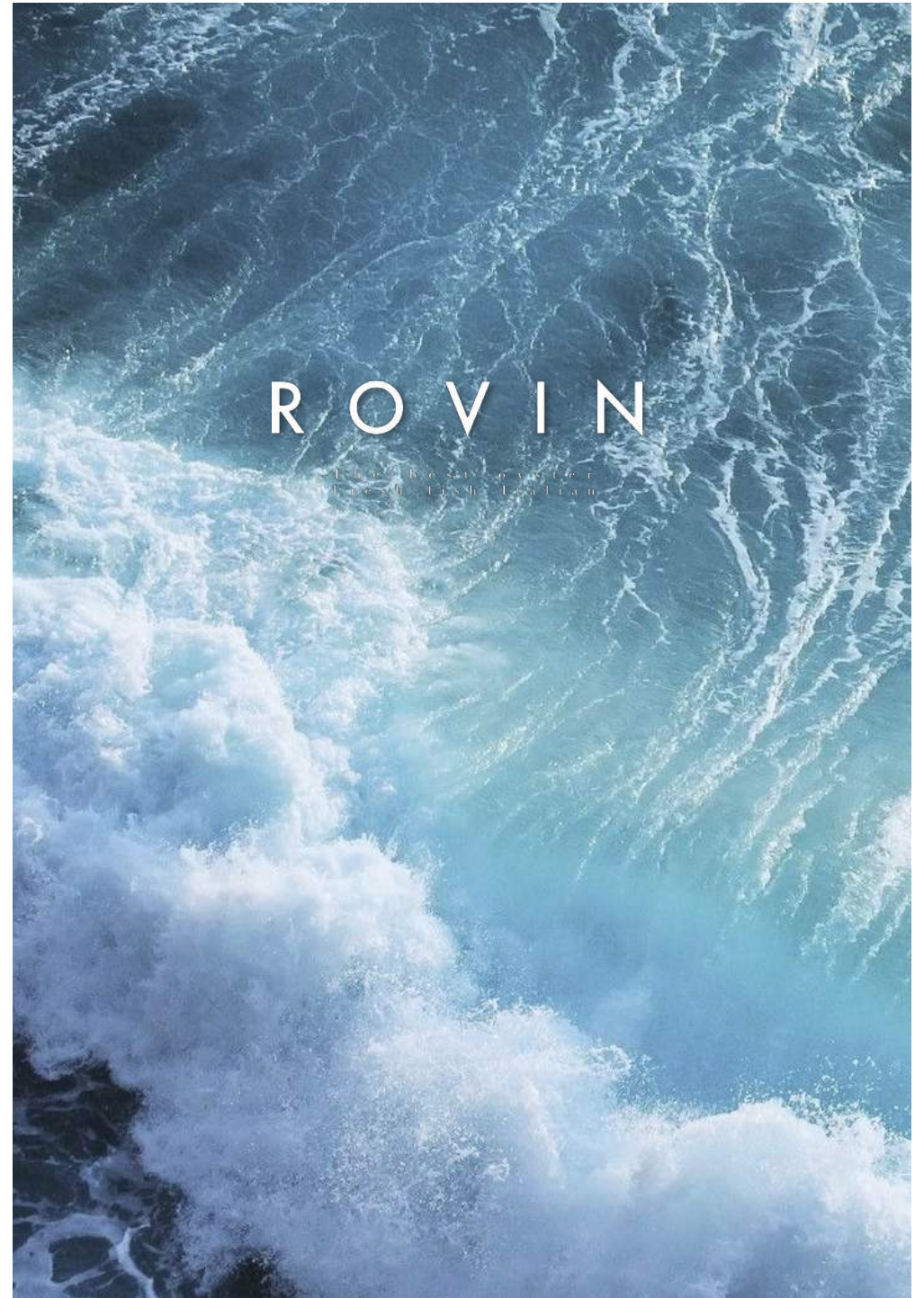


表紙→



We are ROVIN

牡蠣へのこだわり

北は北海道、南は福岡まで、
全国の契約生産者から届く
いま最高の生牡蠣

料理長が現地まで足を運び、生育方法、生産者の牡蠣
に向ける情熱を肌で感じ、信頼できる生産者から、
納得のいく生牡蠣だけを仕入れる。
牡蠣に傾ける情熱がそのままダイレクトにお客様の
待つテーブルへ届く、それこそがSEN°Cのこだわり。



