

ORENO ITALIAN



Piatto della Gotta

ピアット・デラ・ゴッタ

3,280

日本語で「痛風の一皿」ウニにイクラにステーキに (税込3,608)
カラシミ、その旨味がたっぷり絶んだバスタ。



Bolognese Tagliatelle

自家製ボロネーゼのタリアテッレ

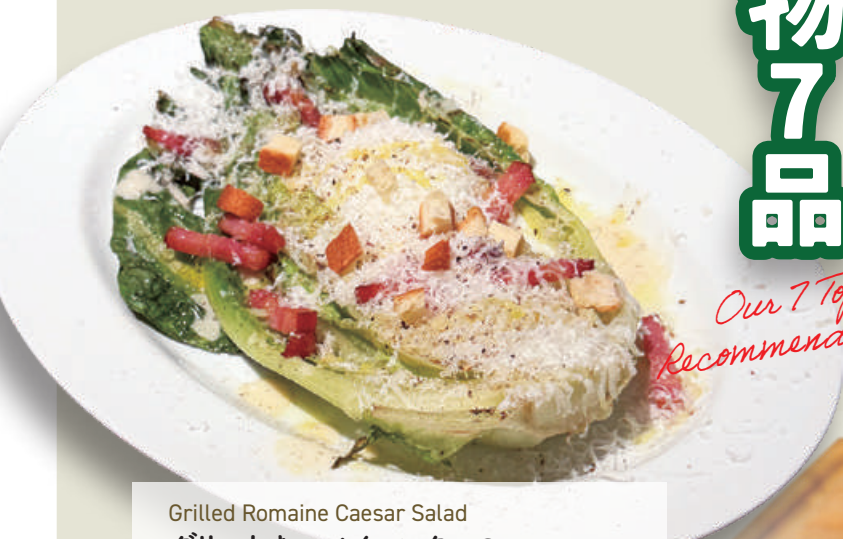
1,480

(税込1,628)
濃厚なボロネーゼをもちもちのタリアテッレで!

チーズヴォルカーノに変更 Change to Cheese Vulcano

ボロネーゼを超濃厚なチーズグラタンスパゲッティに
変更できます!

+300
(税込330)



Grilled Romaine Caesar Salad

グリルしたロメインレタスの
シーザーサラダ

1,380

(税込1,518)

グリルしたロメインレタスの香ばしさと卵が絶妙。

俺のイタリアンの名物7品

Our 7 Top
Recommendations



Sea Urchin Mousse with Sea Urchin,
Crab, and Salmon Roe

ウニ・カニ・イクラを添えた

880

ウニのムース

(税込968)

俺イタに来たらコレ! お1人様1個がオススメです♪

Generously Poured Sparkling Wine White (Dry)

なみなみ! 俺の泡(白)

880

【俺の】のスタッフが『なみなみ』の愛情で
お注ぎします!!

(税込968)



Carbonara Pizza

カルボナーラピッツァ

1,980

濃厚なカルボナーラソースで
まるで飲めるような新たな感覚をお楽しみ下さい。

(税込2,178)



Cheese Risotto with Porcini Mushrooms

ポルチーニ茸のチーズリゾット

1,680

イタリアを代表するキノコ・ポルチーニ茸が
たっぷり入ったリゾットです。

(税込1,848)

Cold Appetizer 冷前菜



Sea Urchin Mousse with Sea Urchin, Crab, and Salmon Roe

**ウニ・カニ・イクラを添えた
ウニのムース** 880
(税込968)

俺イタに来たらコレ! お1人様1個がオススメです♪



**ウニとキャビアを添えた
お米のババロア** 880
(税込968)

なめらかなお米のムースにウニ、キャビアを乗せ、
穂紫蘇の香りが広がる「宝石箱」



Caprese-Style Burrata with Prosciutto
**ブッラータチーズと生ハムの
カプレーゼ仕立て** 1,680
(税込1,848)

