

「俺のイタリアン」の  
不動の人気No.1メニュー!

殻付きウニの  
コンソメジュレ添え(3個)  
980円(税抜)

(1個追加)  
380円(税抜)

ぜひ食べてほしい2品

人気食材を  
一度に味わえる  
「俺のフレンチ」の  
大人気メニュー!

牛フィレ肉とフォアグラの  
ロツシーニ〜トリュフソース〜

通常サイズ 1,980円(税抜)

特大サイズ 2,980円(税抜)

さらに豪華に!!おすすめトッピング

贅沢!トリュフトッピング +500

超得!追加フォアグラ +500



# 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!

**トリュフとポルチーニのビスマルク 980**

Special Bismarck (Truffle, Porchini, Eggs, Cheese)

**マルゲリータ (モッツアレラ・バジル) 580**

Margherita (Tomato, Basil, Mozzarella)

**マリナーラ (愛媛産ニンニク・オレガノ) 580**

Marinara (Tomato, Oregano, Garlic AOMORI)

**クワトロフォルマッジ (4種のチーズ) 680**

4 Cheese Pizza

**ハーフ&ハーフ (4種チーズ&マルゲリータ) 780**

Half&half (4 Cheese & Margherita)

**じゃが芋とツナマヨのピザ 780**

Potato and Tuna Mayonnaise Pizza

**桜エビとプチトマト・ルッコラのピザ 780**

Petit tomato and Rucola Pizza with Sakura shrimp



トリュフと  
ポルチーニの  
ビスマルク



マルゲリータ  
(モッツアレラ・バジル)



じゃが芋と  
ツナマヨのピザ



桜エビと  
プチトマト・ルッコラのピザ

## まずはこれ! 彩り前菜

## COLD APPETIZER

不動の人気No.1

**殻付きウニのコンソメジュレ添え (3個) 980**

Sea urchin Mousse topped with Consomme Jelly (3 pieces)

(1個追加) **+380**  
(Add 1 piece)

**トリュフ香るなめらかポテトサラダ 480**

Creamy mashed potatoes with truffle served with potato chips

**タコとオリーブのマリネ 480**

Marinated octopus and olives

**ズワイガニとアボカドムースのトマトジュレ寄せ 780**

Snow crab and Avocado mousse with Tomato jelly

**山盛り生ハム 980**

Filling rawham

**丸ごとブッラータチーズのカプレーゼ 1,180**

Blatter cheese caprese

サラダ

**俺盛りグリーンサラダ 680**

Caesar salad "ORENO" styles

**びんちょう鮪のコンフィ 880**

~ニース風サラダ仕立て~

Bincho Tuna Confit -Nice Style Salad Tailoring-

**チーズ4種の盛り合わせ バケット添え 880**

Assorted 4 varieties cheese platter with baguette

お好みのお料理と  
一緒に! **バケット (4カット) Baguette 200**  
(4pieces)

お好みのお料理と  
一緒に! **生ウニトッピング Topping +500**  
Sea Urchin



殻付きウニの  
コンソメジュレ添え (3個~)



トリュフ香る  
なめらかポテトサラダ



タコとオリーブのマリネ



ズワイガニと  
アボカドムースの  
トマトジュレ寄せ



丸ごとブッラータチーズの  
カプレーゼ



びんちょう鮪のコンフィ  
~ニース風サラダ仕立て~



# 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)

## PASTA&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

桜エビと春キャベツのペペロンチーノ **780**  
Peperoncino of Sakura shrimp and Spring cabbage

松山鶏とキノコのクリームペンネ **880**  
Cream penne of Matsuyama chicken and Mushroom

パルミジャーノチーズたっぷり!ひき肉のボロネーゼ **880**  
Bolognese of Minced meat with plenty of Parmigiano cheese

オマール海老と海の幸のペスカトーレ **1,380**  
Pescatore of Seafood with plenty of Seafood

パルミジャーノチーズたっぷりシンプルリゾット **680**  
Simple risotto with plenty of Parmigiano cheese

甘エビのリゾット ~アメリカヌソース~ **980**  
Risotto of Sweet Shrimp -Americaine Sauce-

お好みのお料理と  
一緒に! **超得!** フォアグラトッピング **+500**  
Topping Foie gras



桜エビと春キャベツの  
ペペロンチーノ



パルミジャーノ  
チーズたっぷり!  
ひき肉のボロネーゼ



オマール海老と  
海の幸のペスカトーレ



甘エビのリゾット  
~アメリカヌソース~

# 身も心も 温まる アツアツ!! 温菜

## HOT APPETIZER

本場ベルギー産!  
ポテトフライ~アンチョビマヨネーズ~ **380**  
French fries -Original anchovy mayonnaise sauce-

