

# OMAKASE

9dishes

## ANTIPASTO FREDDO 1

青森県産水タコのカルパッチョ ミニトマトと江戸前マイクロハーブを散らして  
Octopus carpaccio sprinkled with cherry tomatoes and Edomae micro herbs

## ANTIPASTO FREDDO 2

ハモンイベリコと季節のフルーツ  
Jamon Iberico and seasonal fruits

## ANTIPASTO CALDO

イカ墨の衣をまとった江戸前穴子のフリット 徳島産すだちを添えて  
Edomae conger eel fried in squid ink batter, garnished with sudachi citrus

## SOUP

カボチャのスープ  
Pumpkin cream soup

## PASTA

サルデーニャ産カラスミ、九条ネギ、アオリイカのスパゲッティ  
Spaghetti with Sardinian dried mullet roe, Kujo leeks and bigfin reef squid

## RISOTTO

神奈川県三浦やまかわ農園甘藷とうもろこし、パンチェッタ、サマートリュフのリゾット  
Risotto with sweet corn from Yamakawa Farm, panchetta and summer truffles

## PESCE

南紀白浜産緒方の鮎オープン焼き ペペロンチーノで  
Oven-baked sweetfish from Ogata, Nanki Shirahama, served with peperoncino sauce

## CARNE

ハンガリー産鴨胸肉と加茂茄子のロースト 山椒の香り  
Roasted Hungarian duck breast and Kamo eggplant with the aroma of Japanese pepper

## DOLCE

マンゴーのバヴァレーゼとヴァニラ風味ヨーグルトソース ライムの香り  
Mango bavarese and vanilla yogurt with lime aroma

¥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】

青森県産水タコのカルパッチョ ミニトマトと江戸前マイクロハーブを散らして 3,000円

Octopus carpaccio sprinkled with cherry tomatoes and Edomae micro herbs

ハモンイベリコと季節のフルーツ 3,800円

Jamon Iberico and seasonal fruits

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

イタリア産サマートリュフと神奈川県相模原コトブキ農園『恵壽卵』のオムレツ ¥3,800

Summer Truffle Omelette

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

サルデーニャ産カラスミ、九条ネギ、アオリイカのスパゲッティ ¥4,200

Spaghetti with Sardinian dried mullet roe, Kujo leeks and bigfin reef squid

ブッラータチーズとトマトソースのスパゲッティ ¥3,200

Spagheeti with burrata cheese tomato sauce

神奈川県三浦やまかわ農園甘劇とうもとこし、パンチェッタ、サマートリュフのリゾット ¥3,800

Risotto with corn, panchetta and summer truffles

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 paparoncino

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

南紀白浜産緒方の鮎オープン焼き 2尾 ペペロンチーノで ¥3,200

Oven-baked sweetfish from Ogata, Nanki Shirahama, served with peperoncino sauce

ハンガリー産鴨胸肉と加茂茄子のロースト 山椒の香り180g ¥4,800

Roasted Hungarian duck breast and Kamo eggplant with the aroma of Japanese pepper

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】

マンゴのバヴァレーゼとヴァニラ風味ヨーグルトソース ライムの香り ¥1,200

Mango bavarese and vanilla yogurt with lime aroma

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、タレッジョ、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%)