



West Village  
@rosemarysnyc

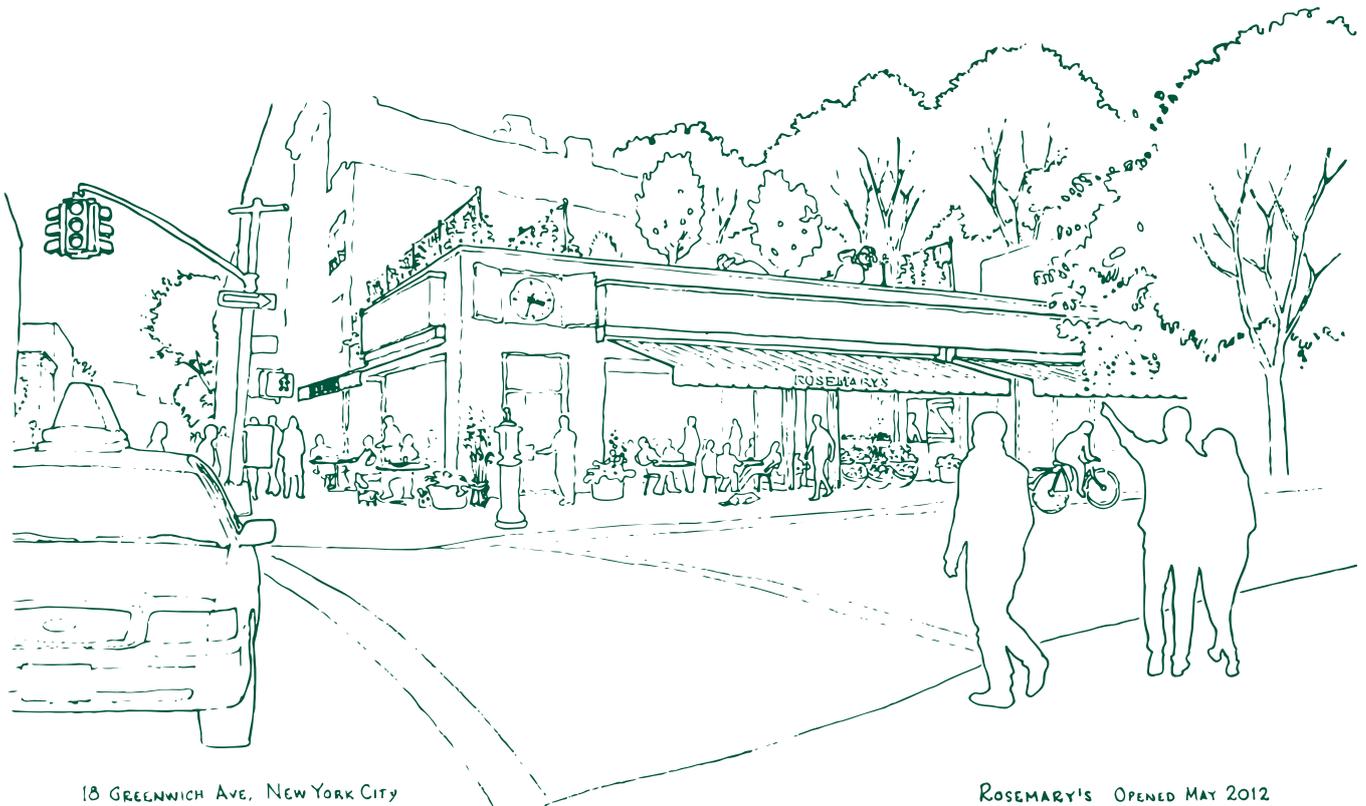


Tokyo  
@rosemarytokyo

# ROSEMARY'S

ENOTECA • TRATTORIA • ROOFTOP FARM





18 GREENWICH AVE. NEW YORK CITY

ROSEMARY'S OPENED MAY 2012

Kal Jensen  
ABA STUDIO

# Come Enjoy, Eat Local and Share the Experience

レンガ造りのヒップなアパートやハイセンスなショップ、アートシアター、ブックストアが立ち並ぶ  
NY・ウェストビレッジの街角にある「ROSEMARY'S」。

フレンドリーでありながら洗練された空間やサービス、そしてオーナーのCarlos Suarezの母Rosemaryが暮らす  
イタリア・トスカーナ地方「ルッカ」にインスピレーションを受けたシンプルで優しさに満ち溢れた料理。

近隣に住まう方々はもちろん、多くのセレブリティを惹きつけてやまない

ウェストビレッジNo.1レストラン「ROSEMARY'S」を東京でもお楽しみください。



West Village

@rosemarysnyc



Tokyo

@rosemarystokyo

Ciao!



