

Pizza ピッツァ

俺のイタリアン名物！初めての方は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 トッピングブッラータチーズ+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イ (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 ~ディアボラ風~ (ピリ辛サラミ) 780
Napoli Salami tomato sauce ~Diavola style~
- 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

！！全てのピザにブッラータ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) トッピングブッラータチーズ+900
Spaghetti Topping Burrata Cheese +900
- いくらとサーモンのペペロンチーノ 980
Spaghetti Peperoncino with Salmon and Salmon Roe
(スパゲッティ) トッピングブッラータチーズ+900
Spaghetti Topping Burrata Cheese +900
- じゃがいもとビーツのニョッキ~チーズバジルソース~ 780
Red Beet and Potato 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) トッピングブッラータチーズ+900
Spaghetti Topping Burrata Cheese +900
- イタリアンソーセージの入ったペンネアラビエータ 780
Penne all'arrabbiata with Iberian Pig Sausage
トッピングブッラータチーズ+900
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
- メカジキのミラノ風カツレツ 1280
Deep fried Swordfish cutlet "Milan 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
- ★限定 牛フィレ肉のスモーキーステーキ 1580
Beef Fillet Steak "Smoked Style"
トッピングトリュフ+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
- ★限定 Tor L ボーンステーキ ~フィレンツェ風~ 2280~
Tor L-Bone Steaks "Florence Style"
トッピングブッラータチーズ+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！



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
- ★プーリア産ブッラータチーズ 1番人気！ 980
Burrata Cheese made in Puglia, Italia
- プーリア産ブッラータ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
- ★カマンベールチーズのオープン焼きベリーソース添え 980
Camembert Cheese with Berry sauce and Melba toast
- 燻製ブッラータ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いたします。
※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お申し付けください。

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 Brulee 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
- 瓶ごと！オシエトラキャビア (18g) 2480
Caviar Platter with Sour cream and Melba toast

??まずは、すぐ出る冷前菜からいかがでしょうか??

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
トッピングブッラータ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
- ★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"
- アンチョビポテト 480
Fried potato with Anchovy sauce

Dolce ドルチェ

- マンゴーのエスプーマとパンナコッタ 450
Mango 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
- 生キャラメルが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！

