

レモンを使った新メニュー登場!



ディナー営業時間
毎日17:00-23:30
(L.O. 22:30)年中無休

FOOD MENU



俺のイタリアン
JAZZ



Pizza ピッツァ

俺のイタリアン名物!初めての方ぜひ食べてください!

- トリュフとポルチーニ茸のビスマルク 980
Truffle and Porcini Bismarck
トッピングフォアグラ+980 トッピングブurrataチーズ+900
Topping sautéed Foie gras +980 Topping Burrata Cheese +900
- 生ハムとルッコラのハーモニー 980
Prosciutto and Rocket tomato sauce
- レモンとスモークサーモンの出逢い 880
Lemon and Smoked Salmon
- クアトロフォルマッジ (4種のチーズ) 880
Quattro Formaggi
- 私も食べたい思い出のローマナ 880
Romana (Anchovy, Garlic, Capers, Oregano, Mozzarella and tomato sauce)
- ナポリサラミ (ピリ辛サラミ) 780
Napoli Salami tomato sauce
- 相性抜群!ベーコンとキノコ 780
Bacon and Mushroom
- クレマディマイス (アンチョビとトウモロコシ) 680
Anchovy and Cone
- 王道!マルゲリータ 680
Margherita
- 青森県産にんにくたっぷりマリナーラ 680
Marinara garlic and tomato sauce

!! 全てのピザにブurrataチーズをトッピングできます!!

Primo Piatto パスタ

- 限定 フォアグラとトリュフの贅沢リゾット 1480
Foie gras and Truffle Premium Risotto
- 仔羊とパプリカのラグーソース 780
Lamb and Paprika Ragout Sauce
カサレッチェ (ショートパスタ)
Casarecce (Short Pasta)
- 俺の名物!ワタリガニのトマトソース 780
Spaghetti Tomato Crab sauce
(スパゲッティ) トッピングブurrataチーズ+900
Spaghetti Topping Burrata Cheese +900
- 桜海老と春キャベツのペロンチーノ 780
Spaghetti Peperoncino with Sakura Shrimp and Spring Cabbage
(スパゲッティ) トッピングブurrataチーズ+900
Spaghetti Topping Burrata Cheese +900
- ビーツのニョッキ ~チーズバジルソース~ 780
Red Beet Gnocchi Cheese Basil sauce
- たっぷりアサリのボンゴレモン! 980
Yongole Lemon Bianco
(スパゲッティ) トッピングブurrataチーズ+900
Spaghetti Topping Burrata Cheese +900
- ウニの濃厚トマトクリームソース 1480
Tagliatelle Sea Urchin tomato cream sauce
タリアテッレ (生パスタ) トッピングブurrataチーズ+900
Tagliatelle Topping Burrata Cheese +900
- オマール海老のペスカトーレ 1680
Spaghetti Omar Lobster Pescatore tomato sauce
トマトソーススパゲッティ
Tomato Sauce Spaghetti

Secondo Piatto メイン

- ☆イタリアン JAZZ 定番☆ 提供に30分程かかりますので、ご注文はお早めに!
- 特選牛のタリアータ (イタリア式ステーキ) 1580
Beef Steak "Tagliata"
トッピングトリュフ+500 トッピングフォアグラ+980
Topping Truffle +500 Topping sautéed Foie gras +980
- 限定 マグロカマのオープン焼き ~シチリア風~ 980
Roasted Tuna Jaw meat "Sicilian Style"
- イベリコ豚のグリルと野菜のトマト煮 980
Grilled Black Iberian Pork with Vegetables cooked with tomato
- 鴨胸肉のロースト ~フォアグラバターソース~ 980
Roasted Duck with Foie gras butter sauce
- 仔羊のスコッタディート ~白いんげん豆と共に~ 1480
Grilled Lamb chops "Scottadito Style"
トッピング仔羊のスコッタディート1本+500 トッピングフォアグラ+980
Topping grilled a lamb chop +500 Topping sautéed Foie gras +980
- 牛フィレとフォアグラのロッシーニ風 1980
Beef Fillet, Foie gras and Truffle sauce "Rossini Style"
トッピングトリュフ+500 トッピングワンモアフォアグラ+980
Topping Truffle +500 Topping sautéed Foie gras +980
- オマール海老の丸ごとロースト 1980
Roasted Omar Lobster with special sauce
トッピングオマール海老半身+980 トッピングフォアグラ+980
Topping Half Roasted Omar +980 Topping sautéed Foie gras +980
- T ボーンステーキ ~フィレンツェ風~ 2680~
T-Bone Steaks "Florence Style"
トッピングブurrataチーズ+900 トッピングフォアグラ+980
Topping Burrata Cheese +900 Topping sautéed Foie gras +980



