

Rossi

Cold Appetizer

| | (Full / Half) |
|--|-----------------|
| 本日鮮魚のカルパッチョ Selection of Today's Fish Carpaccio | 2,500 / 1,600 |
| 48ヶ月熟成純血統イベリコ豚 生ハム Iberico Cebo de Campo 100% ~ 48months Aged ~ | 2,600 / 1,500 |
| ささき農園自然薯と三福海苔のゼッポリーニ 生ハム添え Zeppoline of Wild Yam with Sanpuku Nori Seaweed | 2pc 2,400 |
| 長谷川農園 マッシュルームサラダ Hasegawa Farm Mushroom Salad | 2,000 / 1,200 |
| 竹島さんの水牛モッツァレラ 軽井沢 柳沢農園 アメーラトマト Takeshima Mozzarella di Bufala with Yanagisawa Farm Amela Tomato | 2,800 |
| 会津馬肉のタルタル サルサヴェルデ Aizu Horse Meat Tartare with Salsa Verde | 2,600 / 1,800 |
| 辰ヶ浜生シラスと青唐辛子 クリームチーズのブルスケッタ Brusechetta wuth Tatsugahama Whitebait Green Chill and Cream Cheese | 1pc 1,200 |
| 活けオマール海老のサラダ Fresh Lobster Salad | 6,800 |

Hot Appetizer

| | (Full / Half) |
|---|-----------------|
| 王様しいたけと自家製サルシッチャのリピエーノ King Shiitake Mushroom and Homemade Salsiccia Ripieno | 2,300 |
| さぬきのめざめ アスパラガスのミラネーゼ Sanuki no Mezame Asparagus Milanese | 2,800 |
| 天草本田屋さんのアオリイカと豊洲直送小魚のフリットミスト Fritto Misto of Amakusa Hondaya Big Fin Squid and Toyosu Fishes | 2,600 / 1,800 |
| マックさんのムール貝 白ワイン蒸し Mr. Mack's Mussels Steamed in White Wine | 3,200 |
| 和牛とポルチーニ茸のラグー パーネカラサウ Wagyu Beef and Porcini Mushroom Ragout with Pane Carasau | 2,100 |

Bread

| | |
|------------------------------|---------|
| フォカッチャ Housemade Focaccia | 1pc 400 |
|------------------------------|---------|

Pasta

| | |
|--|-------|
| 王様しいたけとカラスミのアーリオ・オーリオ スパゲッティーニ Aglio Olio Spaghetini with King Shiitake Mushroom and Bottarga | 2,800 |
| Rossi ポモドーロ ピチ Rossi Pomodoro | 2,300 |
| イカ墨のスパゲッティーニ Squid Ink Spaghetini | 2,400 |
| ジェノベーゼ トロフィーエ Trofie Pasta with Genovese Pesto | 2,300 |
| 和牛ラグーとバジル パッパルデッレ Pappardelle with Wagyu Beef Ragù and Basil | 2,900 |
| 北海道 活帆立の焼きリゾット Risotto with Seared Notsuke Peninsula Scallops | 3,800 |
| 桜海老と菜の花のアーリオ・オーリオ Aglio Olio with Sakura Shrimp and Canola Flower | 2,500 |
| 熟成インカの自家製ニョッキ ゴルゴンゾーラ Gorgonzola Cheese Gnocchi with Aged Inka Potato | 2,300 |
| マックさんのムール貝マリナーラ タリオリーニ Tagliolini with Mr. Mack's Mussels | 2,800 |
| 北海道産雲丹アーリオ・オーリオ Hokkaido Sea Urchin Aglio Olio | 4,200 |

Main

| | |
|--|---------|
| 本日鮮魚のハーブロースト Herb-Roasted Fresh Fish of the Day | 4,200~ |
| 高原黒牛バベットのビステッカ ボーンマロー Kougen Wagyu Beef Bavette Bistecca with Bone Marrow | 5,600 |
| 丹波黒鶏のインボルティエーニ Tanba Black Chicken Involtini | 4,200 |
| 元気豚トマホークの香草アリスト 熟成インカの目覚めフリット Herb Grilled "Genki" Pork Tomahawk Steak with Potato Wedges | 4,500 |
| タスマニア産ラム 熟成インカの目覚めフリット Grilled Tasmanian Lamb Chop with Potato Wedges | 4,900 |
| 群馬 熟成Tボーンステーキ 800g ※4名様から Dry Aged T-Bone Steak with Brown Butter Sauce | 18,000~ |
| 本日の特選和牛ステーキ 200g Selection of Today's Wagyu Beef with Grilled Vegetables | 7,700~ |

*食物アレルギーをお持ちの方はスタッフにお申しつけください。
*食材に関する生産情報はお気軽にお尋ねください。
*上記税込み価格に10%のサービス料を頂戴いたします。

*If you have any form of food allergy, please notify our staff.
*Also, please feel free to inquire about detailed product information.
*All prices include tax and are subject to a 10% service charge.

Instagram
@rossi.tokyo