牛すじと竹の子のライスコロッケ **550**  
Rice croquette of Beef tendon and bamboo shoot

大漁ムール貝の地中海風 **780**  
Steamed Mussels (500g) ~Mediterranean style~

アスパラとベーコンのオープン焼き  
~温玉添え~ **880**  
Baked asparagus and pancetta in oven with Onsen soft boiled egg

海老とマッシュルームのアヒージョ **650**  
Spanish style Garlic Shrimp & Mushroom

一緒に  
いかがですか? バゲット(4カット) Baguette **200**  
(4pieces)

フォアグラのソテー **880**  
~シェフ特製・塩キャラメルソース~  
Sautéed Foie gras with Salted caramel sauce

とろっと半熟オムレツ~生ウニソース~ **980**  
Omelet of Soft-boiled egg with raw sea urchin sauce



牛すじと竹の子の  
ライスコロッケ



大漁ムール貝の  
地中海風



アスパラとベーコンの  
オープン焼き~温玉添え~



海老と  
マッシュルームの  
アヒージョ



とろっと半熟オムレツ  
~生ウニソース~



# 肉&魚

MEAT&FISH

驚愕のコスパ!  
メインディッシュ  
オールスターズ



牛フィレ肉とフォアグラのロッシーニ (通常サイズ) 1,980  
~トリュフソース~  
regular size

Tournedos with sauteed foie gras  
"ROSSINI STYLE"

(特大サイズ) 2,980  
special size

贅沢! トリュフトッピング +500 超得! 追加フォアグラ +500  
Topping Truffle Topping Foie gras



極厚! サーロインステーキ (300g)  
~オニオングレイビーソース~

極厚! サーロインステーキ (300g) 1,980  
~オニオングレイビーソース~  
Sirloin Steak (300g) with Onion Gravy sauce

仔羊肩肉のトマト煮込み ~ナヴァラン~ 1,380  
Stewed Lamb brisket with tomato "Navarin" style

甘とろ豚ロースの塩麴マリネロースト 1,580  
Roasted Pork Loin with Marinaded salted rice malt

ホロホロ鶏とフォアグラのバロティーヌ 1,780  
~赤ワインソース~  
Ballotine of Guinea fowl and foie gras with red wine sauce

鴨胸肉のポワレ 春野菜添え 1,780  
~タップナードソース~  
Duck Breast Poiret with Spring vegetable tapnard sauce

数量限定 これが自慢! 本日の魚介料理 1,280  
Today's special seafood dish

大海老のソテー 二種のソース タブレ添え 1,280  
Sauteed Prawn with 2 kind of sauces



仔羊肩肉のトマト煮込み  
~ナヴァラン~



甘とろ豚ロースの  
塩麴マリネロースト



ホロホロ鶏とフォアグラの  
バロティーヌ~赤ワインソース~



鴨胸肉のポワレ 春野菜添え  
~タップナードソース~



大海老のソテー  
二種のソース タブレ添え



# 至福のひととき こだわり デザート

## DOLCE

俺のカタラーナ  
Catalana "ORENO" style

480

アイス盛り合わせ  
Assorted ice

480



イチゴのブリュレ ピスタチオアイス添え  
Strawberry brulee with Pistachio Ice cream

580



イチゴのブリュレ  
ピスタチオアイス添え

アイス盛り合わせ



俺のカタラーナ

## バースデーや記念日に スペシャルデザート

大切な方との特別なお食事を、  
特別なデザートと生演奏で  
お祝いさせていただきます!

※要予約

1,500円



## 食後のお飲み物 AFTER DRINK



### コーヒー&紅茶

食後のお飲物 各400  
AFTER DRINKS (If you order drink with Dolce, drink is 250 yen.)

- コーヒー (ホット or アイス)  
Coffee (Hot or Iced)
- エスプレッソ  
Espresso
- 紅茶 (ホット or アイス)  
Earl Grey Tea (Hot or Iced)
- ハーブティ (カモミール or ルイボス)  
Herb Tea (Chamomile or Rooibos)

### 食後酒

- ノーブル・ワン 900  
Noble wine
- マール・ド・ブルゴーニュ 850  
Mar de Bourgogne
- カルバドス 600  
Calvados
- グラッパ 600  
Grappa



俺のフレンチ・イタリアン  
松山三越裏からのご案内

- ◆ 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代500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。

俺のフレンチ・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!スパークリング俺の泡(白) 680  
Sparkling wine

