

Rossi

Starter

本日のチーズの盛り合わせ
Today's Selection of Assorted Cheese

Ask

GOOD GOOD MEATさんの北海道放牧豚のジャンボンブラン
Jambon Blanc of Hokkaido Freerange Pork by GOOD GOOD MEAT

1,000

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
Bruschetta with Tatsugahama Whitebait Green Chili and Cream Cheese

1pc 1,200

GOOD GOOD MEATさんの阿蘇牧草あか牛コンビーフのブルスケッタ
Bruschetta with Aso Grassfed Akaushi Corned Beef by GOOD GOOD MEAT

1pc 1,200

Cold Appetizer

気仙沼メカジキのカルパッチョ 寅ちゃんネギのサルサ
Straw-seared Kesennuma Swordfish with Scallion Salsa

(Half / Full)
1,600 / 2,500

48ヶ月熟成純血統イベリコ豚 生ハム
Iberico Cebo de Campo 100% ~48 months Aged~

1,500 / 2,600

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

2,400

長谷川農園 マッシュルームサラダ
Hasegawa Farm Mushroom Salad

1,200 / 2,000

TOKYO ブラータ 季節のフルーツ
Tokyo Burrata with Seasonal Fruits

3,000

会津馬肉のタルタル サルサヴェルデ
Aizu Horse Meat Tartare with Salsa Verde

1,800 / 2,600

活けオマール海老のサラダ
Fresh Lobster Salad

6,800

Hot Appetizer

黒舞茸のローストと奥久慈卵のミラネーゼ
Roasted Black Maitake Mushrooms with Okukuji Eggs Milanese

(Half / Full)
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 BigFin Squid and Toyosu Fishes

1,800 / 2,600

マックさんのムール貝 白ワイン蒸し
Mr. Mack's Mussels Steamed in White Wine

1,800 / 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 Ragu 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 Spaghettini with King Shiitake Mushroom and Bottarga

2,900

Rossi ポモドーロ ピチ
Pici with Rossi Pomodoro

2,300

イカ墨のスパゲッティーニ
Spaghettini with Squid Ink

2,800

香住紅ズワイガニと寅ちゃんネギ タリオリーニ
Tagliolini with Kasumi Red Snow Crab and Scallions

2,500

和牛ラグーと新玉ねぎ パッパルデッレ
Pappardelle with Wagyu Beef Ragu and Onions

2,900

特選きのことパルミジャーノチーズのリゾット
Mushroom and Parmigiano Reggiano Risotto

4,500

イベリコ豚のサルシッチャと春菊 オレキエッテ
Orecchiette with Iberico Pork Salsiccia and Chrysanthemum Greens

2,600

熟成インカの自家製ニョッキ ゴルゴンゾーラ
Aged Inka Potato Gnocchi with Gorgonzola Cheese

2,400

鹿児島県ふくどめ牧場のベーコン アラビアータ スパゲッティーニ
Spaghettini Arrabbiata with Fukudome Farm Bacon

2,900

北海道産雲丹のアーリオ オーリオ スパゲッティーニ
Spaghettini Aglio Olio with Hokkaido Sea Urchin

4,200

Main

鳴門甘鯛の鱗焼き れんこん三兄弟のカボナータソース
Crispy Tilefish with Lotus Root Caponata Sauce

5,800

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

6,800

大山鶏のロースト ディアボラ風
Roasted Daisen Chicken in Diavola style

4,500

北海道放牧豚トマホークの香草アリスタ
熟成インカの目覚めのフリット
Herb Roasted Hokkaido Free-Range Pork Tomahawk Steak with Potato Wedges

4,800

タスマニア産ラム 熟成インカの目覚めフリット
Tasmanian Lamb Chop with Potato Wedges

4,900

本日の特選和牛ステーキ 200g
Selection of Today's Wagyu Beef with Grilled Vegetables

8,800

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

*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。
*総額の税抜き金額に対して10%のサービス料を頂戴しています。

*If you have any form of food allergy, please notify our staff.
*Also, please feel free to inquire about detailed product information.
*A 10% service charge will be applied to the pre-tax total.

Instagram
@rossi.tokyo

