

Cold Appetizer 冷前菜



Recommended: One order per person!
Crab, Shrimp and Scallop Mousse
Topped with Lobster jelly

オマールのジュレをのせた
カニ・エビ・小柱のムース 780
(税込858)

Marinated Olives

オリーブのマリネ

580
(税込638)

House-Made Pickles

自家製ピクルス

580
(税込638)

Sicilian-style Marinated Kinka Sardines

金華イワシのシチリア風マリネ

680
(税込748)

Prosciutto Jerky

生ハムジャーキー

680
(税込748)

Assorted Cheese

チーズ盛り合わせ

880
(税込968)

Fresh Fish Carpaccio - Direct from Toyosu Market!

豊洲直送!! 鮮魚のカルパッチョ

1,280
(税込1,408)



Burrata Cheese Caprese with Seasonal Fruits

ブルータチーズと
季節の果物のカプレーゼ

1,380
(税込1,518)

Ham ハム



3 types of Ham Assortment

アフタートミスト

～切りたてハムの盛り合わせ～

1,380
(税込1,518)

Prosciutto

プロシュート

880(税込968)

ハーフ Halfsize 680(税込748)

Mortadella

モルタデッラ

780(税込858)

ハーフ Halfsize 580(税込638)

Picante Salami



ピカンテサラミ

780(税込858)

ハーフ Halfsize 580(税込638)

Salad サラダ

Green Salad

シンプルグリーンサラダ

680
(税込748)

Arugula and Walnuts Salad

ルッコラとクルミのサラダ

～ゴルゴンゾーラドレッシング～

880
(税込968)

Caesar Salad (for 3~4 people)

俺のシーザーサラダ

(3~4名様向け)

1,080
(税込1,188)



Homemade tuna Mimosa Salad
with Creamy Tuna Sauce

自家製ツナの

ミモザサラダ

～トンナートソース～

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.

Fried food 揚げ物



Mozzarella Cheese Fritters with Honey Sauce

モッツアレラチーズのフリット 880
～ハニーソース～ (税込968)

French Fries with Truffle Mayonnaise

フライドポテト
～トリュフマヨネーズ～

680
(税込748)

Angioletti

アンジョレッティ

780
(税込858)

Fried Spear Squid with Squid Liver Tapenade Sauce

カラマリー(ヤリイカ)のフリット
～イカ肝のタプナードソース～

880
(税込968)

Hot Appetizer 温前菜

Fried Egg with Spinach and Pancetta

ほうれん草とパンチェッタのフライドエッグ 780
(税込858)

Ajillo of Shrimp and Tomato

海老とトマトのアヒージョ

880
(税込968)

Grilled Sardines with Herbal Bread Crumbs

イワシの香草パン粉焼き 780
(税込858)

Maitake & Button Mushroom Ajillo

舞茸とマッシュルームのアヒージョ

880
(税込968)

Oven-Baked Escargot (6 pieces)

エスカルゴのオーブン焼き(6個) 780
(税込858)

ORENO Bakery's Baguette (2cuts)

俺のBakeryのバゲット(2カット)

200
(税込220)

Italian Sausage

サルシッチャの鉄板焼き 880
～イタリアンソーセージ～ (税込968)

Tomato Stew of Tripe, Gizzards and Spinach

トリッパ・ギアラ・ほうれん草のトマト煮込み 880
(税込968)



トリッパ・ギアラ・
ほうれん草のトマト煮込み



Soufflé Omelette with Truffle and Cheese

トリュフとチーズのスフレオムレツ
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



Rossini style Pizza with Foie Gras,
WAGYU Roast Beef and Soft-boiled Egg
フォアグラと黒毛和牛ローストビーフの
ロッシーニ風ピッツァ 2,680
(税込2,948)



Selectable Half and Half
選べるハーフ&ハーフ
お好きなピザを下記の中から
2種お選びください 1,780
(税込1,958)



Bisque Pizza
with Shrimp, Crab and Lobster Sauce
エビ・カニたっぷり!
オマールエビの
ビスкупピッツァ 2,680
(税込2,948)

Rossa Tomato Base Pizza トマトベース

"Marinara" Garlic, Oregano and Basil (No cheese)
マリナラー 880
ピッツアの元祖 チーズ不使用。にんにく、オレガノ、バジル (税込968)

"Margherita" Basil, Mozzarella Cheese
マルゲリータ 980
ナポリピッツアの王道。トマト、バジル、モッツアレラチーズ (税込1,078)

"Norma" Eggplant, Mozzarella Cheese, Basil
ノルマ 1,080
茄子、モッツアレラチーズ、バジル (税込1,188)

"Diavola" Spicy Salami, Chili Pepper
ディアボラ 1,180
ナポリサラミ、唐辛子、モッツアレラチーズ (税込1,298)

