

ピッツァ

# PIZZA



トリュフとポルチーニのビスマルク

## 俺のイタリアン

新橋赤レンガ通



ウニのエスプーマ

トリュフとポルチーニのリゾット

ワタリガニとホウレン草のトマトパスタ

黒毛和牛の炙りカルパッチョ



ルッコラとベーコンのサラダ



フォアグラとトリュフの茶碗蒸し スフォルマート

# PASTA&RISOTTO

パスタ&リゾット

## トリュフとポルチーニのリゾット

Risotto of Truffle & Porcini

980

パルミジャーノクリームリゾット ペッパー風味 680  
Risotto of Parmigiano cream

ペンネ アラビアータ 580  
Penne Arabiata

香り生唐辛子のペペロンチーノ 780  
Peperoncino spaghetti with chili pepper

ボロネーゼ タリオリーニ トリュフの香り 880  
Bolognese tagliolini

ワタリガニとホウレン草のトマトパスタ 880  
Tomato sause pasta with Crab & Spinach

ゴルゴンゾーラのクリームペンネ 880  
Penne Gorgonzola

オマール海老のペスカトーレ 1,480  
Lobster pescatore

# ANTIPASTO

温前菜

## フォアグラとトリュフの茶碗蒸し スフォルマート

Steaming of foie gras & truffle

780

窯焼きカマンベール 780  
Grilled Camembert cheese

海老とキノコのアヒージョ 680  
Shrimp & mushroom ajillo

料理のお供に!!

俺のベーカリー特製バゲット 280  
Baguette



『俺のBakery』で一番人気の食パンを当店でも販売中!!

お持ち帰り用「銀座の食パン〜香〜」

1本(2斤) ¥1,000(税込)

モンドセレクション2019金賞受賞

# ANTIPASTO

冷前菜

お1人様1個どうぞ!!

## ウニのエスプーマ 420

Espuma of sea urchin

本日のカルパッチョ 580

Today's Carpaccio

ゴルゴンゾーラのテリーヌ 680

Gorgonzola cheese terrine

プーリア産 モッツァレラのカプレーゼ 680

Caprese of mozzarella

パルマ産24ヶ月熟成生ハム 680

Raw ham made in Parma

数量限定 黒毛和牛の炙りカルパッチョ 780

Roasted carpaccio of Japanese beef

シンプルグリーンサラダ 480

Green salad

農園サラダ アンチョビクリーム 680

Various vegetables with Anchovy cream

ボリューム大!! ルッコラとベーコンのサラダ 780

Rucola & Bacon salad

※お料理、お飲物に税込記載のないもの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「お通し代300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。

# CARNE&PESCE

肉料理・魚料理

BBC フランス産 豚肩ロースグリル(200g) 999  
Grilled Pork shoulder made in France (200g)

丸ごと1/2チキン サラダボール(500g) 999  
A half chicken salad-bowl style (500g)

仔羊と野菜のトマト煮込み 1,380  
Tomato stewed Lamb & vegetables

ビーフグリルサラダボール 1,280  
Grilled Beef salad bowl style

**オススメ** 牛 赤身リブロースグリル(300g) 1,780  
Grilled beef rib loin (300g)

**数量限定** **グリルミスト**  
~牛・鶏・豚~(600g) 2,480  
Assortment of Grilled meat (600g)

**数量限定** **トマホークグリル(1kg)** 2,999  
Tomahawk steak (1kg)

**数量限定** タコ足1本グリルとジャガイモ煮込み 980  
Grilled Octopus & Stewed potatoes

**数量限定** オマール海老と海の幸 地中海風 1,680  
Sautéed Lobster & sea foods

おつまみ

オリーブと青ドライトマト 380  
Olive & dried tomatoes

フライドポテト 380  
French fries

生ハムのジャーキー 380  
Raw ham jerky

大根とゴボウのピクルス 420  
Radish and burdock pickles

パルミジャーノ レジャーノ 24ヶ月 420  
Palmigiano Reggiano cheese

## BAR



グリルミスト~牛・鶏・豚~(600g)



トマホークグリル(1kg)



仔羊と野菜のトマト煮込み

タコ足1本グリルとジャガイモ煮込み



愛人♥ティラミス

# DOLCE

デザート

炭焼き焙煎!!

**愛人♥ティラミス** 500  
Tiramisu

冷たいトリュフチョコレート(5個) 280  
Truffle Chocolate

秋のシャーベット 380  
Seasonal sherbet

本日のパンナコッタ 420  
Today's Panna Cotta

抹茶とヘーゼルナッツ クレモーズ 420  
Hazelnut Cremozo of green tea

涼味 洋ナシとジンジャーのグラニータ 420  
Granita of Pear and Ginger

本日のジェラート 420  
Today's Gelato

俺流! モンブラン 500  
Mont Blanc

## AFTER DRINKS

コーヒー (ホットorアイス) 380  
Coffee (Hot or Iced)

リモンチェッロ 500  
Limoncello

エスプレッソ 380  
Espresso

グラッパ 500  
Grappa

紅茶(ホットorアイス) 380  
Tea

デザートワイン 500  
Dessert wine

※肉料理・魚料理ははご提供までに30分~40分程度お時間をいただきます。お早めにご注文ください。

※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「お通し代300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。