1 寺澤 昌敏さん
北海道釧路町仙鳳趾

牡蠣好きなら知っている牡蠣の名産地、仙鳳趾。潮の流れがきつい仙鳳趾で育った牡蠣は身が締り、大きく、強い甘味と濃厚でコクのある牡蠣に育ちます。

生産している牡蠣 • 仙鳳趾産 真牡蠣



2 松下一二三さん
兵庫県相生市

栄養分たっぷりの相生湾で育つ相生カキは、種付けから約半年で出荷できるまでに育ちます。殻いっぱいになり、純白でふりふりとした弾力、加熱しても身が大きなまま縮みにくく、濃厚な旨味とくせのない味わいが絶品と名高いそれが相生カキです。

生産している牡蠣 • 松宝 • 相生産真牡蠣

生産者の 方々 OYSTER PRODUCER



4 上野 慎一郎さん
福岡県糸島市

福岡県北西部の玄界灘に面する糸島、引津湾の土地、気候を熟知し、独自の手法で小ぶりながらも、身に栄養と旨味が豊富に詰まった牡蠣をつくる熟練者さん。

生産している牡蠣 • 糸島みるくがき



3 OYSTER SISTERS 兵庫県赤穂市

情報あふれる町に面した坂越湾は、穏やかな海域で日本名水百選にも認定されている清流千種川が流れ込むため、良質の植物性プランクトンが豊富で、牡蠣の成長に絶好の環境を与えています。坂越牡蠣は、身が大きく、ふりっとしていて、風味・味・栄養・全てにおいて食べやすく、贅沢品として仕上げています。初めての方・食わず嫌いだった方には、牡蠣のイメージが変わる絶品です。

生産している牡蠣 • サムライオイスター • サムライゴールド

FRESH FISH

横浜の卸業者と信頼ある卸業者から
毎朝新鮮な魚を仕入れています



縄芳

人と魚を結ぶ会社縄芳。
仕入れから、セリ、納品まで一括で
年中通して、安定して届けられる。

魚壺

鮮度のいい海鮮を一年中。
より早く、より新鮮に。
本日も魚壺からの食材が一皿に。

中央卸売市場

天下の台所大阪の新鮮が揃う市場。
その市場から毎日届く新鮮な海鮮を
お客様のために今日も仕入れます。

SPECIAL HANDMADE BREAD

ワインと合う、思わず頷く。
毎日丁寧に 手仕込み、自家製パン。



通常ご用意している石窯フォカッチャと対をなす
”ご予約様限定”の”裏”フォカッチャ ¥490- (税込539)

TODAY'S OYSTER

産直の鮮度を味わう本日の海のミルクたち



オイスターブラッター - 旬の生牡蠣産地食べ比べ - (単品よりお得!)

2p	〔おまかせ2種〕の産地直送生牡蠣 各1pずつ	990 (税込1089)
3p	〔おまかせ3種〕の産地直送生牡蠣 各1pずつ	1490 (税込1639)
4p	〔A~D4種〕の産地直送生牡蠣 各1pずつ	1990 (税込2189)

本日の産地直送の生牡蠣 (個別で1Pからご注文いただけます)

