



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キーステーキ 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 ～アヒージョヤソース～ 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