

俺のフレンチ・イタリアンに来たら
これだけは食べてほしい!

俺のフレンチ・イタリアン
AKASAKA

人気メニュー

TOP 7

高級食材のトリュフ、
ポルチーニを使ったピッツァ!!



トリュフとキノコソースの
“ビスマルク” 999
Bismarck Pizza (Truffle and Porcini sauce)

「俺の」で乾杯ドリンク
といえば、これ!



なみなみ
スパークリング
俺の泡
Sparkling Wine
780

人気食材をこの一皿で。
俺のイタリアンに来たら、
まずはこれから!!



海の幸のタルタルムース
ウニとキャビアの
コンソメジュレ 680
Seafood tartar Mousse with
Sea urchin and caviar consomme jelly

俺のシリーズ不動の人気商品ロッシーニ♪
騙されたと思って頼んでみて!!



牛フィレ肉と
フォアグラの
“ロッシーニ” 2,580
Beef Fillet and Foie gras
“Rossini Style” with Truffle sauce

ワタリガニのエキスが味わい深い、
濃厚なトマトクリームパスタ。



渡り蟹のトマトクリーム
パスタ 980
Tomato cream sauce Spaghetti
with Blue Crab

たっぷりの海老を使った
誰もが知っているアヒージョ!!
バケツもお忘れなく!!



海老とキノコの
アヒージョ 680
Shrimp and Mushroom Ahijo

メはこれで決まり!



自慢のティラミス 480
Homemade Tiramisu

冷前菜

Cold Appetizer

海の幸の
タルタルムース
ウニとキャビアの
コンソメジュレ



本日入荷!
鮮魚のカルパッチョ



俺んちの
シーザーサラダ

前菜No.1! お1人様1個がおすすめ♪

海の幸のタルタルムース

ウニとキャビアのコンソメジュレ

Sea urchin & Caviar on top of Seafood tartar Mousse (税込748)

本日入荷! 鮮魚のカルパッチョ

Today's Carpaccio (税込748)

アメーラトマトとルッコラ、クルミのサラダ

~ゴルゴンゾーラのソース~ (税込748)

Amera tomato, Arugura & Walnut Salad with Gorgonzola Sauce

スモークサーモンと季節野菜のマリネ 680

Marinated Smoked salmon and seasonable vegetables (税込748)

24か月熟成パルマ産生ハム 780

Prosciutto PARMA, 24 month aged (税込858)

俺んちのシーザーサラダ 880

Caesar Salad "ORENO" style (税込968)

温前菜

Hot Appetizer

アロスティチーニ

アブルツォ風 仔羊の串焼き(1本) 380

Grilled Lamb KUSHIYAKI "Arrosticini" (one skewer) (税込418)

海老とキノコのアヒージョ 680

Shrimp & Mushrooms Ajillo (税込748)

イタリア風オムレツ ~フリッタータ~ 680

Italian Omelette "Frittata" (税込748)

国産フレッシュムール貝の 680

レモン蒸し 地中海風 (税込638)

Steamed Mussels Lemon Flavor ~Mediterranean style~

ベリーのコファイチュールに浮かべた 980

フォアグラのソテー (税込748)

Sauteed Foie gras with Berry Confiture



海老とキノコのアヒージョ



アヒージョやメインのソースに相性抜群!

俺のBakeryの

銀座の食パン~香~(2カット)

"ORENO" Original GINZA's Bread (plain bread) 2piece **300**
(税込330)

おつまみ

SNACK

オリーブのハーブマリネ 380

Marinated olive (税込418)

自家製ピクルス 480

Homemade Pickles (税込528)

生ハムのジャーキー 480

Prosciutto Jerky (税込528)

フランス、イタリア こだわりのチーズ盛り合わせ 1,480

Assorted French and Italian Cheese (税込1628)



俺のBakery
銀座の食パン~香~(2カット)

※お料理・お飲物の価格はすべて税抜価格です。

ピッツァ

PIZZA



トリュフとキノコソースのピスマルク



定番のマルゲリータ



スペシャルピスマルク

俺イタ人気No.1ピッツァ!! 半熟卵が欠かせない!
トリュフとキノコソースの
“ピスマルク” 999 (税込1099)

Bismarck (Truffle and Porcini sauce)

プレミアム クアトロ・フォルマッジ 780 (税込858)
 (北海道リコッタ/ゴルゴンゾーラ)
 (タレグジョ/モッツアレラ)
 Quattro formaggi (4 Cheese Pizza)
 (Hokkaido Ricotta, Gorgonzola, Taleggio, Mozzarella)

マリナーラ(トマト/ニンニク/オレガノ/アンチョビ) 580 (税込638)
 Marinara (Tomato, Garlic, Oregano, Anchovy)

定番のマルゲリータ 680 (税込748)
 Margherita

ピカンテサラミのスパイシーピッツァ 880 (税込968)
 Spicy Pizza (Aging Meat)

フランスアルザス地方の伝統料理をPizza風に!

