

OMAKASE

9dishes

ANTIPASTO FREDDO 1

オシェトラキャビアといちじくの冷製カッペリーニ
Chilled capellini with caviar and figs

ANTIPASTO FREDDO 2

ロマーノ特製お肉のパテ、リンゴのジャム、タスマニア産マスタードのパニーニ
Romano's special meat pate, apple jam and Tasmanian mustard panini

ANTIPASTO CALDO

伊産ポルチャーニ茸とグレートリュフのグラタン
Porcini mushroom and autumn truffle gratin

SOUP

青森県産とうもろこし『嶽きみ』の温かいスープ
Corn 『DAKEKIMI』 soup

PASTA

鹿児島産黒豚生サルシッチャと焼き栗のタリオリーニ
Tagliolini with salsiccia and roasted chestnuts

RISOTTO

炙り秋刀魚をのせた青シソとミョウガのリゾット
Grilled pacific saury, green shiso and myoga risotto

PESCE

天然かんぱちの鉄板焼き ジロール茸のクリームソース
Wild amberjack Teppanyaki with girolle mushroom cream sauce

CARNE

熊本産あか牛のカツレツ オレンジ香るルッコラのサラダ添え
Wagyu 『Akaushi』 beef cutlet served with orange-scented rocket salad

DOLCE

ソルベット『ラ・フランス』
Pear sorbet

¥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。

OMAKASE

5dishes

ANTIPASTO FREDDO

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添え
Octopus carpaccio with cherry tomatoes and Edomae micro herbs

ANTIPASTO CALDO

伊産ポルチーニ茸とグレートリュフのグラタン
Porcini mushroom and autumn truffle gratin

PRIMO PIATTO

鹿児島産黒豚生サルシッチャと焼き栗のタリオリーニ
Tagliolini with salsiccia and roasted chestnuts

SECONDO PIATTO

天然かんぱちの鉄板焼き ジロール茸のクリームソース
Wild amberjack Teppanyaki with girolle mushroom cream sauce

又は

熊本産あか牛のカツレット オレンジ香るルッコラのサラダ添え (+ ¥2,000)
Wagyu 『Akaushi』 beef cutlet served with orange- scented rocket salad

DOLCE

ソルベット『ラ・フランス』
Pear sorbet

¥8,000

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

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。

Please order 2drinks and 2dishes per person.Thank you.

GLI ANTIPASTI 前菜【1名様分FOR ONE PERSON】

オシエトラキャビアとイチジクの冷製カッペリーニ ￥4,800

Chilled capellini with caviar and figs

ロマーノ特製お肉のパテ リンゴのジャムとタスマニア産マスタード添え ￥2,800

Romano's Special meat pate served with apple jam and Tasmanian mustard

青森県産水タコのカルパッチョ ￥3,000

Octopus carpaccio with cherry tomato and microherbs

ブッラータチーズと季節フルーツのカプレーゼ ￥2,800

Burrata cheese and seasonal fruit caprese

スペイン産生ハム2種（ハモンイベリコ、ハモンセラーノ）と季節のフルーツ ￥3,800

Jamon Iberico, Jamon Serrano and seasonal fruits

ルッコラのサラダ パルメザンチーズとハニーマスタードドレッシング ￥2,400

Rocket salad with parmesan and honey mustard dressinng

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

エスカルゴ6個 ￥3,000

Escargot

ムール貝の白ワイン蒸し ￥3,000

Steamed mussels in white wine

イタリア産グレートリュフと神奈川県相模原コトブキ農園『恵壽卵』のオムレッツ ￥3,800

Autumn Truffle Omelette

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%)

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と九条ネギのスパゲッティ ¥3,600

Spaghetti with Sardinian dried mullet roe and Kujo leeks

ブッラータチーズとトマトソースのスパゲッティ ¥3,200

Spaghetti with burrata cheese tomato 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 ¥2,400

Romano's special spaghetti aglio,olio e peperoncino

ロマーノ特製アラビアータ ¥2,400

Spaghetti all'arrabbiata

トリュフクリームソースのパスタ ¥3,800

Truffle cream spaghetti

カルボナーラ ¥3,400

Spaghetti alla Carbonara

リゾット アッラ ミラネーゼ（サフランのリゾット） ¥3,000

Risotto alla Milanese(Saffron Risotto)

炙り秋刀魚をのせた青シソとミョウガのリゾット ¥3,000

Grilled pacific saury,green shiso and myoga risotto

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

本日鮮魚のソテー ジロール茸のクリームソース ¥4,200

Sauteed Fresh fish of the day with girolle mushroom cream sauce

高知県四万十鶏モモ肉のロースト トリュフクリームソース200g ¥3,800

Roasted Shimanto chicken thigh from Kochi with truffle cream sauce

蝦夷鹿モモ肉の網焼き タスマニア産マスタマスタード添え 180g ¥4,800

Grilled Ezo venison

熊本県産あか牛のタリアータ ルッコラとパルミジャーノを散らして150g ¥8,000

Wagyu『Akaushi』beef tagliata with rocket salad and sliced of parmesan cheese

I DOLCI ドルチェ【1名様分FOR ONE PERSON】

ピスタチオとチョコレートのカンノーリ ¥1,200

Pistachio and chocolate cannoli

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

ラ・フランスのシャーベット ¥1,200

Pear sorbet

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、タレグジョ、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%)