

前菜

ディナータイムのみ販売
赤坂名物料理!

こだわり野菜のいろいろ調理 999

～千葉産落花生油で～
(各地の生産者より届く、元気な野菜たちの一皿
Chef 安達のスペシャルテ)

★ 淡路島の漁師より、本日の天然魚のカルパッチョ

999

シェフのこだわり

各地のこだわり野菜で作る
季節野菜のエスプーマ 680

トマトパウダー&有機リーフサラダ 580

こだわりトマトとボッコンチーニのカプレーゼ 780

海老とこだわりエリンギ茸のアヒージョ 680

ピッツア

俺イタ人気No.1ピッツア!! 半熟卵が欠かせない

★ トリュフとキノコソースの”ビスマルク” 999

プラス300円でトリュフが2倍に!

シェフのこだわり

こだわり野菜のオルトラーナ 800
(旬の野菜がたっぷり!)

ボッコンチーニの”シンプルマルゲリータ” 800

マリナーラ 680
(トマト/ニンニク/オレガノ/アンチョビ)

プレミアム クアトロ・フォルマッジ 980
(北海道リコッタ/ゴルゴンゾーラ/タレッジョ/モッツアレラ)

おつまみ

★ のぶ太郎いものスパイシーポテトサラダ 480

秋田県産いぶりがっことマスカルポーネチーズ 380

オリーブのハーブマリネ 380

蝦夷鹿で作ったソーセージ 580

24ヵ月熟成パルマ産生ハム 780

フードメニュー

※ ディナー・土日ランチではお一人様
テーブルチャージ¥300(お席料)頂きます。

AKASAKA名物!

リゾット

埼玉県狭山市の増田さんが作る無農薬玄米「彩のきずな」
野菜のブイヨンで作る新感覚リゾット

俺のシリーズ定番!! 数量限定

★ “フォアグラのリゾット” 1280
～マルサラワインソース～

天然魚のほぐし身とこだわりトマトのスープリゾット 750

パルミジャーノチーズのクリームリゾット 680

本日のリゾット! ASK

アヒージョやメイン料理、パスタのソースとご一緒に…
★ フランス産バゲット(厚切り2カット) 200
★ ガーリックトースト(3カット) 300
※オーダー後に仕立てますので15分ほどお時間頂く場合がございます。

パスタ

★ 赤海老の贅沢トマトクリームパスタ 1280

シェフのこだわり
いろいろ元気野菜のスパゲティー 850
(各地のスペシャルな野菜がゴロゴロ入ってます)

パルメザンチーズと黒胡椒のシンプルパスタ
“カチョエペペ” 680

大人のナポリタン 800

本日のシェフの気まぐれパスタ ASK

混雑状況により、ご提供までにお時間を頂く場合がございます。
ご理解の程、宜しくお願い致します。

メイン

淡路島の漁師より、

★ 旬な天然魚の“自然海塩焼き” 1380
ミネラルたっぷり小笠原ムーンソルトを添え

オマール海老のまるごと1尾ロースト
～本日のソースで～
大胆かつ豪快な俺の料理を召し上がれ!! 1980

★ 本日の厳選和牛のタリアータ 1980
国産黒毛和牛A4ランクをこのプライスで!!

シェフのこだわり

1日限定10食 沖縄!我那覇さん
やんばる島豚アグーのグリル 1480
コレステロールが通常の豚の1/8です。脂が美味しい

★ アンガス牛のビステッカ 2980
最上級のアンガスリヴロースを 300g 1980
シンプルにグリル!
オリーブオイルと有機レモンで。 400g 2480
500g 2980

俺のシリーズ人気No.1メニュー!!
牛フィレ肉とフォアグラの“ロッシーニ”
フランス伝統料理、ここに再誕。 2480

デザート

★ 俺のジェラート 400
～沖縄、多良間島の無添加黒糖使用～

シェフのこだわり

中洞牧場の放牧乳のエコロジーシャーベット 450

ココナッツのパンナコッタ 400

ガトークラシック 450

※別紙にも限定デザート有ります

※価格は税別表記です。Without TAX.