

俺のイタリアン 歌舞伎町 **FOOD MENU**

俺のイタリアンに来たら
これだけは食べてほしい!

人気メニュー

TOP 7

「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
780



高級食材のトリュフ、
ボルチーニを使ったピッツァ!!
トリュフとボルチーニの
ビスマルク 980

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 1,980

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!!



生ウニ・トマトムースの
コンソメジュレ
~キャビアも添えて~ 480

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。



ワタリガニの
トマトクリーム
パスタ 880

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!!



海老ときのこの
アヒージョ 780

ズはこれで決まり!



自慢のティラミス 380

APPETIZER 前菜

前菜No.1! お一人様一個がおすすめ
冷 生ウニ・トマトムースのコンソメジュレ 480

冷 サーモンといくらのカルパッチョ 780

冷 俺ん家のシーザーサラダ 780

冷 シンプルグリーンサラダ 480

冷 プラータチーズのカプレーゼ 980



生ウニ・トマトムースの
コンソメジュレ
~キャビアも添えて~

サーモンといくらのカルパッチョ



赤海老・アサリの
ズッパディベッシェ

温 生ハムをのせたイタリアンオムレツ 580

温 たっぷり!ムール貝の白ワイン蒸し 680

New!! 温 カマンベール丸ごと野菜のオープン焼き 780



海老ときのこの
アヒージョ

温 赤海老・アサリのズッパディベッシェ 980

冷 海老とシラスときのこのアヒージョ 780

一緒にどうぞ! 銀座の食パン(2個) 280

もう1品食べたいときに...

SNACK おつまみ



白レバームース

いろいろなオリーブのマリネ 380

白レバームース 380

自家製ピクルス 380

定番フライドポテト
~アンチョビマヨネーズ~ 380

プロシュートとピカンテサラミの
盛り合わせ 780

記載の価格はすべて税抜価格です。

PIZZA ピッツァ

直径30センチ! 天然酵母でゆっくり醗酵したナポリピッツァ!
俺のイタリアンでしか味わえないコスパをぜひ



トリュフとポルチーニのビスマルク



ピカンテサラミの激辛ピッツァ



マルゲリータ

- | | | | |
|--|--------------------------------------|--|--------------------------------|
| | トリュフとポルチーニの
ビスマルク 980 | | 桜エビとアスパラのピッツァ 880 |
| | ハーフ&ハーフ
(4種チーズ&マルゲリータ) 880 | | マリナーラ
(国産ニンニク・オレガノ) 580 |
| | スペシャルビスマルク
(ビスマルクとビスマルクロッソ) 1,080 | | クアトロフォルマッジ
(4種のチーズピッツァ) 780 |
| | マルゲリータ 680 | | ピカンテサラミの激辛ピッツァ 880 |



牛フィレ肉と
フォアグラのロッシーニ



鴨胸肉のロースト
~季節のフルーツソース~

MAIN DISHES 肉&魚料理

- | | |
|--|--------------------------------|
| | 牛フィレ肉とフォアグラのロッシーニ 1,980 |
| | 鴨胸肉のロースト
~季節のフルーツソース~ 980 |
| | イベリコ豚のグリル 1,280 |
| | 水迫牛ステーキのタリアータ 1,980 |

俺のBakeryの看板商品を
お食事と一緒に楽しみ下さい
銀座の食パン~香~ 280
(2カット)



PASTA&RISOTTO パスタ&リゾット

- | | | |
|--|--|--------------------------------------|
| | ワタリガニのトマトクリームパスタ 880 | <small>ワタリガニの
トマトクリームパスタ</small> |
| | トマトとバジルのポモドーロ 680 | |
| | イワシと野菜のペペロンチーノ
~シチリア風~ 780 | |
| | シラスと菜の花の
ペペロンチーノ 880 | <small>大人のミートソース</small> |
| | 濃厚! 生ウニのクリームパスタ 1,280 | |
| | 歌舞伎町
牛肉を贅沢に使った大人のミートソース 980 | <small>濃厚! 生ウニの
クリームパスタ</small> |

...生パスタを使用しています。

フォアグラと
トリュフのリゾット
1,100



DESSERT デザート

- | | | |
|--|--------------------------------|------------------------------|
| | 自慢のティラミス 380 | <small>自慢のティラミス</small> |
| | ジェラート3種盛り合わせ 380 | <small>生チョコとクルミのテリーヌ</small> |
| | 生チョコとクルミのテリーヌ 380 | |
| | なめらかクリームブリュレ 380 | |
| | マスカルポーネアイスを使った
「アフォガート」 480 | |



自慢のティラミス



生チョコとクルミのテリーヌ

AFTER DRINKS デザートと
ご一緒に
俺のオリジナル
ブレンドコーヒー 350

お料理・お飲物は、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。
当店で、お一人様につき「アミューズ代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。



俺イタ名物!
なみなみスパークリング!!