濃厚なブッラータに生ハムを添えて、
トマトとともに爽やかに仕上げた一皿です。

Pickled Seasonal Vegetables

季節野菜のピクルス

さっぱりお口直しにいかがですか♪

480

(税込528)

Italian Cheese - Parmigiano Reggiano

イタリア産チーズ パルミジャーノレジャーノ

チーズの王様パルメジャーノチーズ。

480

(税込528)

Marinated Olives

オリーブのマリネ

シェフが厳選したオリーブのマリネ。

480

(税込528)

Freshly Sliced Prosciutto

切りたてのプロシュート

生ハムは切りたてが一番!

1,080

(税込1,188)

Carpaccio of Fresh Fish

鮮魚のカルパッチョ

豊洲直送の新鮮な魚を吉祥寺スタイルで提供します。
日替わりのおすすめ鮮魚をお楽しみください!

1,080

(税込1,188)

Caesar Salad Anchovy Flavor

俺ん家のサラダ

アンチョビ風味のシーザーサラダ。
ボリュームな3〜4名様向きと
1〜2名様向きの2サイズです。

M (1〜2名様) 780
for 1-2people (税込858)

L (3〜4名様) 980
for 3-4people (税込1,078)

Assorted Appetizers

前菜盛り合わせ

季節に合わせた前菜を詰め込みました。
迷った際は是非!!

1,280
(税込1,408)

Affettato Misto

アフエタートミスト

人気の生ハムを詰め込みました。

1,780
(税込1,958)

Roast Beef of Japanese Black Wagyu

黒毛和牛のローストビーフ

ゆっくり丁寧に火入した黒毛和牛のローストビーフ。
ジューシーなお肉を贅沢な一皿に仕上げました。

1,980
(税込2,178)

18g of Caviar Per Bottle

瓶ごとキャビア 18g

超高級食材を瓶ごとお召し上がりになります。

4,680
(税込5,148)

Broiled Japanese Black Beef Carpaccio

黒毛和牛の
炙りカルパッチョ

A5黒毛和牛にトリュフソースと
パルミジャーノチーズで
お召し上がりください。

1,380(税込1,518)



Grilled Romaine Caesar Salad

グリルした
ロメインレタスの
シーザーサラダ

グリルしたロメインレタスの
香ばしさと卵が絶妙。

1,380(税込1,518)



おすすめ

Marinated Salmon with Grilled Miso Sauce

サーモンマリネ
焼き味噌のソース

脂の乗ったサーモンをマリネに香ばしい焼き
味噌とアイヨリソースでコク深く仕上げました。

1,280(税込1,408)



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 Appetizer 温前菜



French Fries with Truffle & Prosciutto
トリュフと生ハムのフライドポテト

ヨーロッパでポピュラーな1皿!!

1,080
(税込1,188)

French Fries with Truffle Mayo

ポテトフライ 〜トリュフマヨ〜

大人気!!トリュフマヨで食べる最高のポテトフライ。

880
(税込968)

Fried Surume Squid Calamari

スルメイカのカラマーリフリット

サクサク衣のイカの唐揚げ!!おつまみにぴったり♪

880
(税込968)

Steamed Mussels & Clams in White Wine

ムール貝とアサリの白ワイン蒸し

美味しいスープはリゾットにリメイク可能!!

1,080
(税込1,188)

Fritto Misto

フリットミスト

人気のフリットの盛り合わせ。

1,180
(税込1,298)

温前菜と
ぜひ一緒に!

Focaccia (1 pieces)

フォカッチャ (1個)

俺のBakeryより直送♪

100
(税込110)



Truffle & Cheese Soufflé Omelette

トリュフとチーズのスフレオムレツ

フワフワとトロトロが絶妙!!

880(税込968)



Simmered Beef Tendon in Tomato Sauce

牛スジのトマト煮込み

じっくりとトマトで煮込みました。フォカッチャオススメ!!

