

# 「俺の」シリーズ不動の 人気No.1メニュー!

The most popular menu in our restrants.

牛フィレ肉とフォアグラの  
ロッシーニ  
～ペリゲー(トリュフ)ソース～

Beef Fillet and Foie gras  
and Truffle sauce "Rossini Style"

2,480円(税抜)



## ぜひ食べてほしい2品

オマール海老を  
惜しげもなく1尾使った  
大人気メニュー

A very popular menu that uses one lobster



オマール海老の  
まるごと1尾ロースト  
～アメリカーナクリームソース～

Roasted Omar Lobster  
with Americanene cream sauce

2,480円(税抜)

# 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!

**トリュフのビスマルク 980**

(キノコペースト・モッツアレラ・卵・トリュフ)  
Bismarck Pizza (Mushroom paste, Mozzarella, Eggs, Truffle)

シンプルにトマトソースオンリーチーズ無し!

**マリナーラ (にんにく、トマトソース、オレガノ) 580**

Marinara (Garlic, Tomato sauce, Oregano)

**マルゲリータ (トマトソース、モッツアレラ、バジリコ) 680**

Margherita (Tomato, Basil, Mozzarella)

**フンギ (キノコ、バルサミコ、モッツアレラ) 680**

Funghi (Mushrooms, Balsamico, Mozzarella)

**クワトロフォルマッジ (4種チーズ) 780**

Quattro Formaggi (4 Cheese Pizza)

八重洲店限定!

**俺の欲張りピッツァ 1,180**

(ビスマルク・4種類チーズ・マルゲリータ)  
3 kinds of Mixed pizza (Bismarck, 4 Cheese, Margherita)



トリュフと  
ポルチーニの  
ビスマルク

迷ったら  
コレ!



クワトロフォルマッジ  
(4種チーズ)

俺の欲張りピッツァ  
(ビスマルク・4種類チーズ・  
マルゲリータ)

マルゲリータ  
(モッツアレラ・バジル)

# まずはこれ! 彩り前菜

## Antipasto

シェフのスペシャルティ♪

**ズワイガニ、ホタテのロワイヤル  
ウニのエスプーマ!!**

**480**

Sea urchin Mousse topped with Consomme Jelly

**パルマ産24ヶ月熟成生ハム 780**

Sea urchin Mousse topped with Consomme Jelly

高知県宇和島産  
天然真鯛のカルパッチョ〜本日のスタイルで!!~ **780**

Sea urchin Mousse topped with Consomme Jelly

アメリマトと  
北海道産モッツアレラのカプレーゼ **780**

Sea urchin Mousse topped with Consomme Jelly

名物ボリューム感たっぷり!

**俺ん家のサラダ〜アンチョビドレッシング〜 680**

Sea urchin Mousse topped with Consomme Jelly  
with Consomme Jelly      ハーフサイズ      **480**  
half size

お酒のお供に!

**鴨むね肉の冷製ロースト〜バルサミコソース〜 480**

Sea urchin Mousse topped with Consomme Jelly

**ボイル蛸とサルサのマリネ 480**

Sea urchin Mousse topped with Consomme Jelly

**3種オリーブとドライトマトのマリネ 380**

Sea urchin Mousse topped with Consomme Jelly

期間限定〜俺のシャンパンとご一緒に〜

**俺の“瓶ごと”キャビアプレート 2,480**

Sea urchin Mousse topped with Consomme Jelly

迷ったらこれ!!

**本日の前菜3種盛合せ 980**

内容はスタッフにおたずねください  
Sea urchin Mousse topped with Consomme Jelly

当店  
人気No.1!

1名様サイズ  
お1人様おひとつ  
どうぞ!



俺ん家のサラダ  
〜アンチョビドレッシング〜



アメリマトと  
北海道産モッツアレラの  
カプレーゼ



パルマ産  
24ヶ月熟成生ハム

ズワイガニ、ホタテのロワイヤル  
ウニのエスプーマ!!

# 外せない一品! パスタ & リゾット



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!

## Primo Piatto&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) **780**  
Tomato Cream Spaghetti with Gazami Crab

イタリアン賄いパスタ カチョ エ ペペ(スパゲッティ) **680**  
Cacho e Pepe (Spaghetti)

パルマ産 生ハムのペペロンチーノ(スパゲッティ) **680**  
Peperoncino with Parma Prosciutto

カラブリア産 唐辛子のアラビアータ(ペンネ) **780**  
Penne Arrabiata with Calabria Red Pepper

トリュフ香るボロネーゼ(ペンネ) **780**  
Tagliatelle Bolognese the Scent of Truffle

シェフのスペシャリテ♪

ウニの濃厚クリームソース(スパゲッティ) **1,280**  
Rich cream sauce spaghetti with Sea urchin

俺の名物!

