

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 580

Seafood tartar Mousse with
Sea urchin and caviar consomme jelly

総重量
300g!!



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스가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

ベはこれで決まり!



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

580

(税込638)

自家製スモークサーモンとのマリネ

Marinated Smoked salmon and seasonable vegetables

680

(税込748)

24ヵ月熟成パルマ産生ハムと
イタリアハムの盛り合わせ

Prosciutto PARMA, 24 month aged

780

(税込858)

俺んちのサラダ

Caesar Salad "ORENO" style

780

(税込858)

パテドカンパーニュ

Pate de campagne

780

(税込858)

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)

Grilled Lamb KUSHIYAKI "Arrosticini" (one skewer)

380

(税込418)

海老とキノコのアヒージョ

Shrimp & Mushrooms Ajillo

680

(税込748)

イタリア風オムレツ ～フリッタータ～

Italian Omelette "Frittata"

680

(税込748)

丸腸とトリッパの辛いトマト煮込み

Braised Pill intestine and Trippa with spicy tomato

880

(税込968)

フォアグラと桃のポワレ

Sauteed Foie gras with Berry Confiture

980

(税込1,078)

アヒージョやメインのソースに相性抜群!

俺のBakeryの

特製バゲット(4カット)

"ORENO" Original Baguette 4piece

300

(税込330)

おつまみ

SNACK

オリーブのハーブマリネ

Marinated olive

380

(税込418)

自家製ピクルス

Homemade Pickles

480

(税込528)

生ハムのジャーキー

Prosciutto Jerky

480

(税込528)

フランス、イタリア こだわりのチーズ盛り合わせ

Assorted French and Italian Cheese

1,480

(税込1,628)



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ビスマルク



定番のマルゲリータ



スペシャルビスマルク

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
“ビスマルク” 999
(税込1099)
Bismarck (Truffle and Porcini sauce)

トリュフが2倍に!
追加トッピングトリュフ +300
(税込330)

マリナーラ 680
(税込718)
(トマト/ニンニク/オレガノ/アンチョビ)
Marinara (Tomato, Garlic, Oregano, Anchovy)

定番のマルゲリータ 780
(税込858)
Margherita

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)

ピッツァ バンビーナ 880
(税込968)
(ツナ/コーン/ベーコン)
Bambina (Tuna, Corn, Bacon)

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)

スペシャルビスマルク 1,280
(税込1,408)
(ビ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



シーフードグラタン



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

本日のペペロンチーノ 780
(税込858)
Ragout pasta of Japanese beef tendon

イタリア三ツ星御用達マンチーニ社メッツェマニケ使用!
青唐辛子と自家製サルシッチャの
アラビアータ 880
(税込968)
Arrabiata Pasta with Green Chili

イタリア三ツ星御用達マンチーニ社メッツェマニケ使用!
ゴルゴンゾーラとベーコンの
クリームパスタ 880
(税込968)
Cream Sauce Pasta with Gorgonzola and Bacon

お肉たっぷりこだわりの
ラザーニャ 880
(税込968)
Meat Lasagna

カニ・エビ・ホタテの
シーフードグラタン 880
(税込968)
Seafood Gratin

トリュフと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

トリュフが2倍に!
追加トッピングトリュフ +300
(税込330)

※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。



牛フィレ肉とフォアグラの“ロッシーニ”



ローストビーフ



オマールエビのグラタン

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

牛200g フォアグラ100g総重量300g! (税込2,838)

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

トリュフが2倍に!

追加トッピングトリュフ +300

(税込330)

オリーブポークのスペアリブ

～BBQソース～

Spearibs BBQ Sauce

1,280

(税込1,408)

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1,078)

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

1,980

(税込2,178)

仔羊の骨付きロースのグリル

～本日のソースで～

Grilled Lamb Today's sauce

1,780

(税込1,958)

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2,178)

数量
限定

ウニをのせた

オマール海老のグラタン

Lobster gratin with Sea urchin

1,980

(税込2,178)

デザート

DESSERT

オススメ

自慢のティラミス

Tiramisu

480

(税込528)

本日のジェラート

Today's Gelato

380

(税込418)

とろけるパンナコッタ

Chocolat Cake

380

(税込418)

バスク風チーズケーキ

baked Cheesecake

400

(税込440)

なめらかショコラムース

Chocolote Mousse

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。



“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)

 **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

すっきり白(イタリア)
Light White wine

500
(税込550)

俺の白(フランス)
White wine

680
(税込748)

なみなみの白(チリ)
White wine (Glass full)

780
(税込858)

ソムリエセクション
Sommelier Selection White wine

980
(税込1,078)

デキャンタワイン (500ml)

すっきり白(イタリア) **1,600**(税込1,760)
House wine (Italia) - Decanter(500ml) -

コスパの白(チリ) **1,800**(税込1,960)
House wine - Decanter(500ml) -

俺の白(フランス) **2,200**(税込2,420)
White wine - Decanter(500ml) -

Red wine

軽やかな赤(イタリア)
Light Red Wine

500
(税込550)

俺の赤(フランス)
Red wine

680
(税込748)

なみなみの赤(チリ)
Red wine (Glass full)

780
(税込858)

ソムリエセクション
Sommelier Selection Red wine

980
(税込1,078)

デキャンタワイン (500ml)

軽やかな赤(イタリア) **1,600**(税込1,760)
House wine (Italia) - Decanter(500ml) -

コスパの赤(チリ) **1,800**(税込1,960)
House wine - Decanter(500ml) -

俺の赤(フランス) **2,200**(税込2,420)
Red wine - Decanter(500ml) -

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

俺のエール(330ml)

"Oreno" ale Bottle Beer

780

(税込858)

ギネス・エクストラスタウト(330ml)

GUINNESS EXTRA STOUT Bottle Beer

780

(税込858)

俺のハイボール(甲州)

highball

580

(税込638)

AKASAKA ハイボール(スコッチ)

Scotch highball

680

(税込748)

Cocktail

ほろ酔いカクテル **ALL 680**(税込748)

俺のサングリア

グラス

680

Sangria

(税込748)

デキャンタ

1,980

(税込2178)

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)

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380

(税込418)

ダージリン(Hot/Ice)

Darjeeling (Hot / Ice)

エスプレッソ

Espresso

食後酒 DESSERT WINE

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)

580

(税込638)

リモンチェット(イタリア・甘口)

Limoncello (Italy sweet)

580

(税込638)

グラッパ ディ サッシカイア(イタリア)

Grappa di Sassicaia (Italy)

1,200

(税込1,320)

ハイネケン(330ml)

HIENEKEN Bottle Beer

680

(税込748)

麒麟一番搾り(中瓶500ml)

Bottle Beer (KIRIN ICHIBANSHIBORI)

680

(税込748)

ヒューガルデンホワイト(330ml)

Hoegaarden Bottle Beer

780

(税込858)

ノンアルコールビール(麒麟 零イチ)

Non-Alcohol Beer (KIRIN ZERO-ICHI)

580

(税込638)

Soft Drink

ソフトドリンク

俺のレモネード

Homemade lemonade

480

(税込528)

俺のパインスカッシュ

Pinapple Squash

580

(税込638)

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)

ALL 480(税込528)

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(辛口・甘口)

Ginger Ale

ウーロン茶

Oolong Tea

富士ミネラルウォーター

Fuji mineral water

コーラ

Cola

サンペレグリーノ

San Pellegrino