タルトフランベ風 880 (税込968)
 (ジャガイモ/タマネギ/ベーコン)
 (フロマージュブラン)
 Tart flambe Style Pizza

プロシュート ルッコラ 980 (税込1078)
 Prosciutto & Arugula

ピッツァ ハーフ&ハーフ 880 (税込968)
 (マルゲリータ&クアトロ・フォルマッジ)
 Pizza Half & Half (Margherita & Quattro formaggi)

スペシャルピスマルク 1,280 (税込1408)
 (ピスマルクとマルゲリータのハーフ&ハーフ)
 Special Bismarck (Bismarck & Margherita)

パスタ&リゾット PASTA&RISOTTO



渡り蟹のトマトクリームパスタ



黒毛和牛スジ肉のラグーソース



フォアグラのリゾット
 ~マルサラワインソース~

渡り蟹のトマトクリームパスタ 980 (税込1,078)
 Tomato cream sauce Spaghetti with Blue Crab

黒毛和牛スジ肉のラグーソース 980 (税込1,078)
 Ragout pasta of Japanese beef tendon

白身魚とアサリの濃厚ボンゴレビアンコ 780 (税込858)
 Vongole Bianco with White Fish and Japanese littleneck clam

自家製サルシッチャのナポリ風アラビアータ 780 (税込858)
 Naples Style Arrabiata with Homemade Salsiccia

ホタテのペペロンチーノ 880 (税込968)
 ペストルーコラ
 Peperoncino with Scallops and Rocket paste

フォアグラのリゾット 1,280 (税込1,408)
 ~マルサラワインソース~
 Risotto of Foie gras with Marsala wine sauce

※お料理・お飲物の価格はすべて税抜価格です。

メインディッシュ MAIN

メインディッシュはご提供までにお時間を頂く場合がございます。
お早めのご注文をオススメいたします。



黒毛和牛のタリアータ



牛フィレ肉とフォアグラの“ロッシーニ”



黒毛和牛のタリアータ

Tagliata of "Wagyu" beef

(150g) 1,480
(税込2178)

(300g) 2,480
(税込3278)

森林鶏むね肉のコトレッタ

Cutlet of Chicken

980
(税込1078)

オリーブポークのスペアリブ

～BBQソース～

Spearibs BBQ Sauce

1,280
(税込1408)

フォアグラをのせた牛ホホ肉の

赤ワイン煮込み～ロッシーニ風～

Stewed Beef cheek topped on foie gras with Red wine

1,680
(税込1848)

マグロのカマの豪快スペアリブ

Exciting! Spare rib of Tuna (Collar)

880
(税込968)

俺のシリーズ人気No.1メニュー!!

牛フィレ肉とフォアグラの“ロッシーニ”

フランス伝統料理、ここに再誕。

2,580
(税込2838)

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

骨付き鴨のコンフィ

～シェリービネガーとマスタードソース～

Confit Duck with Born ~Sherry Vinegar and Mustard Sauce~

980
(税込1078)

仔羊のカイエット(フランス風ハンバーグ)

～グリュイエールチーズのブランケット～

Caillette of Lamb with Gruyere Cheese

1,480
(税込1628)

大胆かつ豪快な俺の料理を召し上がれ!!

オマール海老の

まるごと1尾ロースト

～本日のソースで～

Roasted Lobster with Today's special sauce

1,980
(税込2178)

デザート

DESSERT



自慢のティラミス

Tiramisu

480
(税込528)

レアチーズケーキ

～季節のコンフィチュールを添えて～

No-bake Cheesecake

400
(税込440)

ガトーショコラ

Chocolat Gateau

450
(税込495)

本日のジェラート

Today's Gelato

380
(税込418)

コーヒー・紅茶・食後酒もございます。デザートと一緒いかがでしょうか？

※詳しくはドリンクメニューをご参照ください。

“俺の”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300円(税抜)を頂戴しています。
- ◆ 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。
- ◆ お席での『テーブル会計』にご協力下さいませ。
- ◆ 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。
- ◆ 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。