A	〔小ぶりですが、クセがなく、貝柱の甘みが強い〕 兵庫県淡路島 室津産「真牡蠣」	520 (税込572)
B	〔ぷりっとした身入りと、ミネラル感のバランス〕 長崎県 小長井産「真牡蠣」	520 (税込572)
C	〔湾が育てたミネラル感じるブリットした身をぜひ〕 宮城県 女川産「真牡蠣」	580 (税込638)
D	〔北の海が産んだ身入りのいい強い甘みと濃厚さを味わう〕 北海道 仙鳳趾産「真牡蠣」	580 (税込638)

E	〔数量限定! 夏の終わり限定のスペシャルオイスター〕 岩手県 大槌産「岩牡蠣」	880 (税込964)
---	--	-------------

GRILL OYSTER

鮮度を味わう海の恵みの一品



北海道直送 ホタテの濃厚バター醤油焼き

1個 480 (税込 ¥528)

北海道直送 ホタテの海薫るグラタン焼き

1個 480 (税込 ¥528)



焼き牡蠣3種盛り合わせ 1340 (税込 ¥1474)

新鮮な真牡蠣の焼き牡蠣を人気の味付けで盛り合わせました。
バター醤油 / ポン酢 / グラタン焼きを各1つずつ用意。
見るからに美味しい焼きたてを是非お楽しみください。

国産牡蠣の焼き牡蠣“鬼おろし”ポン酢	1個 440 (税込 ¥484)
国産牡蠣の焼き牡蠣“バター醤油”	1個 440 (税込 ¥484)
国産牡蠣の焼き牡蠣“グラタン焼き”	1個 460 (税込 ¥506)
厳選国産 牡蠣のカキフライ	1個 390 (税込 ¥429)



“世界一”カキフライ 880 (税込 ¥968)

こんな大きなカキフライ見たことある!?
右下に写ってる普通サイズと比べてみて?
(当社調べ) 世界一カキフライを作ってみました♡

COLD appetizer

鮮度を味わう海の恵みの一品

本日の鮮魚のカルパッチョ 5種盛り合わせ

1人前 990 (税込 ¥1089)

朝獲れの漁港から産地直送した魚を店内で丁寧に調理。
海の自然の恵みが一度に贅沢に味わえるおすすめの一皿。
一人飲みにも嬉しい1人前から対応致します。

本日の鮮魚のカルパッチョ 5種盛り

魚イタリアン前菜盛り合わせ

魚イタリアン前菜盛り合わせ

1290 (税込 ¥1419)

カルパッチョ・前菜・おつまみタパスなど
いろいろをすこしずつ楽しめるこちらの一皿。
好きな白ワインを選んで、こちらの一品をチョイス。
今夜のスタートはいいと思います。ぐっ！！！！

HOT appetizer

温かい一皿でテーブルに彩りを。



オマールビスクの
ラザニアグラタン

オマールビスクのラザニアグラタン

贅沢なオマール海老の濃厚な旨味を感じる
特製ビスクソースでグラタンに仕上げました。

990 (税込 ¥1089)



特選牛ハラミの石焼きステーキ
-ガーリックラビゴット-

特選 牛ハラミの石焼きステーキ -ガーリックラビゴット-

レアで仕上げた特選ハラミをお好みの焼き加減で
特製ソースをたっぷりつけてお召上げください。

880 (税込 ¥968)



贅沢濃厚ビスク
カニクリームコロッケ

贅沢 濃厚 ビスクの カニクリームコロッケ

贅沢な海の旨味を引き出したカニクリームコロッケ。
丁寧にひとつづつパン粉をつけ、絶妙な揚げ加減で仕上げました。

680 (税込 ¥748)



神ズッキーニのグリル

ズッキーニをまるで野菜のステーキに。
これぞ神ズッキーニと呼ばれる所以です。

580 (税込 ¥638)

ぶりっぶり海老フリット

580 (税込 ¥638)



のりのり
海苔海苔☆バターコーン

680 (税込 ¥748)

神山しいたけアンチョビガーリックソテー

580 (税込 ¥638)

お野菜の石窯焼き ゴルゴンゾーラディップ

980 (税込 ¥1078)

