

# 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

( Half / Full )

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

1,600 / 2,500

熟成純血統イベリコ豚 生ハム  
Iberico Cebo de Campo

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

( Half / Full )

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

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 Spaghetini 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  
Spaghetini 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  
Spaghetini 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  
Spaghetini 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

