

「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
ロツシーニ〜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

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

Fran 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 200

(4pieces)

お好みのお料理と
一緒に! 生ウニトッピング Topping +500

Sea Urchin



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



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)

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

ゴルゴンゾーラとホウレン草のペンネ **880**
Penne with Gorgonzola and Spinach

明太子とイカのクリームパスタ **980**
Cream sauce pasta with Mentaiko and Squid

ボスカイオーラ(キノコとツナのトマトソース) **980**
Boscaiola(Tomato sauce pasta with Mushrooms and Tuna)

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

甘エビのリゾット ~アメリカヌソース~ **980**
Risotto of Sweet Shrimp -Americaine Sauce-



明太子とイカの
クリームパスタ



ボスカイオーラ
(キノコとツナのトマトソース)



パルミジャーノチーズたっぷり
シンプルリゾット

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

身も心も 温まる アツアツ!! 温菜

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

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

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

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

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 **200**
(4pieces)

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

プチトマトとブロッコリーの
チーズフォンデュ **980**
Cheese fondue with Cherry tomatoes and Broccoli



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



大漁ムール貝の地中海風



プチトマトと
ブロッコリーの
チーズフォンデュ



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 超得! 追加フォアグラ +500
Topping Truffle Topping Foie gras



極厚! サーロインステーキ (300g)
~オニオングレイビーソース~

極厚! サーロインステーキ (300g) 1,980
~オニオングレイビーソース~
Sirloin Steak (300g) with Onion Gravy sauce

ホロホロ鶏のロースト 1,780
~フォアグラのソテー添え~
Roasted Guinea fowl with Sauteed Foie gras

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

鴨胸肉の香味焼 1,780
~生姜風味の甘酸っぱいソース~
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



ホロホロ鶏のロースト
~フォアグラのソテー添え~



松阪豚と白インゲン豆の
トマト煮込み



仔羊のロースト



鴨胸肉の香味焼
~生姜風味の甘酸っぱいソース~



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

食後酒

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

ノーブル・ワン 900
Noble wine

• コーヒー (ホット or アイス)
Coffee (Hot or Iced)

マール・ド・ブルゴーニュ 850
Mar de Bourgogne

• エスプレッソ
Espresso

カルバドス 600
Calvados

• 紅茶 (ホット or アイス)
Earl Grey Tea (Hot or Iced)

グラッパ 600
Grappa

• ハーブティ (カモミール or ルイボス)
Herb Tea (Chamomile or Rooibos)

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。