

当日利用もできます!!

シェアして楽しむ 飲み放題コース

2名様から承ります / Available for 2 or more guests

※写真はイメージです。

ピッツァとパスタのベーシックコース
全6品

Roma -ローマ-
〈2時間制・飲み放題付き〉

¥5,000(税込)

前菜

前菜3種盛り合わせ
・
シーザーサラダ

ピッツァ

ビスマルクピッツァ

パスタ

本日のパスタ

肉料理

大山鶏のロースト

デザート

デザートの盛り合わせ

魚介もお肉も楽しめる!
全7品

Milano -ミラノ-
〈2時間制・飲み放題付き〉

¥8,000(税込)

前菜

前菜3種盛り合わせ
・
シーザーサラダ

ピッツァ

ハーフ&ハーフ
(マルゲリータ&ビスマルク)

パスタ

渡り蟹の
トマトクリームパスタ

魚料理

本日の魚料理

肉料理

黒毛和牛のロースト

デザート

デザートの盛り合わせ

高級食材を味わう豪華なコース
全7品

Firenze -フィレンツェ-
〈2時間制・飲み放題付き〉

¥10,000(税込)

前菜

前菜5種盛り合わせ
・
俺のシーザーサラダ

ピッツァ

ハーフ&ハーフ
(マルゲリータ&ビスマルク)

パスタ

渡り蟹の
トマトクリームパスタ

魚料理

本日の魚料理

肉料理

黒毛和牛とフォアグラのステーキ
ロッシーニ風

デザート

デザートの盛り合わせ

飲み放題メニュー

サッポロラガー《中瓶》
ハイボール、コークハイボール
ジンジャーハイボール
スパークリングワイン(辛口・甘口)
白ワイン、赤ワイン、サングリア
カシス(ソーダ・オレンジ・烏龍茶)
アマレット(ソーダ・ジンジャー・オレンジ・烏龍茶)
ジン(ソーダ・トニック)
カンパリ(ソーダ・オレンジ)
烏龍茶、コーラ、ジンジャーエール
ピーチティー、山ぶどうジュース
アップルジュース、オレンジジュース
グレープフルーツジュース

飲み放題メニュー

Romaコースのお飲み物
+
ソラチ1984(グラス)
エビスプレミアムブラック(グラス)

飲み放題メニュー

Romaコースのお飲み物
+
シャンパン
ソラチ1984(グラス)
エビスプレミアムブラック(グラス)
白穂乃香(グラス)

Cold Appetizers 冷前菜



Today's Fresh Fish Carpaccio

本日の鮮魚のカルパッチョ

1,480(税込1,628)

Premium Carpaccio with an Assortment of Fresh Seafood

海の幸を贅沢に盛り込んだ
プレミアムカルパッチョ

(鮮魚、ウニ、ズワイガニ、甘エビ、キャビア)

2,680

(税込2,948)

Green Salad with Onion Dressing

グリーンサラダ

～オニオンドレッシング～

680

(税込748)

Foie Gras &
White Liver Mousseフォアグラと
白レバーのパテ

880(税込968)

Mixed Salad of Colorful Vegetables with Prosciutto
& Buffalo Mozzarella

生ハムと水牛モzzarella、彩り野菜のミックスサラダ

※野菜は季節ごとの仕入れにより変わります 1,580(税込1,738)



Fresh from Naples! Buffalo Mozzarella & Prosciutto Platter

ナポリ直送!

水牛モzzarellaと

生ハム盛り合わせ

Single

1,180(税込1,298)

Double

2,180(税込2,398)

Sardine Carpione

イワシのカルピオーネ

680

(税込748)

Plenty of Freshly Sliced Prosciutto

たっぷりすりたて生ハム

1,080

(税込1,188)

Assortment of Homemade Pickles & Italian Green Olives

自家製ピクルスと

イタリア産オリーブ盛り合わせ

780

(税込858)



ORENO Caesar Salad

俺のシーザーサラダ

Single (1～2人前) Serves 1-2

880(税込 968)

Double (3～4人前) Serves 3-4

1,580(税込1,738)

写真はイメージです。仕立てやお皿等がかわることがございます。

Photos are for illustrative purposes only. Presentation and tableware may vary.

