



# ROSEMARY'S

## Prix Fixe

※当店の表示価格は全て税別価格です。  
別途消費税がかかります。  
\*Prices exclude sales tax.

### CHEF'S RECOMMENDATIONS

#### PASTA COURSE

**SPUNTINO**  
小さなカプレーゼ

**ANTIPASTO**  
前菜

**PURIMI**  
パスタ

こちらよりお選び下さい

・ **TOMATO, MOZZARELLA & BASIL FUSILLI**  
トマト・モッツアレラ・バジルのフジッリ

・ **SALSICCIA ORECCHIETTE**  
サルシッチャと菜の花のオレキエッテ

・ **HOME MADE LINGUINE VONGOLE (+¥200)**  
自家製リングイーネの  
ボンゴレ・ピアンコ (+¥200)

**DOLCE**  
デザート

**CAFFE**  
コーヒー

¥3,500

#### CHEF'S COURSE

**SPUNTINO**  
小さなカプレーゼ

**ANTIPASTO**  
前菜

**PURIMI**  
パスタ

こちらよりお選び下さい

・ **TOMATO, MOZZARELLA & BASIL FUSILLI**  
トマト・モッツアレラ・バジルのフジッリ

・ **SALSICCIA ORECCHIETTE**  
サルシッチャと菜の花のオレキエッテ

・ **HOME MADE LINGUINE VONGOLE (+¥100)**  
自家製リングイーネの  
ボンゴレ・ピアンコ (+¥100)

**SECONDI**  
メイン

こちらよりお選び下さい

・ **HERB GRILLED CHICKEN**  
ハーブグリルチキン

・ **PORCHETTA**  
ローストポーク

・ **SPIGOLA (+¥300)**  
スズキのソテー  
Shinjuku トマトジャム添え (+¥300)

**DOLCE**  
デザート

**CAFFE**  
コーヒー

¥4,500

#### ROSEMARY'S COURSE

**SPUNTINO**  
小さなカプレーゼ

**ANTIPASTO MISTO**  
前菜の盛り合せ

**PURIMI**  
パスタ

こちらよりお選び下さい

・ **TOMATO, MOZZARELLA & BASIL FUSILLI**  
トマト・モッツアレラ・バジルのフジッリ

・ **SALSICCIA ORECCHIETTE**  
サルシッチャと菜の花のオレキエッテ

・ **HOME MADE LINGUINE VONGOLE (+¥100)**  
自家製リングイーネの  
ボンゴレ・ピアンコ (+¥100)

**PESCA**  
スズキのソテー  
Shinjuku トマトジャム添え

**SECONDI**  
メイン

こちらよりお選び下さい

・ **HERB GRILLED CHICKEN**  
ハーブグリルチキン

・ **PORCHETTA**  
ローストポーク

・ **TAGLIATA (+¥500)**  
ビーフステーキ (+¥500)

**DOLCE**  
デザート

**CAFFE**  
コーヒー

¥6,000

Named after the owner's mother,  
Rosemary's draws its inspiration from her seasonal cooking based around her home  
vegetable garden in Lucca.

OGNI OCCASIONE, TUTTE LE OCCASIONI





## VERDURE

**ASSORTMENT OF 2 680**  
デリ 2 種盛り合わせ

**ASSORTMENT OF 4 1,280**  
デリ 4 種盛り合わせ

### Choose from below

こちらよりお選び下さい

#### OLIVES オリーブ

ハーブやオレンジ香る  
4種のオリーブマリネ

#### CABBAGE コールスロー

ペコリーノロマーノとレモン  
ナッツの食感がアクセント

#### BEETS ビーツ

赤ワインビネガーと蜂蜜で  
仕上げたビーツのマリネ

#### RADISHES ラディッシュ

ラディッシュ、かぶの新鮮な辛味を  
ハーブバターでまろやかに

#### CHICKPEAS ヒヨコマメ

スモーキーな赤たまねぎ  
ドライマトとヒヨコマメのマリネ

#### CAPONATA カポナータ

ナス、セロリ、オリーブに  
ドライマトを効かせた逸品

## INSALATE

**KALE CELERY CAESAR 1,200**

ケール&セロリのシーザーサラダ

*Kale, celery, romaine lettuce, celeriac*

**ROSEMARY'S CHOPPED SALAD 1,100**

リコッタサラータのチョップドサラダ

*Olives, caper berries, artichoke, tomato,  
raisins, sunflower seeds, ricotta salata, crispy chick peas,  
wasabi lettuce, italian vinaigrette*



