

「俺のイタリアン」の  
不動の人気No.1メニュー!

殻付きウニの  
コンソメジュレ添え(3個)  
980円(税抜)

(1個追加)  
380円(税抜)



ぜひ食べてほしい2品

人気食材を  
一度に味わえる  
「俺のフレンチ」の  
大人気メニュー!

牛フィレ肉とフォアグラの  
ロッシーニ〜トリュフソース〜

通常サイズ 1,980円(税抜)

特大サイズ 2,980円(税抜)

さらに豪華に!!おすすめトッピング

贅沢!トリュフトッピング +500

超得!追加フォアグラ +500





# 絶対食べてほしい 珠玉のピザ

## PIZZA

創業以来のベストセラー!

トリュフとポルチーニのビスマルク 980  
Special Bismarck (Truffle, Porchini, Eggs, Cheese)

マルゲリータ (モッツァレラ・バジル) 580  
Margherita (Tomato, Basil, Mozzarella)

マリナーラ (愛媛産ニンニク・オレガノ) 580  
Marinara (Tomato, Oregano, Garlic AOMORI)

クワトロフォルマッジ (4種のチーズ) 680  
4 Cheese Pizza

スモーク・オイルサーディンのピザ 680  
Smoked oil sardine Pizza

ハーフ&ハーフ (4種チーズ&マルゲリータ) 780  
Half&half (4 Cheese & Margherita)

ナポリサラミのピカンテ ピザ (辛い!) 880  
Spicy Pizza topped on NAPORI Salami



トリュフと  
ポルチーニの  
ビスマルク

ナポリサラミの  
ピカンテ ピザ (辛い!)



スモーク・オイル  
サーディンのピザ



マルゲリータ  
(モッツァレラ・バジル)

## まずはこれ! 彩り前菜

## COLD APPETIZER

不動の人気No.1

殻付きウニのコンソメジュレ添え (3個) 980  
Sea urchin Mousse topped with Consomme Jelly (3 pieces)  
(1個追加) +380  
(Add 1 piece)

トリュフ香るなめらかポテトサラダ 480  
Creamy mashed potatoes with truffle served with potato chips

季節野菜のピクルス 380  
Seasonal vegetables pickles

タコとオリーブのマリネ 480  
Marinated octopus and olives

赤エビと黒豆乳のフラン 480  
Flan with Red shrimp and black soy milk

真鯛のカルパッチョ〜マンダリンオレンジのソース〜 680  
Carpaccio of Seabream ~Mandarin Orange sauce~

山盛り生ハム 980  
Filling rawham

### サラダ

俺盛りグリーンサラダ 680  
Caesar salad "ORENO" styles

サーモンとアボカドのサラダ 680  
Salmon and avocado salad

チーズ4種の盛り合わせ バケット添え 880  
Assorted 4 varieties cheese platter with baguette

お好みのお料理と  
一緒に! バケット (4カット) Baguette (4pieces) 200

瓶ごとキャビア (18g) 1,980  
Whole caviars plate

お好みのお料理と  
一緒に! キャビアトッピング Topping Caviar +500

生ウニトッピング Topping Sea Urchin +500



殻付きウニのコンソメジュレ添え (3個〜)



タコとオリーブのマリネ



赤エビと  
黒豆乳のフラン



俺盛り  
グリーンサラダ



トリュフ香る  
なめらかポテトサラダ



# 外せない一品! パスタ& リゾット

## PASTA&RISOTTO



ワタリガニの  
トマトクリームソース  
(スパゲッティ)

迷ったらコレ!

ワタリガニのトマトクリームソース(スパゲッティ) **780**  
Tomato Cream Spaghetti with Gazami Crab

生ハムとルッコラのペペロンチーノ **780**  
Peperoncino with Prosciutto and Arugula

サンマと秋ナスのラグーソース **780**  
Ragout with Pacific Saury and Eggplant

サーモンときのこのクリームソース **780**  
Cream sauce pasta with salmon and mushroom

ゴルゴンゾーラとリンゴのペンネ **880**  
Penne with Gorgonzola and Apple

パルミジャーノチーズたっぷりのシンプルリゾット **680**  
Simple risotto with plenty of Parmigiano cheese