AJILLO

魚介を味わうアヒージョ

※ちいさなバケット2枚付き
追加バケット/枚 80 (税込 ¥88)

エビとイカとタコのミックス海鮮アヒージョ

890 (税込 ¥979)

サーモンとカマンベールのチーズアヒージョ

890 (税込 ¥979)

SPECIAL PIZZA

生地から美味しい。ロビンー押しの一枚をぜひ。



自然の恵みたっぷりに感じる
新鮮なトマト、香るバジル、モッツァレラ。
それだけに飽き足らず、たくさんの香草を。

“ロビン名物”

1390 (税込 ¥1529)



500℃ 絶品マルゲリータ

シンプルだからこそ難しい。マルゲリータを新解釈して再構築。
たっぷりの香草と、選び抜いた素材のバランスを感じる一枚。
高温で焼き上げたアンチョビソース香る自家製生地との
バランスに思わず、「白ワインお代わり♡」のお声、続出です。

Half & Half PIZZA

自然の恵みを味わうロビンでしか楽しめない一枚を。



ハーフ & ハーフ
生ハムプロシュート



ハーフ & ハーフ
マルゲリータ

「2つの欲張り」を
特製石窯で焼き上げる

マルゲリータ & クワトロフロマージュ

1290 (税込 ¥1419)

1番人気の2つの味を一度に楽しめるピッツァ。迷ったらこちらを。

マルゲリータ & 生ハムプロシュート

1390 (税込 ¥1529)

男性に不動の人気のこちらの一枚。男性の方はぜひこちらを。

クワトロフロマージュ & 生ハムプロシュート

1390 (税込 ¥1529)

「チーズと生ハムが好き」そんなあなたにはこちらで間違いなし。

トリュフ香る木の子クリーム & マルゲリータ

1290 (税込 ¥1419)

赤と白。ピザのいいところ取りな楽しみ方ができる。

トリュフ香る木の子クリーム & 生ハムプロシュート 1390 (税込 ¥1529)

クリームベースが大好きな女性陣には是非こちらを。

P A S T A

自然の恵みを愉しむパスタ



北海道直送 ズワイガニと
濃厚オマールビスクのクリームパスタ

1690 (税込1859)



雲丹と濃厚卵の 海のカルボナーラ

オープン当時から大人気のパスタをさらにアップデートしました。

1490 (税込 ¥1639)

海老尽くしのオマールビスク・ペスカトーレ

海老が大好き。そんなお声にお応えしてお作りした海老尽くしな一皿。エビっ♡

1490 (税込 ¥1639)



トリュフ薫る”キノコの王様”の ポルチーニ・クリームパスタ

キノコの王様ポルチーニとトリュフが贅沢に薫る人気の一皿。

1390 (税込 ¥1529)

海の恵み大集合 魚貝の マーメイド・ペスカトーレ

本日の魚貝を贅沢に使った、貝好きに楽しんでいただきたい一皿。

1590 (税込 ¥1749)



大粒真牡蠣と岩海苔の海のミルク・ペペロンチーノ

海のミルクを今一番美味しい召し上がり方で愉しむ、大人な一皿。

1390 (税込 ¥1529)



是非、一緒にお楽しみください

岩のり薫る500℃ 石窯自家製フォカッチャ 190 (税込 ¥209)



DESSERT

食後のちょっとした幸せ

“ほろ苦” 大人のショコラ・アイス

500 (税込 ¥550)

“甘じょっぱい” 塩ミルク・ソルベ

500 (税込 ¥550)

SET DRINK

食後のほっと一息に是非。

コーヒー [H/I]

490 (税込 ¥549)

エスプレッソ

490 (税込 ¥549)

紅茶 [H/I]

490 (税込 ¥549)