## FRUTTI DI MARE

**MAGURO CARPACCIO 900**

鮪のカルパッチョ ケッカソース

*Maguro, marinated tomatoes, garlic, basil, arugula*

**OCTOPUS SALAME 950**

蛸のサラミ仕立て シチリアンレリッシュ添え

*Thin sliced octopus terrine, sicilian cauliflower gardiniere*

**SHRIMP 海老のマリネ ジンジャーレモン風味 900**

*Poached shrimp, cucumber, lemon, ginger, basil, honey, tenkasu*

**CALAMARI イカと野菜のマリネ 900**

*Charred squid, pickled daikon, celery leaves, almonds, raisins, chili oil*

## SALUMI

**ASSORTMENT OF 3 ハム・サラミ 3 種盛り合わせ 2,000**

*Watanabe Ham (Fujiyama prosciutto, roast ham, dry salami)*

**ASSORTMENT OF 5 ハム・サラミ 5 種盛り合わせ 2,800**

*Assortment of 3 + Italian prosciutto, mortadella*

## FORMAGGI

**ASSORTMENT OF 3 チーズ 3 種盛り合わせ 1,200**

*Gorgonzola dolce, fontina, pecorino romano*

**ASSORTMENT OF 5 チーズ 5 種盛り合わせ 1,800**

*Assortment of 3 + taleggio, robiola*



※当店の表示価格は全て税別価格です。別途消費税がかかります。

\*Prices exclude sales tax.





## FOCACCE

HOME MADE

ROSEMARY & SALT ローズマリー/ソルト 980

CAPRESE トマト/モッツアレラ/バジル 1,450

PROSCIUTTO, RUCOLA, SEASONAL FRUITS 生ハム/ルッコラ/季節フルーツ 1,850

MUSHROOM & CHEESE きのことチーズ 1,650



## PRIMI

FRESH HOMEMADE PASTA

ORECCHIETTE CON SALSICCIA 菜の花のオレキエッテ 1,580  
*Little ears, homemade sausage, broccoli rabe, garlic, chili, Parmigiano*

CARBONARA カルボナーラ 1,380  
*Pancetta, spring onion, parmigiano, pecorino, egg*

LINGUINI AL LIMONE レモンリングイーネ 1,380  
*Preserved lemon, pickled chili, oregano, parmigiano, bread crumbs*

LINGUINI CON VONGOLE リングイーネボンゴレ 1,580  
*Steamed clams, garlic, chili, white wine, lemon, herbs and breadcrumbs*

FUSSILI POMODORO フジッリのトマトソース 1,480  
*Pomodoro, burrata, basil, pinenuts*

RIGATONI PRIMAVERA パンチェッタと野菜のリガトーニ 1,580  
*Watanabe ham, hon shimeji, peas, asparagus, scallions, mint and truffle mascarpone*



※当店の表示価格は全て税別価格です。別途消費税がかかります。  
\*Prices exclude sales tax.

OGNI OCCASIONE, TUTTE LE OCCASIONI





## SECONDI

### TAGLIATA タリアータ 3,500

*Sliced grilled steak, rucola, rosemary's steak sauce*  
国産牛ロース肉をシンプルにステーキで。オリジナルソースを添えて

### HERB GRILLED CHICKEN ハーブグリルチキン 1,800

*Chicken thigh, roasted potatoes*  
ハーブを効かせた骨付きもも肉にローストポテトを添えて

### PORCHETTA ポルケッタ 2,300

*Traditional Italian pork roast, charred fennel, citrus mostarda*  
カナダ産ハーブ三元豚のローストポークに季節の野菜グリルを添えて

### SPIGOLA スズキのソテー Shinjuku トマトジャムを添えて 2,000

*Seared bass, "shinjuku" tomato Jam, cannellini beans, snap peas, mint, yuzu vinaigrette, bonito flakes*

