | |
|---|-------|
| Homemade tiramisu
ロマーノ自家製ティラミス | ¥ 900 |
| Homemade brown suger Pannacotta
ロマーノ自家製季節のパンナコッタ | ¥ 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。

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おまかせコース
全7品 ¥10,000

冷菜

青森県産水タコのカルパッチョ

サラダ

生ハムとクレソンのサラダ ラズベリードレッシング

スープ

旬のスープ

温菜

真鱈白子のソテー たっぷりカラスミかけ

パスタ

ポルチーニ茸のタリアテッレ

メイン料理

蝦夷鹿モモ肉のロースト 赤ワインソース

ドルチェ

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。

Drink Menu

Beer

Draft Beer Heartland	生ビール（ハートランド）	¥ 800
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	¥ 700

Sour

Homemade Lemon Sour	自家製レモンサワー	¥ 800
Homemade Premium Sour	自家製プレミアムサワー	¥ 1,000
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
Campari Soda	カンパリソーダ	¥ 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	¥ 750
Yamazaki Highball	山崎ハイボール	¥ 1,500
Hakusyu Highball	白州ハイボール	¥ 1,500
Cita Highball	知多ハイボール	¥ 1,500
Hibiki Highball	響ハイボール	¥ 2,500

※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. イティネラ プロセッコ ブリュット	Glass ¥ 1,000	Bottle ¥ 6,000
 Cloudy Bay Pelorus New Zealand クラウディーベイ ペロリユス		¥ 9,000
 Medici Ermete Concerto Lambrusco Reggiano 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
 Taittinger Brut Reserve テタンジェ ブリュット リゼルヴ		¥ 18,000
 Reserve Perpetuelle Extra Brut Robert Moncuit レゼルヴ ペルペティエル エクストラ ブリュット ロベール モンキュイ		¥ 19,000
 Laurent Perrier Grand Siecle ローラン ペリエ グラン シルクエ		¥ 35,000
 Kenzo Estate Sei Napa ケンゾーエステート 清		¥ 28,000
 Dom Perignon ドン ペリニオン		¥ 60,000

White Wines

 Kettmeir Sauvignon Trentino Alto Adige ケットマイヤー ソーヴィニオン・ブラン	Glass ¥ 1,200	Bottle ¥ 7,000
 Malvira Langhe Bianco Treuve マルヴィラ ランゲ ビアンコ トレウーヴェ	Glass ¥ 1,500	Bottle ¥ 9,000
 Matteo Correggia Roero Arneis "La Val dei Preti" 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	Glass ¥ 1,800	Bottle ¥ 9,800
 Newton Chardonnay Unfiltered Napa ニュートン アンフィルタード シャルドネ	Glass ¥ 2,500	Bottle ¥ 15,000
 KENZO Estate Asatsuyu Napa ケンゾーエステート あさつゆ		¥ 25,000
 Domaine Vocoret & Fils Chablis Grand Cru Les Clos ヴォコレ シャブリ グランクリュ レ・クロ		¥ 25,000
 Gaja Gaia e Rey 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

 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 ¥ 1,100	Bottle ¥ 6,000
 Zisola Noto Rosso ジゾラ ノト ロッソ	Glass ¥ 1,300	Bottle ¥ 7,500
 Valpantina Apasio Rosso Veronese クラウディーバイ ピノ・ノワール	Glass ¥ 1,500	Bottle ¥ 9,000
 Cloudy Bay Pinot Noir	Glass ¥ 1,700	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" 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		¥ 16,800
 Newton Cabernet Sauvignon Unfiltered 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
 Le Cupole Trinoro レ クーボレ トリノーロ	Glass ¥ 2,800	Bottle ¥ 16,000
 Il Borro イル ボッロ	Glass ¥ 2,800	Bottle ¥ 16,800
 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		¥ 35,000
 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		¥ 58,000
 Tenuta San Guido Sassicaia テヌータ サン グイド サッシカイア		¥ 70,000
 Opus One 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	¥ 700
Iced Tea	アイスティー	¥ 700
Cola	コーラ	¥ 700
Ginger Ale	辛口ジンジャーエール	¥ 700
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	¥ 800
Yoga Pesca	イタリアン桃のネクター	¥ 800
Yoga Pera	イタリアン洋梨のネクター	¥ 800
Yoga Albicocca	イタリアンアプリコットのネクター	¥ 800

Mineral water

San Pellegrino	サンペレグリノ	¥ 1,200
Surgiva	スルジーヴァ	¥ 1,200

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。