食物アレルギーをお持ちのお客様への基本方針

当社が運営するレストランでは、食物アレルギー症状のあるお客様に対して、
アレルギーの除去を保証したメニュー提供はいたしかねます。

理由としましては、

- ① すべてのメニューが、ひとつの厨房内で調理をおこなっており、食器、調理器具などへの付着により、アレルギー物質が混入する可能性があり、ご対応できません。
- ② また、小麦などが空中に散布し、他の食材にアレルギー物質として混入する可能性がございます。
- ③ 調味料の成分などについても、アレルギー物質の完全な把握は困難です。

しかしながら、お客様のご要望上、以下の対応は承ります。
(多少、確認のお時間をいただくことになります)

①お客様からご指示いただいた食材を抜くご対応は承ります。

②お客様とご相談の上、別の食材に変更するご対応は承ります。

※②に關しまして、当日に調理責任者が不在の場合は、ご対応できません。

ただし、アレルギーの除去を保証するものではありません。

ご注文の際は、以上の内容をご理解いただいたうえで、

お客様による最終判断をお願い申し上げます。



産地直送 ワインセレクション

世界中のワイナリーからお届け



当店で取り扱うワインの一部は、ヨーロッパを中心とした契約ワイナリーから届けられる「産地直送」のワインです。

自社で輸入することで、抜群のコストパフォーマンスを実現しております。丹精込めて作られた上質な味わいはもちろん、生産者の想いとともに楽しめください。



SPARKLING WINE

WE ARE USING ONLY THE INGREDIENTS WITH A PASSION



まさに牡蠣のための、牡蠣専用スパークリングワイン



カステルロック カヴァ
Castell Roc Cava Brut

350年以上のワイン作りの歴史あるワイナリーが届ける
スペイン最高級スパークリングワイン

G... 590 (税込 ¥649)

B... 3800 (税込 ¥4180)

チャレロ・マカベオ・パレリャダ

[ドライな辛口]



上品で、繊細。女性に飲んでいただきたい泡。
後味はほんのり桃や、アプリコットのフルーティな香り。



ジャン・アルシャンボー・ブラン・ド・ブラン
Jean Archambaud Blanc De Blancs Alliance Vins

G... 690 (税込 ¥759)

B... 4300 (税込 ¥4730)

美しく、輝く淡い黄色。泡立ちは繊細で、桃、洋梨、アプリコットなどの甘く爽やかな香り。
柔らかな泡に、果実の甘みが溶け込む上品な味わい。余韻に残る、柑橘類の苦味と酸味が心地いい。

シャルドネ 100%

[フルーティな辛口]

ORANGE WINE

WE ARE USING ONLY THE INGREDIENTS WITH A PASSION



白ワイン用ぶどうで赤ワインを作ったオレンジワイン。
旨みと複雑味を愉しむ、トレンドをお楽しみください。



アランサット・ヴィノ・ピアンコ
Orange Wine ARANSAT Non-Filter

G... 830 (税込 ¥913)

B... 5500 (税込 ¥6050)

美しく輝く麦わら色。アプリコットや熟したオレンジの香りにダーズリン、カルダモン、ナッツのアロマがある。ヨーグルトに似た複雑味なニュアンスも。
豊かな果実味と、ノンフィルターならではの旨みと複雑味を是非。

ピノグリージョ / ソーヴィニヨブラン

[複雑味・辛口]



カリフォルニアらしい自由さ。
透明感の中に、旨味がぎゅつ。



オーストリアの天才が作る
世界各地でベストセラー・オレンジ



スキンプ・フィールド
レコーディングス
FIELD RECORDINGS SKINS

G... -
B... 6000

(税込 ¥6600)