980
(税込1,078)



Shrimp and Mushroom Ajillo

海老ときのこのアヒージョ

薫り高いアヒージョをフォカッチャと
一緒にお召し上がりください。

980
(税込1,078)



Pork Salsiccia (Italian Sausage)

豚のサルシッチャ

肉汁溢れる旨味たっぷりのソーセージ。

880
(税込968)

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



サルダ エトンノ



トリュフとポルチーニ茸の
ビスマルク風



選べるハーフ&ハーフ

Selectable Half and Half

選べるハーフ&ハーフ

お好きなピッツァを2種類お選びください♪

2,180(税込2,398)

Margerita

マルゲリータ 🍅

ナポリピッツァの王道。
トマト、バジル、モッツアレラチーズ。

1,280(税込1,408)

Marinara

マリナーラ 🍅

にんにく、オレガノ、バジルを使用した、チーズを載せないおつまみにぴったりのピッツァ。

980(税込1,078)

Diavola Spicy Salami, Chili Pepper and Basil

ディアボラ 🍅 🌶️

ナポリサラミ、唐辛子、モッツアレラチーズ。

1,480(税込1,628)



Bismarck Rosso with Prosciutto and Soft-Boiled Egg

生ハムと半熟卵のビスマルクロッソ 🍅

大人気ビスマルク風ピザのトマトバージョン!!
トマト、生ハム、モッツアレラチーズ、半熟卵。

1,780(税込1,958)

Truffle, Porcini Mushroom and Egg Bismarck Style

トリュフとポルチーニ茸のビスマルク風 🍷

THE俺イタピッツァ! トリュフ、ポルチーニ茸、
半熟卵で完璧です! やみつき間違いなし!

1,780(税込1,958)

"Crema di Mais" Corn, Anchovies, Cream

クレマ・ディ・マيس 🍷

コーン、アンチョビ、生クリーム、モッツアレラチーズ。

1,280(税込1,408)



Smoked Oil Sardines and Tuna

サルダ エトンノ 🍷

オイルサーディン、ツナ、ケッパー、
赤玉ねぎの風味豊かなチーズピッツァ。

1,480(税込1,628)

"Macellaio" Salami and Onion Ragout, Mozzarella Cheese

マチェライオ 🍷

ポロネーゼ、モッツアレラチーズ。

1,480(税込1,628)

Patate e Pancetta

パターテ・エ・パンチェッタ 🍷

ポテト、ベーコン、モッツアレラ。

1,480(税込1,628)

Quattro Formaggi (4 kinds of Cheese)

クワトロフォルマッジ 🍷

言わずと知れたチーズ4種類の濃厚ピッツァ!
はちみつをかけてお召し上がりください♪

1,580(税込1,738)

Carbonara

カルボナーラ 🍷

濃厚なカルボナーラソースで、
まるで飲めるような新たな感覚をお楽しみ下さい。

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.

Pasta & Risotto

パスタ & リゾット



Peperoncino with Sea Urchin and Italian Bottarga

ウニとイタリア産カラスミの
ペペロンチーノ

1,580
(税込1,738)

濃厚なウニのコクと、カラスミの芳醇な塩気が調和した
贅沢なペペロンチーノ。



Cheese Volcano (Bolognese with melted cheese)

チーズヴォルカーノ

ボロネーゼに超濃厚なチーズをかけたSNS映え抜群な一品!

1,780
(税込1,958)

Bolognese Tagliatelle

自家製ボロネーゼのタリアテッレ

濃厚なボロネーゼをもちもちのタリアテッレで!

1,480
(税込1,628)

Lasagna

ラザニア

自家製ボロネーゼとベジタブルソースを層に組み立てた
ボリューム満点の1皿!お子様にもおすすめ!

980
(税込1,078)

Truffle and Foie Gras Risotto

トリュフとフォアグラのリゾット

贅沢な香り豊かなトリュフと濃厚なフォアグラのマリアージュ!

