

OMAKASE

9dishes

STUZZUCHINI

ペペロンチーニリピエニ、リコッタチーズ レモン風味、塩水グリーンオリーブ
Peperoncini ripieni, Ricotta cheese with lemon flavour, Green olives in saltwater

ANTIPASTO FREDDO 1

初夏野菜のテリーヌとガスパッチョソース オシェトラキャビアをのせて
Early summer vegetable terrine with gazpacho and caviar

ANTIPASTO FREDDO 2

サルサヴェルデを絡めた牛タンボリートのタルタル アスパラガスとトマトのサラダ添え
Beef tongue bollito tartare with salsa verde and asparagus and tomato salad

ANTIPASTO CALDO

稚鮎のフリット カラスミをまぶして
Fried young sweetfish sprinkled with dried mullet

SOUP

とうもろこしのスープ
Corn cream soup

PASTA

魚介類ラグーのタリアテッレ イカ墨入りジャガイモピューレを敷いて
Tagliatelle with seafood ragu sauce and squid ink potato puree

RISOTTO

ブッラータチーズを乗せたトマトと生ハムのリゾット
Tomato and prosciutto ham risotto topped with burrata cheese

PESCE

天然スズキの香草オープン焼き ズッキーニのクレーム
Baked sea bass and herb with zucchini cream sauce

CARNE

本日の和牛サーロイン タリアータ ルッコラとパルミジャーノを散らして
Today's Wagyu beef sirloin tagliata with rocket salad and sliced of parmesan cheese

DOLCE

メロンのスープとエルダーフラワーのジュレ ココナッツのグラニテ
Melon soup with elderflower jelly and coconut granite

¥15,000

消費税込み/別途サービス料10%頂戴いたします。
Tax included/Service(10%)

ご要望に応じてOMAKASE ¥20,000、OMAKASE ¥30,000に変更いたします。

FOOD MENU

お1人様ドリンク2杯以上と前菜、パスタ、メインより2品以上のオーダーをお願いいたします。

GLI ANTIPASTI 前菜【1名様分FOR ONE PERSON】

初夏野菜のテリーヌとガスパッチョソース オシエトラキャビアをのせて 4,800円

Early summer vegetable terrine with gazpacho and caviar

サルサヴェルデを絡めた牛タンボリートのタルタル アスパラガスとトマトのサラダ添え 3,800円

Beef tongue bollito tartare with salsa verde and asparagus and tomato salad

ロマーノ特製国産トリッパと青森県産揚げニンニクのトマト煮込み ¥2,800

Romano's special domestic tripe and fried garlic stewed in tomato sauce

ムール貝の白ワイン蒸し 黒胡椒風味 ¥3,400

Mussels steamed in white wine with black pepper

I PRIMI PIATTI 第一の皿【1名様分FOR ONE PERSON】

魚介類ラグーのタリアテッレ イカ墨入りジャガイモピューレを敷いて ¥4,200

Tagliatelle with seafood ragu sauce and squid ink potato puree

ブッラータチーズを乗せたトマトと生ハムのリゾット ¥3,800

Tomato and prosciutto ham risotto topped with burrata cheese

サマートリュフクリームソースのスパゲッティ ¥4,500

Spaghetti with summer truffle cream sauce

ロマーノ特製スパゲッティ アーリオ オーリオ エ ペペロンチーノ ¥2,800

Romano's special spaghetti aglio olio e peperoncino

I SECONDI PIATTI 第二の皿【1名様分FOR ONE PERSON】

天然スズキの香草オープン焼き ズッキーニのクレーマ ¥4,800

Oven baked sea bass and herb with zucchini cream sauce

蝦夷鹿内モモ肉の網焼き タスマニア産マスタード添え180g ¥4,800

Grilled Ezo deer thigh with Tasmanian mustard

本日の和牛サーロイン タリアータ ルッコラとパルミジャーノを散らして180g ¥8,000

Today's Wagyu beef sirloin tagliata with rocket salad and sliced of parmesan cheese

I DOLCI ドルチェ【1名様分FOR ONE PERSON】

メロンのスープとエルダーフラワーのジュレ ココナッツのグラニテ ¥1,200

Melon soup with elderflower jelly and coconut granite

ティラミス 季節のフルーツ添え ¥1,200

Tiramisu with seasonal fruits

黒糖のパンナコッタ ¥1,200

Brown sugar Pannacotta

OTHER その他【1名様分FOR ONE PERSON】

自家製パン 1個 ¥300

Piece of Homemade bread

チーズ盛り合わせ3種（ゴルゴンゾーラ、タレツジョ、パルミジャーノ） ¥1,500

Cheese platter (Gorgonzola, Taleggio, Parmigiano)

消費税込み/別途サービス料10%頂戴いたします。

Tax included/Service fee(10%)