タンニンは強すぎず、酸のバランスも素晴らしい。
透き通るような透明感がありながら、旨味が詰まって軽やかな。
幅広い食事と合わせられ、ゆっくりと味わいたいワイン。

シュナンブラン41% / ピノグリー37% /
アルバリーニヨ9% / ヴェルデリーヨ8% / リースリング5%



ワビサビ・ムーン
WABI・SABI MOON

G... -
B... 8000

柑橘系果実の爽やかなアロマに、清涼感を感じるミント。
オレンジリキュールのようなビターなニュアンスが広がる。
口に含むと、やや微発泡。ソフトな口当たりが特徴。

グリュナウ・ヴェルトリーナー
リースリング

WHITE WINE

WE ARE USING ONLY THE INGREDIENTS WITH A PASSION



ナチュラル規格ビオロジック栽培の
コスパ抜群の南仏ナチュラルワイン



マス・ド・ジャンーニ

Mas De Janiny Blanc

G... 470 (税込 ¥517)

B... -

瑞々しい酸と果実味のバランスが良く、旨味を伴う苦味が印象的。
ジューシーな口当たりで、塩気のあるミネラル感やレモンを思わせるフレッシュな果実味。

ソーヴィニヨンブラン / ヴェルメンティノ / グルナッシュブラン

[フルーティな辛口]

柔らかく、フルーティな味わい
「まずはシャルドネ」そんなあなたに。



ヴィーニャ・サンペドロ・コセチャ・シャルドネ

COSECHA Chardonnay by NALTAHUA

G... 650 (税込 ¥715)

B... 4000 (税込 ¥4400)

明るいまわら色。パイナップル、バナナ、桃などフレッシュで力強い果実の香り。
カジュアルに楽しめる、そんな1杯にぜひ。

シャルドネ 100%

[フルーティな辛口]



「牡蠣と合わせたい白」を味わう。
日本酒の淡麗辛口のように、軽やかに、そしてキリッと。



クレムザー・シュミット・グリュナー・フェルトリーナー

Michel Delhommeau Muscadet Sèvre et Maine Sur Lie Cuvée Harmonie

G... 690 (税込 ¥769)

B... 4500 (税込 ¥4950)

オーストリア最大級の生産者が作る、上質な白。白い花やりんごを思わせるニュアンス。
開栓時は舌先にピリッと心地良い発泡感。2日目以降はマスカットの香りを楽しめる。

グリュナー・フェルトリーナー 100%

[ミネラル感のある辛口]



「美味しい白、頂戴。」鼻に抜ける余韻。
香りを大切にする女性にこそ味わっていただきたい。



アストロラーベ・マールボロ・ソーヴィニヨンブラン

Astrolabe Marlborough Sauvignon Blanc

G... 960 (税込 ¥1056)

B... 7000 (税込 ¥7700)

レモングラス、ライム、レッドベッパの香りがはつきり現れ、フレーヴァーが心地いい。
口当りはフレッシュかつ爽やか。完熟した黄色い果実のフルーティな風味に塩味を含んだミネラルが交じり合い、
ワインに旨味を与えています。果実味と酸味のバランスがよく、長い余韻が楽しめる1本です

ソーヴィニヨンブラン 100%

[コク旨すっきりな辛口]

飲み疲れなし、すっきりな飲み心地。
イタリアからきた爽やか辛口イケメン。



プリンチペ・デッレ・ロッケ・ダブルツツオ

Principe Delle RoccheD'abruzzo

G...

B...

470 (税込 ¥517)

4000 (税込 ¥4400)

グレープフルーツなどの爽やかな香りに、黄桃やアプリコットなどのフルーティな香り。
レモンなどの柑橘系のニュアンス、柔らかな酸味が広がる辛口。

トレッピアーノ 100%

[すっきりな辛口]

ザ・ドイツワインを表現した「甘口」
いろいろ話したい女子会な夜にぴったり。



ライン・マスター

Rhein Muster

G...

B...