イカ墨のリゾット **880**  
Risotto of Black squid ink

お好みのお料理と  
一緒に! **超得! フォアグラトッピング +500**  
Topping Foie gras



生ハムとルッコラの  
ペペロンチーノ



サンマと秋ナスの  
ラグーソース



パルミジャーノチーズたっぷり  
シンプルリゾット

# 身も心も温まる温菜 アツアツ!!

## HOT APPETIZER

フライドポテト〜アンチョビマヨネーズ〜 **380**  
French fries ~Original anchovy sauce~

季節のフレンチスープ **380**  
Seasonal french soup

魚介のエスカベッシュ **380**  
Seafood escabeche

イベリコベーコンとジャガイモのマカロニグラタン **680**  
Gratin of Macaroni, Iberico Bacon & Potato

牡蠣のオープン焼き ガーリック風味 **880**  
Grilled oyster garlic flavoer

海老とマッシュルームのアヒージョ **650**  
Spanish style Garlic Shrimp & Mushroom

一緒に  
いかがですか? **バゲット(4カット) Baguette (4pieces) 200**

大漁ムール貝の地中海風 **780**  
Steamed Mussels (500g) ~Mediterranean style~

フォアグラのソテー **880**  
〜シェフ特製・塩キャラメルソース〜  
Sauteed Foie gras with Salted caramel sauce



海老と  
マッシュルームの  
アヒージョ



イベリコベーコンと  
ジャガイモのマカロニグラタン



季節のフレンチスープ



大漁ムール貝の地中海風



フォアグラのソテー  
シェフ特製  
塩キャラメルソース



# 肉&魚

MEAT&FISH

驚愕のコスパ!  
メインディッシュ  
オールスターズ



牛フィレ肉とフォアグラのロッシーニ (通常サイズ) 1,980  
~トリュフソース~  
Tournedos with sauteed foie gras  
"ROSSINI STYLE"

regular size

(特大サイズ) 2,980

special size

贅沢! トリュフトッピング +500  
Topping Truffle

超得! 追加フォアグラ +500  
Topping Foie gras



極厚! サーロインステーキ (450g)  
~オニオングレイビーソース~

極厚! サーロインステーキ (450g) 1,980  
~オニオングレイビーソース~  
Sirloin Steak (1LB) with Onion Gravy sauce

松山鶏のバロティーヌ 980  
~キノコクリームソース~  
Grilled Matsuyama-Chicken thigh

仔羊のロースト 1,280  
Roasted lamb

松阪豚と白インゲン豆のトマト煮込み 1,280  
Stewed Matsusaka pork and white kidney beans with tomato

鴨胸肉のロースト 1,280  
~バイオレットマスタードを乗せて~  
Roasted Duck breast

本日の魚介料理 1,280  
Today's special seafood dish

大海老のプランチャー焼き (4尾~) 1,380  
~アメリカーナソース~  
Plancha Grilled Prawn (4P) with American sauce



松山鶏のバロティーヌ  
~キノコクリームソース~



松阪豚と白インゲン豆の  
トマト煮込み



鴨胸肉のロースト  
~バイオレットマスタードを乗せて~



本日の魚介料理  
※写真は一例です



大海老のプランチャー焼き (4尾~)  
~アメリカーナソース~



# 至福のひとつとき こだわり デザート

## DOLCE



季節フルーツの  
ブランマンジェ



定番ティラミス

季節フルーツのブランマンジェ 380  
Seasonal fruit blancmange

定番ティラミス 480  
Tiramisu

俺のカタラーナ 480  
Catalana "ORENO" style

アイス盛り合わせ 480  
Assorted ice



俺のカタラーナ



アイス盛り合わせ

## バースデイや記念日に スペシャルデザート

大切な方との特別なお食事を、  
特別なデザートと生演奏で  
お祝いさせていただきます!

※要予約

### 1,500円



## 食後のお飲み物 AFTER DRINK



### コーヒー&紅茶

食後のお飲み物 各400  
AFTER DRINKS (If you order drink with Dolce, drink is 250 yen.)

- コーヒー (ホット or アイス)  
Coffee (Hot or Iced)
- エスプレッソ  
Espresso
- 紅茶 (ホット or アイス)  
Earl Grey Tea (Hot or Iced)
- ハーブティ (カモミール or ルイボス)  
Herb Tea (Chamomile or Rooibos)

### 食後酒

- ノーブル・ワン 900  
Noble wine
- マール・ド・ブルゴーニュ 850  
Mar de Bourgogne
- カルバドス 600  
Calvados
- グラッパ 600  
Grappa



俺のフレンチ・イタリアン  
松山三越裏からのご案内

- ◆ お料理、お飲み物の価格はすべて『税別表記』です。
- ◆ お1人様につきチャージ代500円(税抜)を頂戴いたします。
- ◆ 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下さいませ。
- ◆ お席での『テーブル会計』にご協力下さいませ。
- ◆ 一部のお料理は、写真と若干異なる場合がございます。予めご了承願います。



俺のフレンチ・イタリアンで  
乾杯といえばこれ!