Hot Appetizers 温前菜



Pork Jowl & Chorizo Ajillo
(Ginger Flavor)

豚トロとチョリソーの
アヒージョ (生姜風味)

880(税込968)



Shrimp & Japanese Leek Ajillo
(Yuzu Pepper Flavor)

エビと白ネギの
アヒージョ (柚子胡椒風味)

880(税込968)



アヒージョとぜひ一緒に!

ORENO Bakery's Bread

俺のBakeryのパン盛り合わせ

350(税込385)



Rich Lobster Cream Soup

濃厚オマール海老のクリームスープ

980
(税込1,078)



Steamed Mussels with White Wine

ムール貝の白ワイン蒸し

780
(税込858)



French Fries with Truffle Mayonnaise

ポテトフライ トリュフマヨネーズ

780
(税込858)



Assorted of 2Kinds of Homemade Salsiccia

自家製サルシッチャ2種盛り合わせ 

1,480
(税込1,628)

Pasta & Risotto

パスタ & リゾット



Tomato Cream Spaghetti with Plenty of Crab

蟹たっぷり! トマトクリーム スパゲッティ 1,680
(税込1,848)



Squid Ink Spaghetti

イカスミのスパゲッティ 1,480
(税込1,628)



Arabiata Rigatoni with Dry Salsiccia

辛口サルシッチャのアラビアータ
リガトーニ 1,380
(税込1,518)



Neapolitan-style Vongole Bianco Linguine
with Clams & Cherry Tomatoes

アサリとチェリートマトの
ナポリ風ボンゴレビアンコ リングイーネ 1,780
(税込1,958)



100% Beef Bolognese Taliassele with Freshly Shaved Cheese

削りたて山盛りチーズの
牛100% ボロネーゼ タリアッテッレ 1,980
(税込2,178)



Sea Urchin Cream Risotto

濃厚!
ウニクリームのリゾット
2,180(税込2,398)

Spaghetti Aglio e Olio Dried Mullet Roe & Butter

カラスミとバターのパペロンチーノ
スパゲッティ 1,380
(税込1,518)

Spaghetti Aglio e Olio with Red Shrimp & Fresh Tomatoes

赤海老とフレッシュトマトのパペロンチーノ
スパゲッティ 1,880
(税込2,068)



Truffle and Foie Gras Risotto

トリュフとフォアグラのリゾット
1,980(税込2,178)

写真はイメージです。仕立てやお皿等がかわることがございます。

Photos are for illustrative purposes only. Presentation and tableware may vary.

Pizza ピッツァ



おすすめ

Bismarck with Half-Boiled Egg and Truffle

半熟卵とトリュフのビスマルク (卵・ポルチーニ・トリュフ)

1,580(税込1,738)



Margherita

マルゲリータ (バジル、モッツァレラ、パルメザン)

1,180

(税込1,298)

Marinara

マリナーラ (にんにく、アンチョビ、オレガノ、バジル)

980

(税込1,078)

Diavola Style of Dry Salsiccia & Red Onion

辛口サルシッチャと赤玉ねぎのディアボラ風 (トマトソース、モッツァレラ、唐辛子、自家製辛口サルシッチャ、赤玉ねぎ、バジル、パルメザン)

1,580

(税込1,738)



Quattro Formaggi (Four-Cheeses Pizza)

4種のチーズ ~クワトロフォルマッジ~ (モッツァレラ、ゴルゴンゾーラ、マスカルポーネ、パルメザン)

1,680

(税込1,848)

Fresh From Naples! Margherita with Buffalo Mozzarella

ナポリ直送!水牛モッツァレラチーズのマルゲリータ (水牛モッツァレラ、トマトソース、バジル、パルメザン)

1,980

(税込2,178)

ハーフ&ハーフ Half & Half +180(税込198)



Genovese with Shrimp & Cherry Tomatoes

エビとチェリートマトのジェノベーゼ (バジルソース、モッツァレラ、エビ、ミニトマト、パルメザン)

1,980

(税込2,178)

ハーフ&ハーフ Half & Half +180(税込198)



Pizza Half & Half (Choose any two of our Pizzas)

選べる! ハーフ&ハーフ お好きなピッツァを2つお選びください

1,780

(税込1,958)

写真はイメージです。仕立てやお皿等がかわることがございます。

Photos are for illustrative purposes only. Presentation and tableware may vary.