690 (税込 ¥759)

4500 (税込 ¥4950)

もぎたてフルーツを優しい甘味がギュッと詰まったセミスweetワイン。
ほかのワインと比べ、9.5%とアルコールも少なめのため、デザートワインとしてもおすすめ。

リヴァーナー (ミュワートゥガルツ) 100%

[フルーティな超甘口]



「生牡蠣と絶対的マリージュ」
数多くの金賞を受賞。ボトルでお考えなら、圧倒的おすすめの一本。



アルモニ・ミュスカデ・シュールリー

Michel Delhommeau Muscadet Sèvre et Maine Sur Lie Cuvée Harmonie

G... -

B...

5500 (税込 ¥6050)

蔵の上で熟成させる「シュール・リー」による旨みと、フレッシュで爽やかな酸味特徴
ロワール川河口近くで造られる、魚介はもちろん、是非とも生牡蠣と合わせて愉しんで。

ミュスカデ 100%

[ミネラル感のある辛口]



「牡蠣にはシャブリだよね？」
その常識、新しくする、そんな一本です。



ドメーヌ・グランジェット・ピクプール・ド・ピネ

Picpoul De Pinet Domaine La Grangette

G...

B...

-

6300 (税込 ¥6930)

しっかりとした酸が特徴で、ガリグに由来するほんのりとしたハーブの香り。
豊富な酸とミネラルを含んだ味わいは魚介類との相性もよく、とくに牡蠣との相性はシャブリにも勝る。

ピクプール 100%

[ミネラル感のある辛口]



「魚介の旨みを引き出すワイン」
フランス名門アルザスワインの美しく、旨い挑戦



キュベ・ギョタク

CUVEE GYOTAKU DOMAINE MITTNACHT FRERES

G...

B...

-

8000 (税込 ¥8800)

透明感のある外観、ほのかな白桃の香りが上品な印象。魚介と一緒に召し上がっていただくと、
爽やかな酸とミネラルが魚介の旨みを引き出します。

リースリング / グヴェルツラミネール / ミュスカ / ピノグリ / ピノブラン

[しつかりとした辛口]

RED WINE

WE ARE USING ONLY THE INGREDIENTS WITH A PASSION



ナチュラル規格最上級ビオディナミ栽培。
しっかり冷やして楽しむ、高品質。



パンドルファ・サンジョベーゼ

Rubicone IGT "Pandolfa Sangiovese" Pandolfa

G... 790 (税込 ¥868)

B... -

植樹から10年以内の若いサンジョベーゼをベースに、ステンレスタンクで熟成。
マセレーション10日のち半年静置。ベリー感とこなれたタンニンを感じる一杯。

サンジョベーゼ 100%

[ライト]

軽すぎず、重すぎず。ちょうどいい。
フレッシュなベリー感が華やかな、スペインから。



ロス・モリノス・テンプラリーニョ

LOS MOLINOS TEMPRANILLO 2022

G... 690 (税込 ¥759)

B... 4000 (税込 ¥4400)

凝縮感のある果実の香りを楽しみながら苺キャンディのようなニュアンスも。
透明感のある美しい赤とタンニンのバランスが心地良い、スムーズな口当たりの赤ワイン

テンプラリーニョ 100%

[ミディアム]



待ちました。しっかりな飲みごたえ。
ナチュラルなフルボディ、クマちゃん。



クマ・オーガニック・カベルネソーヴィニオン

Cuma Organic Cabernet Sauvignon

G... 730 (税込 ¥803)

B... 5000 (税込 ¥5500)

ブラックオリーブのようなニュアンスと、どっしりとしたしっかりめの果実味。
飲みごたえがある味わいに、タバスのお肉、チーズとの相性も◎。

カベルネソーヴィニオン 100%

[フルボディ]



柔らかな舌触り。カリニャンとシラーのバランスも◎
旨みがギュッと詰まった至極のナチュラル。



ルル・AOC・サン・サテルナン

LOU LOU SAINT SATURNIN

G... -

B... 5500 (税込 ¥6050)

香りは赤い果実、ラズベリーやブラックベリー、ほのかに香辛料やタイム、コーヒーの香りも。
はじめに程よいボディを感じますが、後味はまろやかで上品

カリニャン80% / シラー / グルナッシュ

[ミディアム・フル]