# スパークリングワイン

## SPARKLING WINE



なみなみ! スパークリング俺の泡 (白) 680  
Sparkling wine

なみなみ! スパークリング俺の泡 (ロゼ) 680  
Rose Sparkling wine

なみなみ! ランブルスコ! (赤 微発泡 甘口) 680  
Lambrusco Rosso (Red Sparkling Sweet)

なみなみ! 俺のシャンパン! 1,200  
Champagne

なみなみ! ノンアルコールスパークリング 580  
(リンゴ or ブドウ)

Grape Soda (Non-Alcoholin)

## 白ワイン WHITE WINE

**オズ** なみなみ! 俺の白ワイン 680  
Private Brand White wine (Chardonnay)

俺のコスパ 白ワイン 500  
White wine (Good cost performance)

俺のコスパ 白 カラフェ (500ml) 1,400  
White wine (Good cost performance) Carafe (500ml)

本日のオススメ白ワイン 980  
Today's Recommended White wine

ほのかな甘口白ワイン 580  
White wine (faintly sweet)

## 赤ワイン RED WINE

**オズ** なみなみ! 俺の赤ワイン 680  
Private Brand Red wine (Cabernet-Syrah)

俺のコスパ 赤ワイン 500  
Red wine (Good cost performance)

俺のコスパ 赤 カラフェ (500ml) 1,400  
Red wine (Good cost performance) Carafe (500ml)

本日のオススメ赤ワイン 980  
Today's Recommended Red wine

ロッシーニの赤ワイン 780  
Red wine for "ROSSINI"

## 日本のお酒 JAPANESE LIQUOR

吟醸酒 (グラス) 680  
Ginjo sake (glass)

麦&芋焼酎 (水割り、ソーダ割り、ロック) 580  
Wheat & potato shochu (Rock, Water, Soda split)



### 俺のフレンチ・イタリアンからのご案内

- ◆お料理、お飲み物の価格はすべて『税別表記』です。
- ◆お1人様につきチャージ代500円 (税抜) を頂戴いたします。
- ◆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下さいませ。
- ◆お席での『テーブル会計』にご協力下さいませ。
- ◆一部のお料理は、写真と若干異なる場合がございます。予めご了承願います。





## ほろ酔い カクテル COCKTAIL

- 俺のほろ酔いかくテル **500**  
(バラ&オレンジ or 木苺&グアバ or ライチ&アップル)  
"ORENO" Original Cocktail  
(Rose & Orange / Raspberry & Guava / Lychee & Apple)
- ボンベイジントニック **500**  
Bombay Jin Tonic
- 俺のサングリア(白 or 赤) **600**  
Sangria (White / Red)
- カシス(ソーダ or オレンジ or ウーロン茶) **500**  
Cassis (Soda / Orange / Oolong tea)
- ベリーニ(ピーチ&スパークリング) **500**  
Bellini (Peach & Sparkling)
- ミモザ(オレンジ&スパークリング) **500**  
Mimosa (Orange & Sparkling)
- キティ(赤ワイン&ジンジャーエール) **500**  
Kitty (Red wine & Ginger ale)
- カンパリ(ソーダ or オレンジ) **500**  
Campari (Soda / Orange)

## ビール&ウイスキー BEER & WHISKEY

- 生ビール(キリン一番搾り) **580**  
Draft Beer (KIRIN Ichibanshibori)
- シャンディガフ(ビール&ジンジャーエール) **580**  
Shandy Gaff (Beer & Ginger Ale)
- ノンアルコールビール(キリンゼロ) **480**  
Non-Alcoholin Beer (KIRIN ZERO)



- ジョニーウォーカー赤 **480**  
Johnny walker (Red)
- ハイボール **480**  
Highball
- ジンジャーハイボール **580**  
Ginger highball



## 人気ノンアル カクテル NON-ALCOHOLIC COCKTAILS

- 俺のレモネード **500**  
Lemonade
- シャルドネ&マスカット **500**  
Chardonnay & Muscat
- ゆず&オレンジ **500**  
Yuzu & Orange
- あまおう&赤ブドウ **500**  
Amaou(Strawberry) & Red Grape



- 旬感スパークリング **450**  
(春さくら/夏オレンジブルー/秋クランベリー/冬キウイ)  
Seasonal sparkling (Spring:Sakura / Summer:Orange Blue / Autumn:Cranberry / Winter:Kiwi)

## ソフトドリンク SOFT DRINK

- ウーロン茶 **400**  
Oolong Tea
- オレンジジュース **400**  
Orange Juice
- コココーラ **400**  
Coca Coke
- ジンジャーエール **400**  
Ginger Ale
- ミネラルウォーター **400**  
Mineral water
- ペリエ **400**  
Perrier
- ピーチジュース **400**  
Peach juice
- ホットウーロン茶 **400**  
Hot oolong tea





記念日は「俺の」でお祝い

ご予約時にお伝えいただければ、スパークラーとメッセージを添えた特製のデザートプレートをご用意します!

