

「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)



トリュフと
ポルチーニの
ビスマルク

クワトロフォルマッジ
(4種チーズ)

迷ったら
コレ!



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)

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、バジル)

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)

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

アメラトマトと

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

ハーフサイズ
half size

480

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すねください

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〜

アメラトマトと
北海道産モッツアレラの
カプレーゼ

ズワイガニ、ホタテのロワイヤル
ウニのエスプーマ!!



パルマ産
24ヶ月熟成生ハム

外せない一品! パスタ& リゾット

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



ワタリガニの
トマトクリームソース
(スパゲッティ)

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ブン焼き **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)



海老とキノコMIXのアヒージョ



丸ごと
カマンベールチーズ
オーブン焼き



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)

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

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 sauce

MUKIN豚厚切りロース肉(300g)のグリル

1,280

Grilled Salmon and Mateshellfish with Spinach cream sauce

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 hamburger(300g) and seasonal vegetables with consomme mustard taste

イタリアンといえば、ビステッカ!!

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

〜アメリカーナクリームソース〜

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



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
〜アメリカーナクリームソース〜



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!!

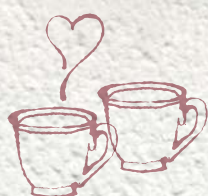
俺のティラ・ミス
Tiramisu

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

食後のお飲み物

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

各320

・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)

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

・アイ스티ー
Ice Tea

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

480

デザートワイン
Dessert Wine

780

グラッパ
Grappa

780



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。

俺のイタリアンで乾杯といえばこれ! スパークリングワイン SPARKLING WINE

なみなみ! 俺の泡 (白) 780

Sparkling wine

なみなみ! 俺のシャンパン 1,200

Champagne

なみなみ! 俺の泡 (ロゼ) 880

Sparkling wine (Rose)

なみなみ! 俺の極上泡 980

The Finest Sparkling wine

なみなみ! ミモザ 800

(シチリア産ブラッドオレンジ+スパークリングワイン)

Mimosa (Sicilian blood orange + Sparkling wine)

なみなみ! ベリーニ 800

(完熟ピーチ+スパークリングワイン)

Bellini (Peach + Sparkling wine)



白ワイン

WHITE WINE



気軽に飲めるハウスワイン! グラス デキャンタ

オス スメ 俺の白 580 1,780

White wine (Private Brand Chardonnay)

甘口の白 ミ・モスカテル(スペイン産 微発泡) 580 1,780

White wine (Sweet)

イタリアの白 780 2,580

Italian White wine

極上の白 999 3,280

The Finest White wine

赤ワイン

RED WINE



気軽に飲めるハウスワイン! グラス デキャンタ

オス スメ 俺の赤 580 1,780

Red wine (Private Brand Cabernet-Syrah)

俺のロゼ イタリアで大人気! 辛口のロゼ! 780 1,980

Rose wine

イタリアの赤 780 2,580

Italian Red wine

極上の赤 1,200 3,280

The Finest Red wine

季節限定! ホットワイン 680

Hot wine



ウイスキー & ジャパニーズスピリッツ

WHISKEY & JAPANESE SPIRITS

俺のハイボール 480

Highball (Whiskey + Soda) (濃いめ(W) 580)

俺の^{メガ}MEGAハイボール 780

Highball "MEGA" size

※MEGAグラスの数に限りがございますので、おかわりの際は同じグラスでお願いしております。

フラッシュバック!! 伝説のハイボール!
Hennessy ソーダ! 580

Hennessy Soda

大人気!
Hennessy ジンジャー! 680

Hennessy Ginger Ale

俺のレモンサワー 580

Lemon sour

俺のウーロンハイ 580

Oolong Highball

ビール BEER



サッポロ黒ラベル (生) 630
Draft Beer (Sapporo black label)

エビスプレミアムブラック (生) 630
Yebisu Premium Black

ハーフ&ハーフ (生) 630
Draft Beer (Half and Half)

ノンアルコールビール (瓶) 580
Non-Alcohol Beer

ほろ酔い カクテル COCKTAIL

俺のサングリア (赤) 各580
Sangria (Red)

自家製リモンチェッロ (ソーダ/ジンジャーエール)
Homemade Limoncello (Soda / Ginger Ale)

モスコミュール
Moscow Mule

カシス (ソーダ/オレンジ/ジンジャーエール/ウーロン)
Cassis (Soda / Orange / Ginger Ale / Oolong)

シャンディガフ
Shandy Gaff

キティ (赤ワイン+ジンジャーエール)
Kitty (Red wine + Ginger Ale)

オペレーター (白ワイン+ジンジャーエール)
Operator (White wine + Ginger Ale)

ワインスプリッツァー (白ワイン+ソーダ)
Wine spritzer (White wine + Soda)



俺のイタリアン八重洲からのご案内

ソフト ドリンク SOFT DRINK



～おすすめのんあるカクテル～

シャーリーテンブル 580
(ザクロシロップ+ジンジャーエール)
Shirley Temple (Pomegranate syrup + Ginger Ale)

オーシャンサンセット 580
(ザクロシロップ+オレンジジュース)
Ocean sunset (Pomegranate syrup + Orange Juice)

ノンアルモヒート 580
Non-Alcohol Mojito

自家製!俺のハニーレモネード 480
Homemade Honey Lemonade

自家製!俺のハニーレモンスカッシュ 480
Homemade Honey Lemon Squash

シチリア産ブラッドオレンジジュース 480
Orange Juice (Sicilian blood)

MEGA黒ウーロン茶 480
MEGA Black Oolong Tea

ジンジャーエール 380
Ginger Ale

オレンジジュース 380
Orange Juice

ウーロン茶 380
Oolong Tea

黒ウーロン茶 380
Black Oolong Tea

ミネラルウォーター 380
Mineral water

～食事のお供に～

サンペレグリーノ 390
(イタリアの天然炭酸水) 500ml
SanPellegrino (Soda) 500ml

- ◆ 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。