Rossi

Starter

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

GOOD GOOD MEATさんの北海道放牧豚のジャンボンブラン — 1,000
Jambon Blanc of Hokkaido Freerange Pork by GOOD GOOD MEAT

辰ケ浜生シラスと青唐辛子 クリームチーズのブルスケッタ — 1pc 1,200
Bruschetta with Tatsugahama Whitebait Green Chili and Cream Cheese

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 — 1pc 1,200
Bruschetta with Aso Grassfed Akaushi Corned Beef by GOOD GOOD MEAT

Cold Appetizer

(Half / Full)

気仙沼メカジキの藁焼き アメーラトマトのサルサ — 1,600 / 2,500
Straw-seared Kesennuma Swordfish with Amela Tomato Salsa

48ヶ月熟成純血統イベリコ豚 生ハム — 1,500 / 2,600
Iberico Cebo de Campo 100% ~48 months Aged~

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 - — 2,400
Zeppoline of Wild Yam with Sanpuku Nori Seaweed

長谷川農園 マッシュルームサラダ — 1,200 / 2,000
Hasegawa Farm Mushroom Salad

TOKYO ブラータ 季節のフルーツ — 2,800
Tokyo Burrata with Seasonal Fruits

会津馬肉のタルタル サルサヴェルデ — 1,800 / 2,600
Aizu Horse Meat Tartare with Salsa Verde

活けオマール海老のサラダ — 6,800
Fresh Lobster Salad

Hot Appetizer

(Half / Full)

さぬきのめざめ アスパラガスのミラネーゼ — 2,800
"Sanuki no Mezame" Asparagus Milanese

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 — 1,800 / 2,600
Fritto Misto of Amakusa Hondaya BigFin Squid and Toyosu Fishes

マックさんのムール貝 白ワイン蒸し — 1,800 / 3,200
Mr. Mack's Mussels Steamed in White Wine

和牛とポルチーニ茸のラグー パーネカラサウ — 2,100
Wagyu Beef and Porcini Murshroom Ragu with Pane Carasau

Bread

フォカッチャ — 1pc 400
Housemade Focaccia

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 — 2,900
Aglio Olio Spaghettini with King Shiitake Mushroom and Bottarga

Rossi ポモドーロ ピチ — 2,300
Pici with Rossi Pomodoro

イカ墨のスパゲッティーニ — 2,800
Spaghettini with Squid Ink

クラシックジェノベーゼ トロフィエ — 2,300
Trofie Pasta with Classic Genovese Pesto

和牛ラグーと新玉ねぎ パッパルデッレ — 2,900
Pappardelle with Wagyu Beef Ragu and Onions

天草本田屋さんのヤリイカとンドゥイヤの焼きリゾット — 4,500
Grilled Risotto with Amakusa Squid and 'Nduja

イベリコ豚のサルシッチャと春菊 オレキエッテ — 2,600
Orecchiette with Iberico Pork Salsiccia and Chrysanthemum Greens

熟成インカの自家製ニョッキ ゴルゴンゾーラ — 2,400
Aged Inka Potato Gnocchi with Gorgonzola Cheese

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 — 2,900
Spaghettini Arrabbiata with Fukudome Farm Bacon

北海道産雲丹のアーリオ オーリオ スパゲッティーニ — 4,200
Spaghettini Aglio Olio with Hokkaido Sea Urchin

Main

気仙沼メカジキのカツレツ ケッカソース — 4,600
Kesennuma Swordfish Cutlet with Checca Sauce

高原黒牛バベットのビステッカ ボーンマロー — 6,800
Kougen Wagyu Beef Bavette Bistecca with Bone Marrow

大山鶏のロースト ディアボラ風 — 4,500
Roasted Daisen Chicken in Diavola style

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 — 4,800
Herb Roasted Hokkaido Free-Range Pork Tomahawk Steak with Potato Wedges

タスマニア産ラム 熟成インカの目覚めフリット — 4,900
Tasmanian Lamb Chop with Potato Wedges

本日の特選和牛ステーキ 200g — 8,800
Selection of Today's Wagyu Beef with Grilled Vegetables

群馬 熟成Tボーンステーキ 800g ※4名様から — 18,000
Dry Aged T-Bone Steak with Brown Butter Sauce

*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