1,980
(税込2,178)

Trapanese

トラパネーゼ

トマトの酸味とナッツの濃厚さが絶妙。

1,280
(税込1,408)



Blue Crab Tomato Cream Pasta

ワタリガニのトマトクリームパスタ

俺イタ創業時からの看板メニュー!

旨味たっぷり濃厚なクリームスパゲッティ。

1,580
(税込1,738)

Carbonara with Iberico Bacon and Truffle Aroma

トリュフ香る

イベリコベーコンのカルボナーラ

お子様に大人気なカルボナーラが贅沢になって登場!!

1,580
(税込1,738)



Cheese Risotto with Porcini Mushrooms

ポルチーニ茸のチーズリゾット

イタリアを代表するキノコ・ポルチーニ茸が
たっぷり入ったリゾットです。

1,680
(税込1,848)

Today's Pasta

本日のパスタ

※内容はスタッフまでお尋ねください。
Please ask the staff about the Tapas.

Please ASK

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 Dish

メイン料理



Flap Steak ROSSINI style with Foie Gras - Truffle Sauce

牛カイノミステーキとフォアグラのロッシーニ風
〜トリュフソース〜

迷ったらこれ!!創業当初からの看板メニュー。3,480(税込3,828)

Grilled Yamagata Pork

山形豚のグリル

旨味の強い肩ロースしっかりと香ばしくグリル。

1,780
(税込1,958)

Beef Tagliata

牛肉のタリアータ

牛肉を香ばしくグリルし、バルサミコ酢とルッコラで
さっぱりとお召し上がり下さい。

2,280
(税込2,508)

Roasted Duck Breast

鴨胸肉のロースト

マグレ鴨の胸肉を季節の仕立てでお楽しみください。

2,780
(税込3,058)



Instant-Smoked Australian Lamb

オーストラリア産仔羊の瞬間燻製

仔羊を瞬間燻製し、香り豊かに仕上げた一品です。

2,180
(税込2,398)



Carbonara with Truffle

牛ホホ肉の赤ワイン煮込み

とろけるほど柔らかく煮込んだ牛頬肉を
赤ワインの深いコクとともに。

2,480
(税込2,728)

Today's Seafood Dish

本日の魚介料理

Please ASK

※内容はスタッフまでお尋ねください。
Please ask the staff about the Tapas.

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.

Dessert 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。



Mont Blanc



**生搾り!!マロンバタークリーム
のモンテビアンコ** 
1,480
(税込1,628)

目の前で仕上げる
ライブパフォーマンス!



Oven-Baked Mille-Feuille with Berry Sauce
釜焼きナポレオンパイ **880**
〜ベリーソース〜 
(税込968)

ピザ窯で焼き上げたサクサクのパイに
自慢のカスタードクリームでお召し上がりください。



Tiramisu

ティ・ラ・ミス 
680
ミラノ2つ星★★の名店のレシピを再現。(税込748)



Gateau Chocolate and Truffle Gelato

**チョコレート
トリュフジェラート**
680
(税込748)

しっとり焼き上げたガトーショコラに
トリュフジェラートがたまらない。



Today's Gelato

本日のジェラート2種
480
(税込528)

日替わりで内容が変わりますので
スタッフにお問い合わせください。

Today's Seafood Dish
ドルチェ盛り合わせ

※内容はスタッフまでお尋ねください
Please ask the staff about the Tapas.

Please ASK

After Drinks 食後のお飲み物

 このマークのドリンクはお酒です。

Grappa

グラッパ 

650
(税込715)

Limoncello

レモンチェッロ 

650
(税込715)

Dessert Wine

デザートワイン 

650
(税込715)

Coffee

コーヒー

500
(税込550)

Black Tea

紅茶

500
(税込550)

Espresso

エスプレッソ

シングル Single 500
(税込550)

ダブル Double 700
(税込770)

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(税込)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もご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.
- ◆22時以降のご注文はサービス料10%を頂戴しております。
Orders placed after 22:00 will be subject to a 10% service charge.

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.