自慢のティラミス

※記載の価格はすべて税抜価格です。



Wine

“俺の”といえは… なみなみワイン glass full of wine

俺のシャンパン Champagne	1,280 (税込1,408)
俺の泡(イタリア・辛口) Sparkling Wine (Italy / Dry)	780 (税込858)
私の泡(イタリア・甘口) Sparkling Wine (Italy / Sweet)	780 (税込858)
ロゼの泡(スペイン・辛口) Sparkling Rose Wine (Spain / dry)	780 (税込858)
なみなみの白 White wine (Glass full)	780 (税込858)
なみなみの赤 Red wine (Glass full)	780 (税込858)
ぶどうソーダ(フランス・ノンアルコール) Non-Alcohol Grape soda (France)	580 (税込638)

White wine

俺の白 White wine	680 (税込748)
俺のブルゴーニュ Bourgogne White wine	980 (税込1,078)
ソムリエセクション Sommelier Selection White wine (Ask a staff for more details)	ASK
マンスリーセクション Monthly Selection White wine (Ask a staff for more details)	ASK

デキャンタワイン (500ml)

ハウスワイン(イタリア) House wine (Italia) - Decanter(500ml) -	1,800(税込1,980)
俺の白 White wine - Decanter(500ml) -	2,200(税込2,420)
俺のブルゴーニュ Bourgogne White wine - Decanter(500ml) -	3,000(税込3,300)

Red wine

俺の赤 Red wine	680 (税込748)
俺のブルゴーニュ Bourgogne Red wine	980 (税込1,078)
ソムリエセクション Sommelier Selection Red wine (Ask a staff for more details)	ASK
マンスリーセクション Monthly Selection Red wine (Ask a staff for more details)	ASK

デキャンタワイン (500ml)

ハウスワイン(イタリア) House wine (Italia) - Decanter(500ml) -	1,800(税込1,980)
俺の赤 Red wine - Decanter(500ml) -	2,200(税込2,420)
俺のブルゴーニュ Bourgogne Red wine - Decanter(500ml) -	3,000(税込3,300)

俺の3種泡・白・赤 飲み放題

「俺・私・ロゼの泡3種&ハウスワイン白・赤」が2,500円で90分間飲み放題となるお得な飲み放題プランです。

All you can drinks 5 kinds of wine includ sparkling, white ,red in 90 minuites.

2,500
(税込2,750)



Beer & Highball

ビール&ハイボール

俺のハイボール highball

各580
(税込638)

生ビール (麒麟一番搾り)
Draft Beer (KIRIN ICHIBANSHIBORI)

ノンアルコールビール (麒麟 零イチ)
Non-Alcohol Beer (KIRIN ZERO-ICHI)

クラフトビール Craft Beer

各780
(税込858)

- よなよなエール YonaYona Ale
- グランド麒麟IPA Grand Kirin IPA
- Afterdark (アフターダーク)
- on the cloud (オンザクラウド)

Cocktail

ほろ酔いかクテル ALL 680(税込748)

俺のサングリア Sangria

リモンチェットソーダ (レモンリキュール+ソーダ)
Limoncello soda (Lemon liqueur + Soda)

ベリーニ (ピーチ+スパークリング)
Bellini (Peach + Sparkling)

シチリアンミモザ (ブラッドオレンジ+スパークリング)
Sicilian mimosa (Blood orange + Sparkling)

キールロワイヤル (カシス+スパークリング)
Keel Royale (Cassis + Sparkling)

カシス (ソーダ・オレンジ・ウーロン)
Cassis (Soda / Orange / Oolong)

カンパリ (ソーダ・オレンジ)
Campari (Soda / Orange)

Soft Drink

ソフトドリンク ALL 480(税込528)

俺のレモネード Homemade lemonade

シチリア産ブラッドオレンジ
Sicilian blood Orange Juice

ジンジャーエール
Ginger Ale

コーラ
Cola

ウーロン茶
Oolong Tea

俺のスカッシュ 島みかん Mandarin orange
Squash イチゴ Strawberry
青りんご Green apple

富士ミネラルウォーター
Fuji mineral water

サンペレグリーノ
San Pellegrino

AFTER DRINK

食後のお飲み物

コーヒー&紅茶 COFFEE&TEA

コーヒー (Hot/Ice) 各420
Coffee (Hot / Ice) (税込462)

ダーズリン (Hot/Ice)
Darjeeling (Hot / Ice)

エスプレッソ
Espresso

食後酒 DESSERT WINE

ラルム・セレスト (フランス・甘口) 各580
Larum Celeste (French sweet) (税込638)

マール・ド・ブルゴーニュ (フランス・ルイジャド)
Mar de Bourgogne (Louis-Jade, France)

リモンチェット (イタリア・甘口)
Limoncello (Italy sweet)

グラッパ ディ サッシカイア (イタリア) 1,200
Grappa di Sassicaia (Italy) (税込1,320)