"Bismark rosso" Egg, Mortadella, Basil, Mozzarella Cheese
ビスマルクロッソ 1,180
玉子、モルタデッラハム、バジル、モッツアレラチーズ (税込1,298)

"Primavera" Arugula, Prosciutto, Mozzarella Cheese
プリマベラ 1,380
ルッコラ、生ハム、モッツアレラチーズ (税込1,518)

Bianca Cheese Base Pizza チーズベース

"Caprichosa" Chef's Pizza of the Day
本日のカプリチョーザ 1,080
シェフの気まぐれ日替わりピッツァ (税込1,188)

"Crema di Mais" Corn, Anchovies, Cream
クレマ ディ マイス 1,080
コーン、アンチョビ、生クリーム、モッツアレラチーズ (税込1,188)

"Pancetta e Spinaci" Panchetta, Spinach
パンチェッタ エ スピナッチ 1,080
パンチェッタ、ほうれん草、モッツアレラチーズ (税込1,188)

"Quattro Formaggi" 4 kinds of Cheese
クワトロフォルマッジ 1,180
モッツアレラ、チェダー、ゴルゴンゾーラ、グラナパダーノ (税込1,298)

"Bambino" Tuna, Corn, Bacon, Mozzarella Cheese
バンビーノ 1,180
ツナ、コーン、ベーコン、モッツアレラチーズ (税込1,298)

"Siciliana" Sardines, Potatoes, Rosemary, Mozzarella Cheese
シチリアーナ 1,180
イワシ、ジャガイモ、ローズマリー、モッツアレラチーズ (税込1,298)

"Macellaio" Salami and Onion Ragout, Mozzarella Cheese
マチェライオ 1,180
ボロネーゼ、モッツアレラチーズ (税込1,298)



"Truffle Bismarck" Truffle, Porcini Mushroom, Egg
トリュフビスマルク 1,380
トリュフソース、キノコペースト、玉子、モッツアレラチーズ (税込1,518)

Main Dish

メイン料理



Beef Flank Steak Rossini Style with Foie Gras ~ Truffle Sauce ~
牛カイノミのステーキと
フォアグラのロッシーニ風
～トリュフソース～

3,480
(税込3,828)

Roast BBQ style Spare Ribs of Iberian Pork
イベリコ豚スペアリブのロースト
～BBQスタイル～

1,580
(税込1,738)



 Roast Beef of WAGYU Beef
黒毛和牛のローストビーフ150g (税込2,508)

2,280

Tuna Cheek Steak -Sicilian Style-
マグロホ肉の鉄板焼き ～シチリア風～

980
(税込1,078)

Sauteed SHINRINDORI Chicken -Pizzaiolo Style-
宮崎産森林鶏のソテー ～ピザ職人風～

1,280
(税込1,408)

Pasta & Risotto

パスタ&リゾット



 Blue Crab Tomato Cream Spaghetti
with Snow Crab
贅沢ワタリガニのトマトクリーム
～ズワイガニのせ～ 〈スパゲティ〉

1,580
(税込1,738)

Today's Pasta (Please Ask Staff or Check via Mobile Ordering)
本日のパスタ
※詳細はスタッフまで、または
モバイルオーダー画面をご確認ください。

1,380
(税込1,518)



Foie Gras and Truffle Risotto
フォアグラとトリュフのリゾット

1,780
(税込1,958)

Porcini Mushroom Risotto
ポルチーニのリゾット

1,380
(税込1,518)

Dessert デザート



カンノーリ・シチリアーナ

パルミジャーノ
チーズケーキ

自家製ティラミス

Today's 2 kinds of Gelato

本日のジェラート2種

580
(税込638)

Melting Panna Cotta ~ Today's Sauce ~

とろけるパナコッタ ~ 本日のソース ~

580
(税込638)

Baba Napoletana

ババ ナポレターナ

580
(税込638)

Vanilla Gelato with Café Affogato

バニラジェラートのカフェ・アフォガード

580
(税込638)

Homemade Tiramisu

自家製ティラミス

680
(税込748)

Parmigiano Cheese Cake

パルミジャーノチーズケーキ

680
(税込748)

Cannoli Siciliana

カンノーリ・シチリアーナ

680
(税込748)

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) 380
(税込418)

Black Tea (Hot or Iced)

紅茶(ホット or アイス) 380
(税込418)

Limoncello

リモンチェッロ 580
(税込638)

Espresso

エスプレッソ シングル Single 380
(税込418)

Herbal Tea

ハーブティー 380
(税込418)

Moscatel (Sweet Sherry)

モスカテル(甘ロシェリー酒) 580
(税込638)ダブル Double 580
(税込638)

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¥550を頂戴しております。
A cover charge of ¥550 per person will be added for the amuse-bouche.
- ◆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.
- ◆お一人様につきお飲み物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.
- ◆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.
- ◆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.