WINE COCKTAIL

ワインカクテル

WINE COCKTAIL ワインカクテル

ALL 630 (税込693)

オペレーター [白+ジンジャエール]

キティ [赤+ジンジャエール]

カリモーチョ [赤+コーラ]

スプリッツァー [白+ソーダ]

SANGRIA サン グ リ ア

ALL 640 (税込704)

[スパイス の効いた大人味] シナモン香る”レッド”サングリア

★ 〔女子人気No.1〕 リンゴとパインの”ホワイト”サングリア

★ 〔爽やかで飲みごちすっきり〕 サングリア・ホワイトレモネード

[女性スタッフ人気No.1] サングリア・キティ





COCKTAIL

スタンダードカクテル

ALL 630 (税込693)

ジン Gin

×

ジントニック [トニック]

ジンバック [ジンジャエール]

オレンジブロッサム [オレンジ]

ウォッカ Vodka

×

ウォッカトニック [トニック]

スクリュドライパー [オレンジ]

ブルドック [グレープフルーツ]

ピーチ Peach

×

ファジーネーブル [オレンジ]

上海ピーチ [ウーロン]

カシス Cassis

×

カシスオレンジ

カシスグレープ

カシスウーロン

LEMON SOUR

毎日手仕込み 粒感感じる贅沢”あらごしレモン”サワー 490 (税込539)

BUNBUN♡はちみつレモンサワー 🍯🍋🍹 490 (税込539)

HI-BALL

京橋ハイボール 450 (税込495)

京橋ハイボール [濃いめ] 550 (税込605)

カルダモンハイボール 500 (税込505)

BEER

アサヒスーパードライ [生] 620 (税込682)

ジンジャービア 570 (税込627)

アサヒドライゼロ [ノンアルコール] 550 (税込605)

#ほろよいくらいが
ちょうどいい夜

PREMIUM LOW-alcohol

ほろ酔いで愉しむ夜。

白桃のジュシーワインクーラー 750 (税込825)

ベリーベリーティークーラー 750 (税込825)



白桃のスパークリング・ほろ酔いーニ 630 (税込693)

ほろ酔い、ベリーサングリアキティ 640 (税込704)

ほろ酔い、ホワイトサングリアレモネード 640 (税込704)



PREMIUM Non-alcohol

ノンアルで愉しむ夜。

ワイン製法で造ったプレミアムぶどうジュース”赤” 600 (税込660)

ワイン製法で造ったプレミアムぶどうジュース”白” 600 (税込660)

白桃のスパークリング・ヴァージン・ベリーニ 630 (税込693)

自家製あらごし国産レモンの贅沢レモネード 630 (税込693)

スパイス 香るライムクラフトソーダ 550 (税込605)

SOFT DRINK

オレンジジュース [100%]

烏龍茶

アップルジュース [100%]

ジャスミンティ

グレープフルーツジュース [100%]

紅茶 [H/I]

カルピス

コーヒー [H/I]

カスピスソーダ

エスプレッソ

コココーラ

ジンジャエール

炭酸水 with ライム

ALL 490 (税込539)

We are ROVIN

最後に私たちロビンからご挨拶

“The world is a oyster”

私たちロビンは、静かに、でも大胆に。生まれ変わる準備をしています。

今はまだ足りません。

私たちが満ち溢れることも、お客様を満たすことも。

でも、前よりも確実に一歩、また一歩。

仲間と力を合わせて前に進みます。

私たちの小さな一歩を、

お客様に価値としてお届けするために、その一心です。

生牡蠣と白ワイン、それは至福の組み合わせです。

大阪の下町京橋のイタリアンである

私たちロビンの挑戦を、愛を持って優しく、そして時には厳しく

見守っていただけると、これ以上嬉しいことはありません。

本日は誠にありがとうございました。