Sparkling Wine

スパークリングワイン

～コスパ抜群の イタリアンスパークリング～

俺の泡 (辛口) 780

俺の泡 ロゼ (やや辛口) 780

俺のランブルスコ 680

(赤 微発泡 甘口)

ストロングボウ ゴールドアップル
甘いリンゴの微発泡のお酒 瓶 680

Sparkling Cocktail

スパークリングカクテル

キール・ロワイヤル (カシス+スパークリング)

シチリアン・ミモザ (フラッドオレンジ+スパークリング)

ベリーニ (白桃+スパークリング) 各680

Cocktail カクテル

俺のサングリア 580

Premiumジン・トニック 580

イタリアンレモンサワー 580

キティ (赤ワイン+ジンジャーエール)

オペレーター (白ワイン+ジンジャーエール)

キール (白ワイン+カシス)

カンパリ (ソーダorオレンジ)

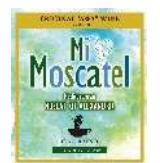
カシス (ソーダorオレンジorウーロン) 各500

White Wine 白ワイン



～俺のシリーズ・ソムリエ30人が選んだ一押しワイン～

俺の白 (シャルドネ) 680



マスカットの香り! なみなみで!

ミ・モスカテル 600
(スペイン 甘口・微発泡)

コスパの白トレビアーノ 480
(イタリア 辛口)

俺のマンスリーセレクション 白 別紙参照



歌舞伎 ロゼ 780

～歌舞伎町を飾る華やかなロゼ～

Red Wine 赤ワイン



～俺のシリーズ・ソムリエ30人が選んだ一押しワイン～

俺の赤 (カベルネ・シラー) 680

軽やかで飲みやすい

アンテッラピノ・ノール 600
(イタリア ライト)

コスパの赤 モンテマルチアーノ 480
(イタリア ミディアム)

俺のマンスリーセレクション 赤 別紙参照

Coffee & Tea

コーヒー&紅茶

コーヒー (ホット/アイス)

エスプレッソ

紅茶 (ホット/アイス) 各350

Digestif 食後酒

～最後に味わう至高のひととき
魅惑の甘さに酔いしれて～

パッシート 680
イタリアのデザートワイン

グラッパ 680
イタリア特産のブドウの蒸留酒

Beer ビール

ハイネケン 生 580

コクがあり、なめらかな味わい。
麦芽100%なのに飲みやすい。

**ハイネケン 冷
エクストラコールド瓶 580**

0℃以下で楽しむハイネケン

[ノンアルコール・ビールテイスト飲料]
キリン零ICHI (ゼロイチ) 500

一番搾り麦汁のみ使用し、
ビールに近い上質な味わいを実現。



Highball ハイボール

銀座ハイボール 450

俺MEGAハイボール 1PINT! 555

Softdrink ソフトドリンク

ノンアルコールでもなみなみ!!

アップルスパークリング 500

シチリア産レモン果汁を贅沢に使用

俺のレモネード 450

3種のイタリアンスカッシュ!

青リンゴスカッシュ

白桃スカッシュ

ザクロスカッシュ 各450



フラッドオレンジジュース

イタリアンアイスティー

ペリエ (330ml) 各450

コカ・コーラ

ジンジャーエール

ウーロン茶 各350



俺のイタリアン

歌舞伎町

ボトルワインリスト

●下記料金は税別価格となります

☆…おすすめワインです

ワインの重さの目安 : M=ミディアムボディ MF=ミディアム〜フルボディ F=フルボディ

スパークリングワイン

	産地	品種	タイプ	税抜価格
1	イタリア	ランブルスコ・サラミーノ	甘口	¥2,500
イタリアでもっとも飲まれている、ほんのり甘口、微発泡の赤！				
2	イタリア	シャルドネ・トレビアーノ	辛口	¥2,500
軽やかですっきりとした、クセのない辛口スパークリングワイン。				
3	オーストラリア	シャルドネ、シラーズ	やや辛口	¥3,000
果実味溢れるロゼのスパークリング。飲みやすさナンバーワン！				
4	フランス	ユニ・ブラン	辛口	¥3,000
俺の泡！！ベルトウーレ・ブリュット 俺のシリーズ看板商品！乾杯はこれ！！				
5	イタリア	シャルドネ	辛口	¥5,000
イタリアのキングオブスパマンテ！！ドライかつエレガント。シャルドネの典型的なイーストが心地よい余韻が長く続く。				

