



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 Burrata 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
- 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~ (ピリキサラミ) 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 (アンチョビとウモロコシ) 780
Anchovy and Cone
- プレミアム マルゲリータ~水牛モッツァレラ~ 1480
Premium Margherita with Buffalo Mozzarella Cheese and cucumber
- 王道！マルゲリータ 680
tomato
- 青森県産にんにくたっぷりマリナーラ 680
Margherita

Primo Piatto パスタ

- ★限定 トリュフの贅沢リゾット 1480
Premium Truffle Risotto
国産牛のカルパッチョ or フォアグラ お選びいただけます
You may choose Beef Carpaccio or Foie gras over Premium Truffle Risotto
- 冷製カルボナーラ (スパゲッティニ) 980
Cold Carbonara Spaghettini
トッピング Burrata 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ティ
Tomato Sauce Spaghetti
- 俺の名物！ワタリガニといちょうガニのトマトソース 980
Oreno Specialty! Watari crab and Ichou crab tomato sauce
(スパゲッティ) トッピング Burrata チーズ+900
Spaghetti Topping Burrata Cheese +900
- ポルチーニ茸の濃厚クリームソース 1480
Porcini Mushroom and cream sauce
(タリアテッレ)
Tagliatelle
- じゃがいもとビーツのニョッキ~チーズバジルソース~ 880
Red Beet and Potato Gnocchi Cheese Basil sauce
- イタリアンソーセージの入ったペンネアラビアータ 880
Penne all'arrabbiata with Italian Sausage
トッピング Burrata チーズ+900
Topping Burrata Cheese +900
- いくらとサーモンのペペロンチーノ 1180
Spaghetti Peperoncino with Salmon and Salmon Roe
(スパゲッティ) トッピング Burrata チーズ+900
Spaghetti Topping Burrata Cheese +900

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 sliced 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
- 大山鶏のディアボラ風 980
Grilled Daisen Free-range Chicken "Diavola Style"
- ★限定 牛フィレ肉のスモークステーキ 1680
Grilled and smoked Beef Fillet Steak
トッピングトリュフ+500 トッピングフォアグラ+980
Topping sliced truffle +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 Steak with 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 sliced 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 Burrata チーズ+900 トッピングフォアグラ+980
Topping Burrata Cheese +900 Topping sautéed Foie gras +980

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
- モッツァレラ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 Burrata チーズ 1 番人気！ 980
Burrata Cheese made in Puglia, Italia
- プーリア産 Burrata チーズ アフミカータ 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 Burrata 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人様ワンドリンク・ワンフード以上のご注文をお願いいたします。
※当店では、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
- ★JAZZ 名物 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

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 Burrata チーズアフミカータ+1000
Topping Smoked Burrata Cheese +1000
- 俺のベーカリーパン ~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 ~オレンジ風味~ 450
Crema Catalana Orange 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！



俺の
Dinner
夜