キッチン長 鈴木雅人

料理の仕事に出会ったことで食材や調理の魅力を知り料理人に。

カフェ・カンパニー株式会社が運営するイタリアンのカフェやレストランで料理長を歴任。

2015年、本場イタリア ロンバルディア州ベルガモのレストランで研鑽を積む。

2016年に日本に初上陸した【ROSEMARY'S TOKYO】のキッチン長に就任。

NYの本店【ROSEMARY'S】での研修経験を生かし、

イタリアンにNY流をアレンジを加えた本店の味を再現している。



Recommend!

## Rosemary's Recommendation

ROSEMARY'Sのおすすめ



### CHEF'S RECOMMENDED APPETIZER PLATTER

シェフの前菜盛り合わせ 内容はスタッフまで

3,800

(税込 4,180)

### OCTOPUS SALAME

蛸のサラミ仕立て シチリアンレリッシュ添え

1,180

(税込 1,298)



### ROSEMARY'S POTATOES

ローズマリー・ローストポテト

780

(税込 858)

### FOCACCE - PROSCIUTTO, ARUGULA, SEASONAL FRUITS

フォカッチャ

4pc 1,580 / 6pc 1,780

生ハム・ルッコラ・季節フルーツ

(税込 1,738)

(税込 1,958)

### FOCACCE - MUSHROOM & CHEESE

フォカッチャ きのこ・チーズ

4pc 1,580 / 6pc 1,780

(税込 1,738)

(税込 1,958)



### ORECCHIETTE CON SALSICCIA

サルシッチャと季節野菜のオレキエッテ

1,880

耳たぶの形の Pasta "オレキエッテ" に崩したサルシッチャの旨味が  
たっぷり絡んでいる Rosemary's Tokyo 1 番人気の Pasta

(税込 2,068)

### SEASONAL PASTA



季節の Pasta

1,880

(税込 2,068)

### TAGLIATA

タリアータ

国産牛サーロインをシンプルにステーキでオリジナルソースを添えて

4,500

(税込 4,950)



### HERB GRILLED CHICKEN

ハーブグリルチキン

外はパリッと。中はジューシーに焼き上げた  
ハーブ香るもも肉のグリル

2,400

(税込 2,640)



...Spring only

# Chef's course シェフのおすすめコース ¥5,500 (税込 6,050)

## Antipasti 前菜 6 種盛り合わせ

内容はスタッフにお聞きください

## Primo パスタ <HALF SIZE> 下記よりお選び下さい

### ORECCHIETTE CON SALSICCIA

サルシッチャと季節野菜のオレキエッテ

### LINGUINI AL LIMONE

レモンバターリングイネ



### LEMON CREAM LINGUINE WITH SALMON AND SCALLOPS

サーモンと帆立の  
レモンクリームリングイネ

### TOMATO BURRATA BASIL FUSILLI

トマト・ブラータ・バジルのフジッリ



### SEASONAL PASTA

季節のパスタ



## Pezzo 魚料理



### GRILLED SWORDFISH WITH HERBED BREADCRUMBS

メカジキの香草パン粉焼き



## Carne 肉料理 下記よりお選び下さい

### HERB GRILLED CHICKEN

ハーブグリルチキン

### PORCHETTA

ポルケッタ

### TAGLIATA +¥300

タリアータ

+¥300 (税込 330)

## Caffe CAFFE コーヒー

### CAFFE LATTE / CAPPUCCINO

カフェラテ / カプチーノ

+¥300 (税込 330)



## Antipasti

### CHEF'S RECOMMENDED APPETIZER PLATTER

シェフの前菜盛り合わせ  
内容はスタッフまで **3,800**  
(税込 4,180)

### OCTOPUS SALAME

蛸のサラミ仕立て **1,180**  
シチリアンレリッシュ添え (税込 1,298)

### PICKLED DEEP-FRIED SARDINE

鰯カルピオーネ **980**  
(税込 1,078)