フォアグラとトリュフのリゾット **1,180**  
Risotto of Foir gras and Truffle

イタリアン賄いパスタ  
カチョ エ ペペ  
(スパゲッティ)



ウニの濃厚クリームソース  
(スパゲッティ)



フォアグラと  
トリュフのリゾット

身も心も  
温まる

# アツアツ!! 温菜

## Antipasto Caldo

人気の定番!

海老とキノコMIXのアヒージョ **780**  
Ajillo with Shrimp and Mixed mushroom

丸ごとカマンベールチーズオープン焼き **780**  
Oven-baked whole camembert cheese

アヒージョやカマンベールチーズと一緒に!

俺のBakery山型パン(4カット) **300**  
English bread (4pieces)



フライドポテト(300g) **380**  
俺のアンチョビマヨネーズ  
French fries (300g) with Anchovy mayonnaise

山盛りムール貝の白ワイン蒸し(500g) **880**  
Steamed with white wine of filling Mussels (500g)



丸ごと  
カマンベールチーズ  
オープン焼き



フライドポテト(300g)  
俺のアンチョビマヨネーズ



山盛りムール貝の  
白ワイン蒸し(500g)

迷ったら  
コレ!

# 肉 & 魚

Secondo Piatto

驚愕のコスパ!  
メインディッシュ  
オールスターズ

※メインディッシュはご提供に30分~40分程度お時間いただきます。  
お早めにご注文をお願いいたします。

「俺の」シリーズ  
名物!!



牛フィレ肉とフォアグラのロッシーニ  
~ペリゲーソース~



俺のハンバーグ(300g)と  
旬野菜のコンソメマスタード煮込み



MUKIN豚  
厚切りロース肉(300g)のグリル



若姫牛サーロインの  
肉厚ステーキ(450g)



オマール海老のまるごと1尾ロースト  
~アメリカンクリームソース~

迷ったらこれ!!

牛フィレ肉(200g)とフォアグラのロッシーニ  
~ペリゲー(トリュフ)ソース~ 2,480

Beef Fillet and Foie gras and Truffle sauce "Rossini Style"

ハーブひまわり若鶏  
骨付きもも肉香草ロースト 1,280  
Roasted herb thigh chicken

俺のハンバーグ(300g)と  
旬野菜のコンソメマスタード煮込み 1,280  
Grilled Salmon and Mateshellfish with Spinach cream souce

MUKIN豚厚切りロース肉(300g)のグリル 1,280  
Grilled Salmon and Mateshellfish with Spinach cream souce

仔羊肩ロース肉のソテー ~グリーマスタードソース~ 1,480  
Stewed hamburg(300g) and seasonal vegetables with consomme mustard taste

イタリアンといえば、ピステッカ!!  
若姫牛サーロインの肉厚ステーキ(450g) 2,280  
Wakahime Beef Sirloin Steak (450g) thick slice

★俺の名物!★  
オマール海老のまるごと1尾ロースト 2,480  
~アメリカンクリームソース~  
Roasted Omar Lobster with Americanene cream sauce

お好みの料理に超破格でトッピング!!

市場価格  
1kg 11,000円!!

トッピング ヒマラヤ産フレッシュ黒トリュフ +300  
Topping Himalayan Fresh Black Truffle

トッピング フォアグラ・ソテー(100g) +500  
Topping Sauteed Foie gras

至福のひとつき  
こだわり  
**デザート**  
DOLCE

+250円で  
ドリンクセット  
にできます  
→  
コーヒー(アイス/ホット)  
紅茶(アイス/ホット)  
エスプレッソ

迷ったら  
コレ!



俺のティラ・ミス



俺のカタラーナ  
(冷製クレームブリュレ)



パンナコッタ  
ベリーのソース

数量限定!!

本日のドルチェ  
Today's Dessert

450

パンナコッタ ベリーのソース  
Panna cotta with Berry sauce

450

迷ったらこれ!!

俺のティラ・ミス  
Tiramisu

450

カフェ アフォガード  
(バニラアイス&エスプレッソ)  
Cafe Afoguard (Vanilla Ice cream & Espresso)

450

俺のカタラーナ(冷製クレームブリュレ) 450  
Catalana (Cold Creme Brulee)



食後のお飲み物  
AFTER DRINK

コーヒー&紅茶

食後酒

食後のお飲物

AFTER DRINKS (If you order drink with Dolce, drink is 250 yen.)

各320

デザートワイン  
Dessert Wine

780

・コーヒー(ホット/アイス)  
Coffee (Hot or Iced)

・特別栽培の  
ダーズリンティー(ホット)  
Darjeeling tea (hot)

グラッパ  
Grappa

780

・エスプレッソ  
(ダブル +100)  
Espresso (Double +100yen)

・アイスティー  
Ice Tea

自家製!ホットハニーレモネード  
Homemade Hot honey lemonade

480



俺のイタリアン八重洲からのご案内

- ◆ お料理、お飲み物の価格はすべて『税別表記』です。
- ◆ お1名様ワンドリンク・ワンフード以上のご注文をお願いいたします。
- ◆ お1名様につきテーブルチャージ代300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。