

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

ZUPPA

本日のスープ

PRIMI

パスタ

こちらよりお選び下さい

キノコのフジッリ

Fusilli Funghi

サルシッチャと菜の花のオレキエッテ
Salsiccia Orecchiette

自家製スパゲッティの
ボンゴレ・ロッソ (+¥200)
+¥200 Home Made Spaghetti Vongole Rosso

サフランとポットルガの
自家製リングイーネ (+¥300)

+¥300 Home Made Linguine
Saffron Bottarga Sauce

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

PRIMI

パスタ

こちらよりお選び下さい

キノコのフジッリ

Fusilli Funghi

サルシッチャと菜の花のオレキエッテ
Salsiccia Orecchiette

自家製スパゲッティの
ボンゴレ・ロッソ (+¥100)
+¥100 Home Made Spaghetti Vongole Rosso

サフランとポットルガの
自家製リングイーネ (+¥150)

+¥150 Home Made Linguine
Saffron Bottarga Sauce

SECONDI

メイン

こちらよりお選び下さい

ハーブグリルチキン

Herb Grilled Chicken

ローストポーク

Porchetta

スズキのソテー
ヒヨコ豆とオリーブのトマトソース
(+¥300)

+¥300 Spigola

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

PRIMI

パスタ

こちらよりお選び下さい

キノコのフジッリ

Fusilli Funghi

サルシッチャと菜の花のオレキエッテ
Salsiccia Orecchiette

自家製スパゲッティの
ボンゴレ・ロッソ (+¥100)
+¥100 Home Made Spaghetti Vongole Rosso

サフランとポットルガの
自家製リングイーネ (+¥150)

+¥150 Home Made Linguine
Saffron Bottarga Sauce

PESCA

スズキのソテー

ヒヨコ豆とオリーブのトマトソース

SECONDI

メイン

こちらよりお選び下さい

ハーブグリルチキン

Herb Grilled Chicken

ローストポーク

Porchetta

タリアータ (+¥500)

+¥500 Tagliata

DOLCE MISTO

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.

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
ハーブバターでまるやかに

CHICKPEAS

ヒヨコマメ

スモーキーな赤たまねぎ
ドライト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
ドライトマトを効かせた逸品



INSALATE

KALE CELERY CAESAR ケール&セロリのシーザーサラダ 1,200
Kale, celery, romaine lettuce, celeriac

ROSEMARY'S CITRUS SALAD ローズマリーズ シトラスサラダ 1,100
Seasonal citrus, rucola, fennel, parmigiano, bee pollen, citrus vinaigrette

CHOPPED SALAD リコッタサラータのチョップドサラダ 1,100
Olives, caper berries, artichoke, tomato, raisins, sunflower seeds, ricotta salata, crispy chick peas, wasabi lettuce, italian vinaigrette

FRUTTI DI MARE

OCTOPUS SALAME 蛸のサラミ仕立て シチリアンレリッシュ添え 950
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

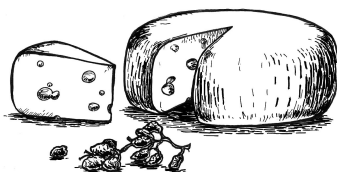
ASSORTMENT OF 3 ハム・サラミ3種盛り合わせ 2,000

ASSORTMENT OF 5 ハム・サラミ5種盛り合わせ 2,800

FORMAGGI

ASSORTMENT OF 3 チーズ3種盛り合わせ 1,200

ASSORTMENT OF 5 チーズ5種盛り合わせ 1,800



※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

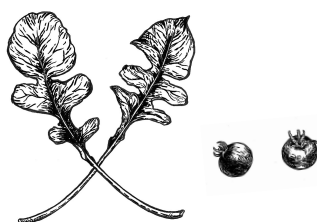
HOME MADE

ROSEMARY & SALT ローズマリー / ソルト 930

CAPRESE トマト / モッツアレラ / バジル 1,250

PROSCIUTTO, RUCOLA, SEASONAL FRUITS 生ハム / ルッコラ / 季節フルーツ 1,650

MUSHROOM & CHEESE きのことチーズ 1,450



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

 **RIGATONI CARBONARA** リガトーニ 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

 **SPAGHETTI CON VONGOLE** スパゲッティ ボンゴレ ロッソ 1,580

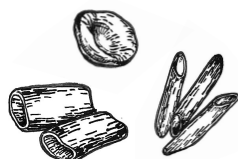
Steamed clams, garlic, chili, white wine, tomato sauce, herbs and breadcrumbs

FUSSILI FUNGHI キノコのカジリ 1,480

Mushroom, butter, italian parsley

 **LINGUINI CON BOTTARGA** ボッタルガとサフランのリングイーネ 1,580

Saffron, bottarga, butter, italian parsley, chickpeas, Kelp



※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.

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 2,000

Seared bass, chickpeas ragu, olive, raisins, kale, orange zest
スズキのソテー ヒヨコ豆とオリーブのトマトソース

CONTORNI

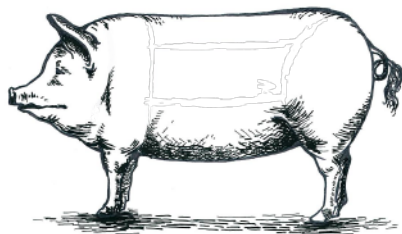
ROSEMARY'S POTATOES ローズマリー・ローストポテト 780

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

Brussel sprouts, mustard, balsamico

ROASTED ONION & MUSHROOM 赤玉ねぎと舞茸のロースト 880

Onion, mushroom



※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.

ROSEMARY'S

DOLCE

PANNA COTTA パンナコッタ 600

SEMI FREDDO セミフレッド 600

イタリア定番ドルチェ クランチナッツをまぶしたチョコレートアイスケーキ

TIRAMISU ティラミス 750

RICOTTA BOMBOLINI, CABERNET SORBET 650

リコッタチーズのボンボリーニ ジェラート添え

フレッシュチーズを使ったイタリア風揚げドーナツ

OLIVE OIL CAKE オリーブオイルケーキ 600

エクストラヴァージンオイルで風味豊かに仕上げたクラシックなケーキ

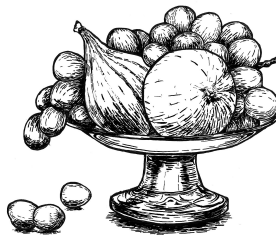
AFFOGATO アフォガート 550

DIGESTIVO

🍷 LIMONCELLO / GRAPPA / AMARO / VIN SANTO 900

リモンチェッロ / グラッパ / アマーロ / ヴィンサント

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



Through the use of our rooftop farm,
we offer Italian food
rooted in tradition,
simplicity and freshness.

OGNI OCCASIONE, TUTTE LE OCCASIONI