

# 俺のイタリアンJAZZ

## ディナー限定メニュー

シェフ安達のオススメするファーストオーダーはコレ！

### 限定30食 俺のエスプーマ

480

北海道産『栗マロンかぼちゃ』をふわふわムースに！



### 限定30食

淡路島の漁師より直送！

### 本日の天然魚のカルパッチョ

999

淡路島の天然魚がこのお値段！漁師とシェフのこだわりです！



### 限定16食

### シェフが各地の生産者と直接契約！の元気野菜たち こだわり野菜のいろいろ調理

絶対に他では食べられない一皿！  
シェフ安達の想いの詰まった野菜たち。

※写真は内容の一例です

1480



### 限定3食

### Wフォアグラ大根

999

価格破壊の一皿！

フォアグラ100g × 2をこだわりの三浦の大根とともに！

限定3食 原価出し！！

### 活伊勢海老のクオーチュレ

1980

淡路島の漁師より直送！丸ごとオリーブオイル焼き  
半生で調理！とにかく甘い！！

### 限定4食

### やんばる島豚アグーのグリル

1580

沖縄！我那覇さんのこだわり！原種今帰仁アグーの再誕！  
コレステロールが通常の豚の1/8です。脂が甘い！



### 限定4食

### 淡路島より 活穴子のグリエ

1480

これが穴子!? ふりふりの身質にびっくり！やみつき！  
絶品穴子です！

## 前菜 Antipasto

JAZZ名物!!

※ディナータイムのみの販売です

### こだわり野菜のいろいろ調理 1480

～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 安達のスペシャリテ)

#### ★ 淡路島の漁師より、 本日の天然魚のカルパッチョ

淡路ブランドの天然魚がこの価格!! 999

各地のこだわり野菜で作る  
季節野菜のエスプーマ 480

トマトパウダー&有機リーフサラダ 680

こだわりトマトとボッコネチーニのカプレーゼ 800

海老とこだわりエリンギ茸のアヒージョ 780

## ピッツア Pizza

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”ピスマルク” 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 880  
(旬の元気野菜がたっぷり!)

モッツアレラボッコネチーニの  
ちょっと贅沢なマルゲリータ 860

マリナーラ 680  
(トマト/ニンニク/オレガノ/アンチョビ)

新感覚!!  
多良間島の無添加黒糖とゴルゴンゾーラ 980

## おつまみ Spuntino

#### ★ ”のぶ太郎いも”のスパイシーポテトサラダ

長崎出島の潮風たっぷりの畑で作るこだわりポテト! 680

秋田県産いぶりがっことマスカルポーネチーズ 580

オリーブのハーブマリネ 480

陸別町の蝦夷鹿で作ったソーセージ 680

24ヵ月熟成パルマ産生ハム 800

## FOOD MENU

## メイン Secondo Piatto

淡路島の漁師より毎日直送!

#### ★ 旬な天然魚の“自然海塩焼き”

ミネラルたっぷり小笠原ムーンソルトを添えて 1480

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

#### ★ 本日の厳選和牛のタリアータ

国産黒毛和牛A4～A5ランクをこのプライスで!! 約160g 1980

沖縄!我那覇さんのこだわり

シェフの  
こだわり

#### やんばる島豚アゲのグリル

コレステロールが通常の豚の1/8です。脂が甘い!  
原種今帰仁アゲの再誕!! 約250g 1580

#### ★ アンガス牛のビステッカ

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

お肉のメニューに  
フォアグラ トッピング 980

アヒージョやメイン料理、パスタのソースと一緒に...

★ 俺のベーカリーの  
”リュスティック”と”山型パン” 250

※ディナータイムはミュージックチャージ600円、  
ランチタイムはお通し代300円を頂戴いたします。  
※価格は全て税抜です。

## リゾット Risotto

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アルデンテリゾット

俺のシリーズ定番!! 数量限定

#### ★ “フォアグラのリゾット” 1480

淡路島天然魚のほぐし身と  
こだわりトマトのスープリゾット 900

パルミジャーノチーズの  
”シンプル”クリームリゾット 800

## パスタ Primo Piatto

#### ★ 赤海老の贅沢トマトクリームパスタ 1580

いろいろ元気野菜のフェデリーニ 880  
(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” 800

大人のナポリタン(ハム/卵黄/黒胡椒) 900

## デザート Dolce

JAZZ名物!!

★ 俺のジェラート 450  
沖縄、多良間島の無添加黒糖で作ったアイスクリーム

シェフの  
こだわり

岩手中洞牧場の自然放牧乳で作った  
”エコロジーシャーベット” 480

ココナッツのパナコッタ 450

本日のチョコレートドルチェ ASK