なみなみ!スパークリング俺の泡(ロゼ) 680  
Rose Sparkling wine

なみなみ!ランブルスコ!(赤 微発泡 甘口) 680  
Lambrusco Rosso (Red Sparkling Sweet)

なみなみ!俺のシャンパン! 1,200  
Champagne

なみなみ!ノンアルコールスパークリング 580  
(リンゴ or ブドウ)

Grape Soda (Non-Alcoholin)

## 白ワイン WHITE WINE

**怒** なみなみ!俺の白ワイン 680  
Private Brand White wine (Chardonnay)

俺のコスパ 白ワイン 500  
White wine (Good cost performance)

俺のコスパ 白 カラフェ (500ml) 1,400  
White wine (Good cost performance) Carafe (500ml)

本日のオススメ白ワイン 980  
Today's Recommended White wine

ほのかな甘口白ワイン 580  
White wine (faintly sweet)

## 赤ワイン RED WINE

**怒** なみなみ!俺の赤ワイン 680  
Private Brand Red wine (Cabernet-Syrah)

俺のコスパ 赤ワイン 500  
Red wine (Good cost performance)

俺のコスパ 赤 カラフェ (500ml) 1,400  
Red wine (Good cost performance) Carafe (500ml)

本日のオススメ赤ワイン 980  
Today's Recommended Red wine

ロッシーニの赤ワイン 780  
Red wine for "ROSSINI"

## 日本のお酒

### JAPANESE LIQUOR

吟醸酒(グラス) 680  
Ginjo sake (glass)

麦&芋焼酎(水割り、ソーダ割り、ロック) 580  
Wheat & potato shochu (Rock, Water, Soda split)



### 俺のフレンチ・イタリアンからのご案内

- ◆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代500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。





# ほろ酔い カクテル COCKTAIL

- 俺のほろ酔いかくテル **500**  
(バラ&オレンジ or 木苺&グアバ or ライチ&アップル)  
"ORENO" Original Cocktail  
(Rose & Orange / Raspberry & Guava / Lychee & Apple)
- ボンベイジントニック **500**  
Bombay Jin Tonic
- 俺のサングリア(白 or 赤) **600**  
Sangria (White / Red)
- カシス(ソーダ or オレンジ or ウーロン茶) **500**  
Cassis (Soda / Orange / Oolong tea)
- ベリーニ(ピーチ&スパークリング) **500**  
Bellini (Peach & Sparkling)
- ミモザ(オレンジ&スパークリング) **500**  
Mimosa (Orange & Sparkling)
- キティ(赤ワイン&ジンジャーエール) **500**  
Kitty (Red wine & Ginger ale)
- カンパリ(ソーダ or オレンジ) **500**  
Campari (Soda / Orange)

## ビール&ウイスキー BEER & WHISKEY

- 生ビール(キリン一番搾り) **580**  
Draft Beer (KIRIN Ichibanshibori)
- シャンディガフ(ビール&ジンジャーエール) **580**  
Shandy Gaff (Beer & Ginger Ale)
- ノンアルコールビール(キリンゼロ) **480**  
Non-Alcoholin Beer (KIRIN ZERO)



- ジョニーウォーカー赤 **480**  
Johnny walker (Red)
- ハイボール **480**  
Highball
- ジンジャーハイボール **580**  
Ginger highball



# 人気ノンアル カクテル NON-ALCOHOLIC COCKTAILS

- 俺のレモネード **500**  
Lemonade
- シャルドネ&マスカット **500**  
Chardonnay & Muscat
- ゆず&オレンジ **500**  
Yuzu & Orange
- あまおう&赤ブドウ **500**  
Amaou(Strawberry) & Red Grape



- 旬感スパークリング **450**  
(春さくら/夏オレンジブルー/秋クランベリー/冬キウイ)  
Seasonal sparkling (Spring:Sakura / Summer:Orange Blue / Autumn:Cranberry / Winter:Kiwi)

## ソフトドリンク SOFT DRINK

- ウーロン茶 **400**  
Oolong Tea
- オレンジジュース **400**  
Orange Juice
- コココーラ **400**  
Coca Coke
- ジンジャーエール **400**  
Ginger Ale
- ミネラルウォーター **400**  
Mineral water
- ペリエ **400**  
Perrier
- ピーチジュース **400**  
Peach juice
- ホットウーロン茶 **400**  
Hot oolong tea



記念日は「俺の」でお祝い

ご予約時にお伝えいただければ、スパークラーとメッセージを添えた特製のデザートプレートをご用意します!