期間限定特別ご奉仕
贅沢サマートリュフトッピング 500
すべてのお料理にトッピングできます!
Premium Summer Truffle Topping Available +500

Formaggi チーズ

- ★ガトークリームチーズ ~メルバトーストを添えて~ 480
Blackened Cream Cheese with Melba toast
- モzzarellaチーズとフルーツマトのカプレーゼ 680
Mozzarella Cheese and Sweet tomato Caprese
- ★プーリア産ブurrataチーズ 1番人気! 980
Burrata Cheese made in Puglia, Italia
プーリア産ブurrataチーズアファミカータ燻製仕立て 1180
Smoked Burrata Cheese made in Puglia Italia
- イタリア産ナチュラルチーズ5種盛合せ 980
5 kinds of today's Italian Cheese
- イタリア産ナチュラルチーズ7種盛合せ 1480
7 kinds of today's Italian Cheese
- ★トマチーズのオープン焼き ベリーソース添え 980
Baked Toma Cheese with Berry sauce and Melba toast
- 燻製ブurrataチーズの贅沢アヒージョ 1780
Smoked Burrata with Shrimp, Octopus and Mushroom Ajillo

♪ We take admission fee of ¥600 per person.
♪ Dining time is limited to 2 hours.
♪ Price is not include the consumption tax of 8%.
♪ Please order 1 drink and 1 food per person.
♪ You cannot take away any foods that we provide.
※お料理、お飲物は、すべて税別表記です。
※お1人様ドリンク・ワンフード以上のご注文をお願いします。
※当店で、お一人様につき「チャージ 600円」を別途頂戴しております。
※アレルギーをお持ちのお客様はスタッフまで申し付けください。

Antipasto 冷菜

- 限定 なみなみ北海ウニと野菜のピューレ 1380
Extra Sea Urchin, Vegetable puree and Consommé jelly
- 北海ウニと野菜のピューレ 780
Sea Urchin, Vegetable puree and Consommé jelly
~コンソメゼリー寄せ~ トッピングキャビア+300
Topping Caviar +300
- 本日鮮魚のカルパッチョ 780
Today's Fresh Fish Carpaccio
- 限定 フォアグラのクレームブリュレとトリュフアイスクリーム 780
Foie gras Crème Brûlée with Truffle ice cream
- とりあえず生ハム! 780
Uncured Ham
- 彩り野菜のピクルス 380
Homemade Pickles
- オリーブと野菜のマリネ 480
Marinated Vegetables and Olive
- 迷ったらこれ! アンティパスト・ミスト 1680
Antipasto Misto
- 瓶ごと! オシエトラキャビア (18g) 2480
Caviar Platter with Sour cream and Melba toast

Insalata サラダ

- 俺ん家のサラダ 880
Oreno Style Caesar salad
- 私ん家のサラダ ~俺ん家のサラダ ハーフサイズ~ 680
Half size of Oreno Style Caesar salad

Antipasto Caldo 温菜

- 海老・タコ・きのこのアヒージョ 780
Shrimp, Octopus and Mushroom Ajillo
トッピングブurrataチーズアファミカータ+1000
Topping Smoked Burrata Cheese +1000
- 俺のベーカリー丸パン ~アヒージョやソース~ 120
Oreno Bakery roll
- イベリコ豚とマッシュルームのアヒージョ ~レモン風味~ 780
Iberian Pork and Mushroom Ajillo Lemon Flavor
- アンチョビポテト 480
Fried potato with Anchovy sauce

Dolce ドルチェ

- 苺のエスプーマとパンナコッタ 450
Strawberry Mouse with Panna Cotta
- クレマ・カタラーナ ~レモン風味~ 450
Crema Catalana Lemon Flavor
- 本日のジェラート・トリオ 3種類のジェラート 450
Today's Gelato Torio - 3 kinds of gelato -
- ティ・ラ・ミス 450
Homemade Tiramisu
- 生キャラメルの入ったガトーショコラ 450
Chocolate Caramel Cake

数量限定 俺の Bakery & Cafe 生食パン「香」税込1000円
店頭販売中! お近くのスタッフまでお申し付けください!



俺の
Dinner
夜