

令和元年お盆限定ディナー営業時間
 8月10日~17日 17:00-23:30 (L.O.22:30)
 8月18日 17:00-23:00 (L.O.22:15)

FOOD MENU

俺のイタリアン
 JAZZ

Pizza ピッツァ

- 俺のイタリアン名物！初めての方はぜひ食べてください！
- フレッシュトリュフとポルチーニ茸のビスマルク 1280
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 980
Lemon and Smoked Salmon
 - クアトロフォルマッジイ (4種のチーズ) 980
Quattro Formaggi
 - 私も食べたい思い出のローマーナ 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) 880
Napoli Salami tomato sauce ~Diavola style~
 - 相性抜群！ベーコンとキノコ 880
Bacon and Mushroom
 - クレマディマイス (アンチョビとトウモロコシ) 780
Anchovy and Cone
 - 王道！マルゲリータ 780
Margherita
 - 青森県産にんにくたっぷりマリナーラ 780
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 1680
Foie gras and Truffle Premium Risotto
- 仔羊とパプリカのラグーソース 980
Lamb and Paprika Ragout Sauce
- 俺の名物！ワタリガニのトマトソース 1180
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 1380
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~ 980
Red Beet and Potato Gnocchi Cheese Basil sauce
- たっぷりアサリのボンゴレモン！ 1180
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アータ 980
Penne all'arrabbiata with Italian 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

お盆期間中の仕入れ状況変動につき、メニューを一部変更させていただきます。ご了承をお願いします。

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) 1980
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 1580
Deep fried Swordfish cutlet "Milan Style"
 - イベリコ豚のグリルと野菜のトマト煮 1480
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~ 1480
Roasted Duck with Foie gras butter sauce
 - 限定 牛フィレ肉のスモーキーステーキ 1980
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 2480
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 2480
Roasted Omar Lobster with special sauce
 トッピングオマール海老半身+1180 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~ 2980~
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~ 580
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 1580
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 1880
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.

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 980
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 880
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 880
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！

