

# OMAKASE

9dishes

## ANTIPASTO FREDDO 1

三宅島産プンタレッラのサラダ  
Miyakejima Puntarella Salad

## ANTIPASTO CALDO 1

白魚のアヒージョ  
Whitebait ajillo

## ANTIPASTO CALDO 2

地蛤の白ワイン蒸し  
Local clams steamed in white wine

## SOUP

黒トリュフと玉ねぎのスープ  
Black truffle and onion soup

## PASTA

ホタルイカと九条ネギのスパゲッティ  
Firefly squid and Kujo leek spaghetti

## RISOTTO

白アスパラガスのリゾット  
White asparagus risotto

## PESCE

天然真鯛と菜花の蒸し焼き カラスミオイルをかけて  
Steamed red sea bream and rape blossom with dried mullet roe oil

## CARNE

熊本県あか牛の赤ワイン煮込み  
Kumamoto Prefecture Akaushi beef stewed in red wine

## DOLCE

ジャンドゥーヤのジェラート  
Gianduja gelato

¥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%)

当コースは前日までにご予約をお願いしております。

# OTAMESHI

4dishes + Today's two glasses of wine + Cafe

当店の定番料理とグラスワインをお楽しみいただけるコースをご用意いたしました。

We have prepared a course menu where you can enjoy our restaurant's classic dishes and wine by the glass.

## APPETIZERS

ロマーノ名物 前菜盛り合わせ6種

Romano's specialty Appetizer platter of 6types

## PASTA

スパゲッティ アーリオ オーリオ エ ペペロンチーノ

Spaghetti aglio olio e peperoncino

## MEAT DISHES

高知県四万十鶏モモ肉のロースト タスマニア産マスタード添え

Roasted Shimanto chicken thigh with Tasmanian mustard

## DOLCE

ティラミス

Tiramisu

¥ 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%)

当コースは前日までにご予約をお願いしております。

18時~20時にご利用可能となります。