乾杯はこれ！！

# 俺のイタリアン名物 なみなみスパークリング！！

俺のソムリエ50人が厳選した

**俺の泡** (辛口) 780

**俺のシャンパン** (辛口) 1480

ロゼの泡 (辛口) 780

**俺のランブルスコ** (微発泡甘口) 780

ノンアルコールもあります

 アップルソーダ 580

ボトル泡もコスパ全開！

俺の泡

Lorimer Brut

辛口

Australia

De Bortoli



俺のソムリエ50人が選んだコスパワイン  
華やかな香りとスッキリした味わい。どんな  
お料理にも幅広く合わせて頂けます。

シャルドネ

ピノノワール

2900

レディジュリアナ ロゼ

Lady Juliana

辛口

Australia

De Bortoli



チェリーやバラのニュアンスに引き締まった酸味、きめ細かい泡立ちが心地よい食中  
酒にピッタリのロゼ泡です。

シラー

3300

ピエモンテモスカート

Piemonte Moscato

微発泡甘口

Piemonte

Gatti Piero



グレープフルーツ等柑橘の香りと、アングの  
芳香が心地よく、甘口ですが、食中酒としても  
楽しめます。葉物のサラダと好相性です。

モスカート

3500



# 俺のソムリエ50人が厳選した超コスパワイン



**俺の赤**

(フランス フルボデイ)  
カベルネSV シラー

グラス デキャンタ  
680 2200



**俺の白**

(フランス 辛口)  
シャルドネ

680 2200

マンスリー赤、白

月替りでお届けする高品質ワイン

780 2800

アルコベッコ赤、白

イタリア産の軽快な赤、白!

580 1800

ソムリエセレクション

当店ソムリエが自信を持って  
オススメするスペシャルワイン

ASK



**ビール&ハイボール**

生ビール(サツポロ黒ラベル)

580

**俺の新橋ハイボール**

580

モレッティ瓶

680

ノンアルコールビール

480



**カクテル All 580**

**俺のサングリア**

カシスオレンジ

カンパリソーダ

**ライチブルースパークリング**

(スパークリングワイン+ライチ+GFJ)

ベリーニ

(スパークリングワイン+ピーチ)

ジントニック

キールロワイヤル

(スパークリングワイン+カシス)

キティ

(赤ワイン+ジンジャーエール)

ラムコーク

~~ノンアルコールも!~~  
All 480

**ライチブルースカッシュ**

(ライチ+GFJ+ソーダ)

**シャーリーテンプル**

(ジンジャーエール+グレナデンシロップ)

**シチリア産ブラッドオレンジジュース**



**ソフトドリンク All 380**

**俺のレモネード**

コーラ

ジンジャーエール

ウーロン茶

グレープフルーツジュース

リンゴジュース

サンペレグリノ (500ml)  
(ガス入り水)

コーヒー (アイス or ホット)

紅茶 (アイス or ホット)

エスプレッソ

Cheers!!

# 俺のイタリアン

## Recommended Sparkling Wine

### Sommelier Selection

Lorimer brut 780

俺の Champagne 1480

Lady Juliana rose 780

俺の Lambrusco 780

Non-Alcohol

🍏 Apple Soda 580

### Bottle of Sparkling wine

俺の泡

Lorimer Brut

辛口

Australia

De Bortoli



俺のソムリエ50人が選んだコスパワイン  
華やかな香りとスッキリした味わい。ど  
んなお料理にも幅広く合わせて頂けます。

シャルドネ

ピノワール

2900

レディジュリアナ ロゼ

Lady Juliana

辛口

Australia

De Bortoli



チェリーやバラのニュアンスに引き締ま  
った酸味、きめ細かい泡立ちが心地よい食中  
酒にピッタリのロゼ泡です。

シラー

3300

ピエモンテモスカート

Piemonte Moscato

微発泡甘口

Piemonte

Gatti Piero



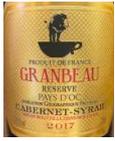
グレープフルーツ等柑橘の香りと、ア  
ンズの芳香が心地よく、甘口ですが、食中酒として  
も楽しめます。葉物のサラダと好相性です。

モスカート

3500



# The wine 50 Sommeliers selected



**俺の Red** (France Cabernet,Syrah)

Glass 680  
Decanter 2200



**俺の White** (France Chardonnay)

Glass 680  
Decanter 2200

**Monthly Red,White** The wine Changed every month 780 2800

**Alcoberro Red,White** Light Italian Red,White 580 1800

**Sommelier Selection** Recommended Special Wine ASK



## Beer&Highball

Draft SAPPORO Beer	580	Shinbashi High ball	580
Moretti Italia Beer	680	Non-Alcohol Beer	480



## Cocktails All 580

Sangria Red

Cassis Orange

Campali Soda

**Litchi Blue Sparkling**  
(Sparklingwine+Litchi+GFJ)

**Bellini**  
(Sparklingwine+Peach)

Gin Tonic

**Kir Royal**  
(Sparklingwine+Cassis)

**Kitty**  
(Redwine+GingerAle)

Ram Tonic

*Non-Alcohol  
All 480*

**Litchi Blue Soda**  
(Litchi+GFJ+Soda)

**Shirley Temple**  
(GingerAle+Grenadine)

**Sitilian Blood Orange Juice**



## Soft Drinks All 380

Lemonade	Coke	Ginger Ale	Oolong Tea
Grape Fruits Juice	Apple Juice	Bottled Water (Mt.Fuji)	S.Pellegrino (500ml)
Coffee (Ice or Hot)	Tea (Ice or Hot)		Espresso