

ROSSI

Dinner

Cold Appetizer

Prosciutto Crudo 生ハム ジャンボンオーベルニュ	1,800
Zeppoline of Wild Yam with Sanpuku Nori Seaweed ささき農園自然薯と三福海苔のゼツポリーニ 2P	600/2P
Omi Beef Tongue Carpaccio Salsa Verde 近江牛タンカルパッチョ サルサベルデ	2,200
Takeshima Mozzarella di Bufala and Kiwi Salad 竹島さんの水牛モッツァレラとキウイのサラダ	2,700
Smoked Firefly Squid and Bamboo Shoot Taboule 燻製ホタルイカと山本筍のタブレ	1,900
Bruschetta with Aizu Horse Meat Tartare 会津 馬肉タルタルのブルスケッタ 1P	1,400/1P
Bruschetta with Tatsugahama Whitebait Green Chili and Cream Cheese 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 1P	1,200/1P
Kesennuma Swordfish Carpaccio with Trapanese Paste 気仙沼カジキマグロのカルパッチョ トラパニジェノベーゼ	2,400
Fresh Lobster Salad with Lemon Vinaigrette 活けオマール海老のサラダ	4,800
Marinated Hakodate Sardine Salad with Fennel and Orange 函館沖 大羽鰯のマリネ ウイキョウとオレンジのサラダ	1,800
Hot Appetizer	
Grilled Tuna Cheek with Caper and Parsley Salsa 本マグロ頬肉のグリル ケッパーとパセリのサルサ	2,500
Fried Zucchini with Wasabi Tartar Sauce ももか農園花ズッキーニのフリット 山葵のタルタル	2,200/2P
Asparagas Milanese with Nanatani Duck Egg and Bottarga 山内農園のアスパラガスと七谷鴨卵のミラネーゼとカラスミ	2,100
Sauteed Yamamoto Bamboo Shoot with Fontina Sauce 山本筍のソテー フォンティーナソース	2,400
Steamed Lazor Shellfish and Clam with Canola flowers マテ貝と蛤と菜の花の白ワイン蒸し	2,300
Guinea Fowl and Porchini Mushroom Ragout with Pane Carasau ホロホロ鶏とポルチーニ茸のラグー パーネカラサウ	1,900
Baby Octopus Ajillo 飯蛸のアヒージョ	1,900

Main

Today's Fish Aequa Pazza 本日鮮魚のアクアパッツァ	4,800
Jinseki Wagyu Beef Bavette Bistecceca with Bone Marrow 神石和牛バベットのビステッカ ボーンマロー	5,200
Baby Chicken Diavola 雛鳥のディアボラ	4,200
Grilled Nanatani Duck with Reduction Sauce 七谷鴨のグリル	4,800
Herb Grilled Itoshima Pork Tomahawk Steak 糸島豚トマホークの香草グリル	3,900
Dry Aged T-Borne Steak with Brown Butter Sauce 群馬 熟成Tボーンステーキ 800g ※4名様から	16,000
Selection of Today's Wagyu Beef with Grilled Vegetables 本日の特選和牛 グリル 200g	7,700

Pasta

Aglio Olio Spaghettini with King Shiitake Mushroom 王様椎茸のアーリオオーリオ スパゲッティーニ	2,200
Homemade Tagliolini Marinara with Jumbo Clam 地蛤のマリナーラ タリオリーニ	2,300
Squid Ink Spaghettini イカ墨のスパゲッティーニ	1,900
Homemade Pici with Wagyu Beef Shank Ragout and Basil 和牛ラグーとバジル ピチ	2,400
Aglio Olio Orecchiette with Canola Flower and Bottarga 菜の花とカラスミのアーリオオーリオ オレキエッテ	1,900
Carbonara Tagliatelle with Okukuji Egg 奥久慈卵のカルボナーラ タリアテッレ	2,100
Gorgonzola Cheese Gnocchi with "Red Moon" Potato 北山農園レッドムーンのニョッキ ゴルゴンゾーラ	2,200
Parmigiano Reggiano Cheese Risotto パルミジャーノリゾット	1,800

Dessert

Hoshoju Lemon Cake 宝韶寿レモンケーキ	1,100
Baba ババマローネ	1,100
Gianduja Chocolate Semifreddo ジャンドゥーヤセミフレッド	1,100
Amarin Strawberry Mille-Feuille あまりん苺ミルフィーユ	1,200
Gelato ジェラート	900
Hoshoju Lemon / Pistachio / Salt Caramel Ricotta Cheese 宝韶寿レモン / ピスタチオ / 塩キャラメル リコッタチーズ	

Bread

Homemade Focaccia フオカッチャ	400/1P
------------------------------------	---------------

*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.

*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

Instagram



@rossi.tokyo