

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、
ボ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

総重量
300g!!

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" 2,480**
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

♯はこれで決まり!



自慢のティラミス 480
Homemade Tiramisu

※記載の価格は税抜表記です。

冷前菜

Cold Appetizer



- 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 680**
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 780**
Today's Carpaccio (税込748)
 - アメリマトとルッコラ、クルミのサラダ
~ゴルゴンゾーラのソース~ 680**
Amera tomato, Arugura & Walnut Salad
with Gorgonzola Sauce (税込748)
 - 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
レモン蒸し 地中海風 680**
Steamed Mussels Lemon Flavor -Mediterranean style- (税込748)
- ベリーコンフィチュールに浮かべた
フォアグラのソテー 980**
Sautéed Foie gras with Berry Confiture (税込1078)

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 300
(plain bread) 2piece (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)



※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)

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)
 (タレージョ/モッツアレラ)
 Quattro formaggi (4 Cheese Pizza)
 (Hokkaido Ricotta, Gorgonzola, Taleggio, Mozzarella)

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

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)

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)

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

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

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

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

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

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

※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 (150g) 1,480 (税込1628)
 Tagliata of "Wagyu" beef
 (300g) 2,480 (税込2728)

森林鶏むね肉のコトレッタ 980 (税込1078)
 Cutlet of Chicken

オリーブポークのスペアリブ 1,280 (税込1408)
 ~BBQソース~
 Spearibs BBQ Sauce

フォアグラをのせた牛ホホ肉の赤ワイン煮込み 1,680 (税込1848)
 ~ロッシーニ風~
 Stewed Beef cheek topped on foie gras with Red wine

マグロのカマの豪快スペアリブ 880 (税込968)
 Exciting! Spare rib of Tuna (Collar)

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” 2,480 (税込2838)
牛200g フォアグラ100g総重量300g!
 Beef Fillet and Foie gras "Rossini Style" with Truffle sauce

骨付き鴨のコンフィ 980 (税込1078)
 ~シェリービネガーとマスタードソース~
 Confit Duck with Bone ~Sherry Vinegar and Mustard Sauce~

仔羊のカイエット(フランス風ハンバーグ) 1,480 (税込1628)
 ~グリュイエールチーズのブランケット~
 Caillette of Lamb with Gruyere Cheese

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 1,980 (税込2178)
 ~本日のソースで~
 Roasted Lobster with Today's special sauce

デザート DESSERT

自慢のティラミス 480 (税込528)
 Tiramisu

レアチーズケーキ 400 (税込440)
 ~季節のコンフィチュールを添えて~
 No-bake Cheesecake

ガトーショコラ 450 (税込495)
 Chocolat Cake

本日のジェラート 380 (税込418)
 Today's Gelato

コーヒー・紅茶・食後酒もございます。デザートと一緒にかがでしょうか?
 ※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。



“俺の”といえば… 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)

Wine

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

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)

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 minutes.

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)	クラフトビール Craft Beer	各780 (税込858)
生ビール(キリン一番搾り) Draft Beer (KIRIN ICHIBANSHIBORI)		・よなよなエール YonaYona Ale	
ノンアルコールビール(キリン 零イチ) Non-Alcohol Beer (KIRIN ZERO-ICHI)		・グランドキリンIPA Grand Kirin IPA	
		・Afterdark (アフターダーク)	
		・on the cloud (オンザクラウド)	

Cocktail

ほろ酔いカクテル ALL 680(税込748)

俺のサングリア

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

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
サンペレグリオ 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) Coffee (Hot / Ice)	各420 (税込462)
ダーージリン(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) Larum Celeste (French sweet)	各580 (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) Grappa di Sassaicaia (Italy)	1,200 (税込1,320)