Main Dishes メイン料理

ご提供までお時間を30分程頂戴いたします / 季節により付け合わせの内容が変わります



Foie Gras & Wagyu Beef Steak
Rossini-Style Perigou Sauce

黒毛和牛とフォアグラのステーキ
ロシーニ風 ペリグーソース

Regular size

3,980(税込4,378)

Half size

1,990(税込2,189)



Crispy Skin! Sauteed Daisendori Chicken Thighs
from Tottori Prefecture with White Wine Sauce

皮ぱりぱり!鳥取県産
大山鶏もも肉のソテー 白ワインソース 1,780
(税込1,958)



Wagyu Rump Cap Steak

和牛イチボのステーキ

2,980
(税込3,278)



Thick-Cut Wagyu Roast Beef with Horseradish Sauce

厚切り黒毛和牛のローストビーフ
山わさびソース 2,780
(税込3,058)

Boner-in Grilled Pork
骨付き豚のグリル
2,580(税込2,838)



Extra Large Swordfish Cutlet
with Fresh Tomato Sauce

大判!メカジキのカツレット
フレッシュトマトソース

1,980(税込2,178)



ORENO Bakery's Bread
俺のBakeryのパン盛り合わせ
350(税込385)

写真はイメージです。仕立てやお皿等がかわることがございます。

Photos are for illustrative purposes only. Presentation and tableware may vary.

Desserts デザート

このマークのお料理は調理工程で
アルコールを使用しています。



Classic Tiramisu
クラシックティラミス
780(税込858)



おすすめ Creamy Basque Cheesecake
とろ生
バスクチーズケーキ (税込858) 780



Creme Brulee with Vanilla Ice Cream
クレームブリュレ
バニラアイス添え (税込858) 780

ブリュレはご注文ごとに仕上げるため
ご提供まで少々お時間をいただきます



Two Flavors of Today's Gelato
本日のジェラート2種 680
(税込748)

Vanilla Ice Cream
バニラアイス 580
(税込638)

After Drinks 食後のお飲み物

このマークのドリンクはお酒です。

Coffee (Hot or Iced)

コーヒー (ホット or アイス) 580
(税込638)

Iced Café au lait

アイスカフェ・オ・レ 700
(税込770)

Organic Green Tea

有機宇治煎茶 580
(税込638)

Noble Rot Wine (Sauternes) / Delor

貴腐ワイン 800
ソーテルヌ／デロー (税込880)

Tea (Hot or Iced)

紅茶 (ホット or アイス) 580
(税込638)

Iced Café latte

アイスカフェラテ 780
(税込858)

Cacao & Orange Flavor Tea

ショコラ・オランジュティー 680
(税込748)

Grappa Riserva / Poli

グラッパ 800
グラッパ リゼルヴァ／ポリ (税込880)

Espresso

エスプレッソ Single 480(税込528)
Double 580(税込638)

Chamomile Tea

カモミールティー 580
(税込638)

Limoncello (Straight / On the Rocks)

リモンチェッロ 800
(ストレート or ロック) (税込880)

当店からのご案内 Information

- ◆アミューズ代としてお一人様あたり¥350を頂戴しております。
A cover charge of ¥350 per person will be added for the amuse-bouche.
- ◆お席での『テーブル会計』にご協力くださいませ。
Please cooperate with 'table accounting' at your table.
- ◆お席は2時間制です。お待ちのお客様の為に協力お願いいたします。
Seats are available for 2 hours.
Please cooperate for the sake of waiting customers.

- ◆アレルギーをお持ちの方はお気軽にスタッフにお申し付けください。
Please feel free to ask our staff if you have any allergies.
- ◆お一人様につきお飲物1杯、お食事1品以上のご注文をお願いしております。
Please order at least one drink and one food per person.

写真はイメージです。仕立てやお皿等がかわることがございます。
Photos are for illustrative purposes only. Presentation and tableware may vary.