### SHRIMP LEMON GINGER MARINADE

海老のレモンジンジャーマリネ **1,380**  
(税込 1,518)

### POLPO AFFOGATO

イダコのアフォガート **1,380**  
(税込 1,518)

### ASSORTMENT OF DELI

デリ盛り合わせ 盛り合わせの内容は下記よりお選び下さい



2 kinds **780** / 4 kinds **1,480**  
(税込 858) (税込 1,628)

#### 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

#### 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

#### 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

#### オリーブ

ハーブやオレンジ香る  
4種のオリーブマリネ

#### 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

#### 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



#### 季節のデリ

内容はスタッフまでお尋ねください



## Insalate

### CHOPPED SALAD

チョップドサラダ **1,380**  
(税込 1,518)

### CITRUS SALAD

シトラスサラダ **1,380**  
(税込 1,518)



## Salami & Formaggi

### ASSORTMENT OF 3 CHEESE

チーズ 3 種盛り合わせ 1,680  
内容はスタッフまで (税込 1,848)

### ASSORTMENT OF 3 HUM

ハム 3 種盛り合わせ 1,680  
(税込 1,848)



## Contorni

### ROSEMARY'S POTATOES

ローズマリー・ローストポテト 780  
(税込 858)

### ROASTED BRUSSEL SPROUTS

芽キャベツのマスタード 980  
バルサミコンソーサー (税込 1,078)

### CALAMARI FRITTI

カラマリフリット 980  
(税込 1,078)

### GRILLED ASPARAGUS WITH HOMEMADE MAYONNAISE

アスパラガスのグリル 980  
自家製マヨネーズ (税込 1,078)



### JAPANESE CHICKEN LIVER PAST

国産鶏のレバーパテ 980  
(税込 1,078)



## Focacce



### FOCACCE - CAPRESE

フォカッチャ 4pc 1,480 (税込 1,628)  
- トマト・モッツアレラ・バジル 6pc 1,680 (税込 1,848)

### FOCACCE - ROSEMARY & SALT

フォカッチャ 4pc 980 (税込 1,078)  
- ローズマリー・ソルト 6pc 1,180 (税込 1,298)

### FOCACCE - PROSCIUTTO, ARUGULA, SEASONAL FRUITS

フォカッチャ 4pc 1,580 (税込 1,738)  
- 生ハム・ルッコラ・季節フルーツ 6pc 1,780 (税込 1,958)

### FOCACCE - MUSHROOM & CHEESE

フォカッチャ 4pc 1,580 (税込 1,738)  
- きのことチーズ 6pc 1,780 (税込 1,958)



...Spring only

# Pasta



## ORECCHIETTE CON SALSICCIA

サルシッチャと **1,880**  
季節野菜のオレキエッテ (税込 2,068)

耳たぶの形の Pasta “オレキエッテ”に崩したサルシッチャの旨味がたっぷり絡んでいる  
Rosemary`s Tokyo1番人気の Pasta

## LINGUINI AL LIMONE

レモンバターリングイネ **1,780**  
(税込 1,958)

NYのレシピをそのまま再現した  
レモンソースを平打ちの自家製リングイネで

## TOMATO BURRATA BASIL FUSILLI

トマト・ブラータ・バジルの **1,780**  
フジッリ (税込 1,958)

## RIGATONI CARBONARA

リガトーニ カルボナーラ **1,780**  
(税込 1,958)



## LEMON CREAM LINGUINE WITH SALMON AND SCALLOPS

サーモンと帆立の **1,880**  
レモンクリームリングイネ (税込 2,068)



## SEASONAL PASTA

季節の Pasta **1,880**  
(税込 2,068)



# Secondi

## HERB GRILLED CHICKEN

ハーブグリルチキン **2,400**  
(税込 2,640)

外はパリッと。  
中はジューシーに焼き上げたハーブ香るもも肉のグリル

## TAGLIATA

タリアータ **4,500**  
(税込 4,950)

国産牛サーロインをシンプルにステーキで。  
オリジナルソースを添えて

## PORCHETTA

ポルケッタ **2,800**  
(税込 3,080)

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



## GRILLED SWORDFISH WITH HERBED BREADCRUMBS

メカジキの香草パン粉焼き **2,600**  
(税込 2,860)

## OMI DUCK STEWED IN PROSECCO

近江鴨のプロセッコ煮込み **3,200**  
(税込 3,520)