白ワイン

6	チリ	ソーヴィニヨンブラン	辛口	¥2,500
熟した果実と樹木を思わせる香り。すっきりと洗練されたワイン。				
7	スペイン	マスカットオブアレキサンドリア	甘口	¥2,500
果実味たっぷり！！微発泡で爽やかな甘みがあります。				
8	イタリア	ピノグリージョ	辛口	¥2,800
熟した果実と樹木を思わせる香り。すっきりと洗練されたワイン。				
9	イタリア	シャルドネ	辛口	¥3,000
イタリア、ピエモンテからブルゴーニュに負けないシャルドネをお届けします。このコスパは俺のだけ！				
10	ワシントン	リースリング	やや辛口	¥3,200
トロピカルフルーツの香り。キリっとしたミネラル感。これからの時期におすすめです。				
11	日本	甲州ext	辛口	¥3,200
繊細で食事に合わせやすい日本ワイン。高級品種マスカットオブアレキサンドリアをバランスよくブレンド。				
12	イタリア	コルヴィーナetc.	中辛口	¥3,400
輝かしい薔薇色。季節に合わせてお選びしております。				
13	フランス	シャルドネ	辛口	¥4,300
華やかな香りと豊かな味わいをお試しあれ。				
14	イタリア	コルテーゼ	辛口	¥4,300
黄金の輝き。しっかりした酸とミネラル感から肉料理まで懐深いワインです。				
15	イタリア	シャルドネ	辛口/コクあり	¥4,900
複雑さを備え、深みのある木樽の上品な香り。コクのある凝縮した味わいです。				
15	フランス	シャルドネ	辛口/コクあり	¥8,000
ミネラルを備えた骨格と熟成によるポテンシャルこそ王道のブルゴーニュワイン。				

赤ワイン

	産地	品種	タイプ	税抜価格
18	イタリア	ピノノワール	M	¥2,800
アンテッラとは伝統的な土地という意味。ベリー系の果実と程よいタンニンで複雑味のある味わい。				
19	イタリア	サンジョベーゼ	MF	¥3,000
元祖キャンティの造り手。非常にバランスの取れた仕上がりです。食事と共におすすめ！				
20	フランス	メルロー、カベルネ・ソーヴィニヨン	F	¥3,200
メドック格付け2級、ピション・ロングヴィル・パロンの技術責任者が手掛ける高品質のボルドーワイン。間違いなくお値段以上の味わいです。				
21	チリ	カベルネソーヴィニヨン	F	¥3,300
オーク樽のニュアンスが素晴らしく調和する飲み応えのある赤ワインです。				
22	イタリア	モンテプルチャーノ	F	¥3,500
濃縮間があり、長い余韻を楽しめます。肉やチーズとの相性抜群です。				
23	フランス	メルロー・カベルネ	F	¥3,900
「神の雫」に登場した驚くほどの反響を繰り返すワイン。				
24	フランス	ピノノワール	MF	¥4,600
芳醇な果実味でバランスのとれた味わいがありエレガントなブルゴーニュワイン				
25	イタリア	メルロー	F	¥4,900
ブラックベリーやスパイスの香り。力強さを備えながら非常にエレガント。品種のポテンシャルを引き出したシチリアワイン。				
26	フランス	メルロー・カベルネフラン	F	¥5,500
シャトーオーゾンヌの当主が所有するシャトー。熟成された深い味わいをゆっくりお楽しみ下さい。				
27	イタリア	ネッピオーロ	F	¥5,900
「ワインの王であり、王のワインである」と言われてきたイタリア最高峰のバローロ。				
28	イタリア	メルロー、シラー、サンジョヴェーゼ	F	¥6,500
イタリアワインの帝王、ガヤがトスカーナで造るメルロー主体のスーパータスカン！明日、語らずにはいられない！？				
29	イタリア	アリアニコ	F	¥6,800
「南イタリアで最も力強いワイン」と賞され、上品で奥深い一本				
30	イタリア	サンジョヴェーゼ	F	¥7,000
ブルネッロとは、サンジョヴェーゼの別名。この重厚でパワフルな味わいこそ、サンジョヴェーゼを使った最高級ワイン。				



俺のイタリアン

歌舞伎町