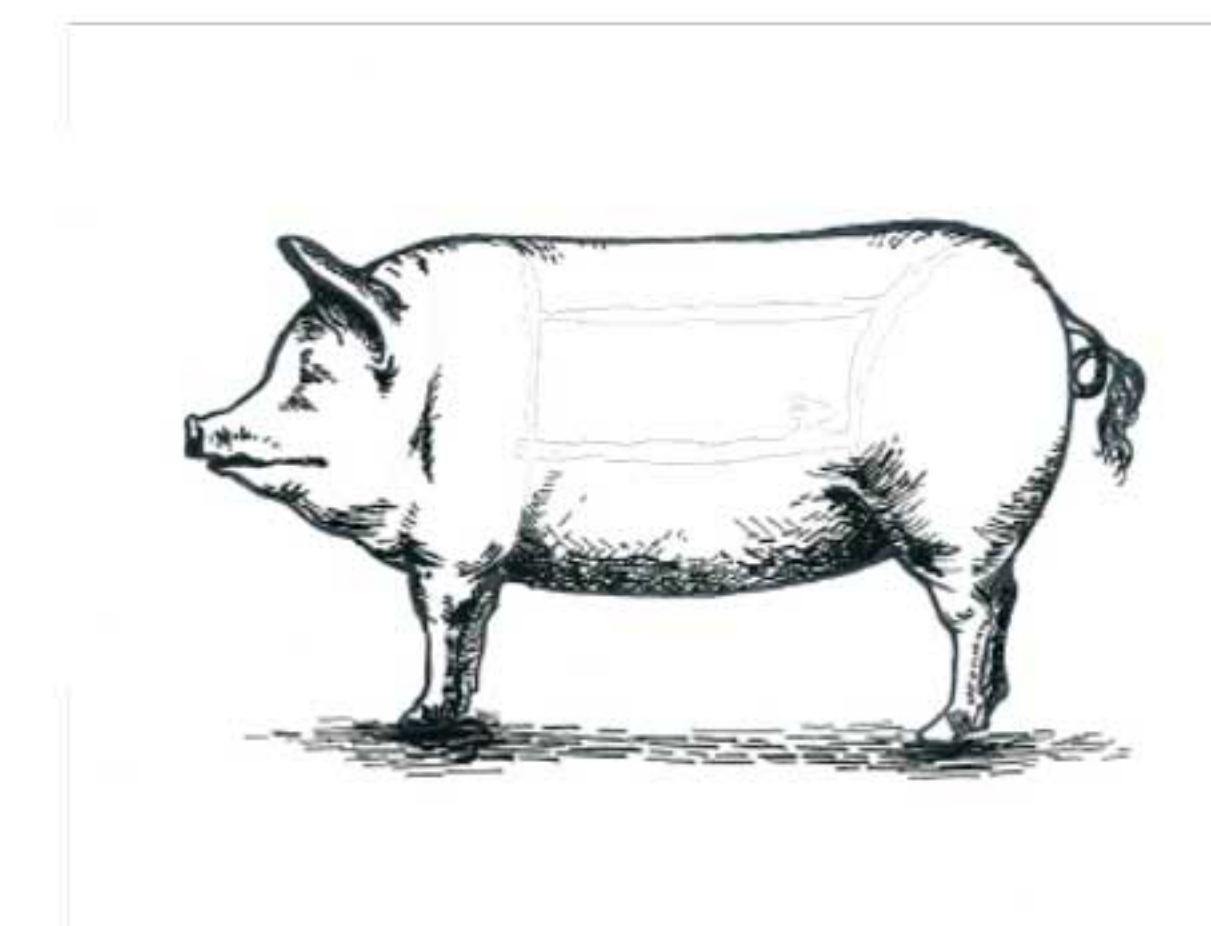
香ばしく焼き上げたスズキに甘酸っぱい自家製ジャムを添えて

## CONTORNI

### ROSEMARY'S POTATOES ローズマリー・ローストポテト 780

### ROASTED BRUSSEL SPROUTS 芽キャベツのマスタードバルサミコ 880

*Brussel sprouts, mustard, balsamico*



※当店の表示価格は全て税別価格です。別途消費税がかかります。

\*Prices exclude sales tax.