

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
TOP7



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
コシソメジュレ 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



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



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



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

海の幸
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

680

Marinated Smoked salmon and seasonal vegetables (税込748)

24ヶ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

780

Caesar Salad "ORENO" style (税込858)

パテド カンパニュ

Pate de campagne

780

(税込858)

温前菜

Hot Appetizer



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

特製バゲット(4カット)

"ORENO" Original Bagette 4piece

300

(税込330)

アロスティチーニ

アブルツツォ風 仔羊の串焼き(1本)

380

(税込418)

Grilled Lamb KUSHIYAKI "Arrosticini" (one skewer)

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

Sauted Foie gras with Berry Confiture

980

(税込1,078)

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。

ピツツア

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

俺イタ人気No.1ピツツア!! 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”

Bismarck (Truffle and Porcini sauce)

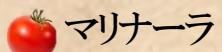
999

(税込1099)

**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

(トマト/ニンニク/オレガノ/アンチョビ)
Marinara (Tomato, Garlic, Oregano, Anchovy)

680

(税込718)



定番のマルゲリータ

Margherita

780

(税込858)

**プレミアム クアトロ・フォルマッジ
(北海道リコッタ/ゴルゴンゾーラ
(タレッジョ/モッツアレラ)**

Quattro formaggi (4 Cheese Pizza)
(Hokkaido Ricotta, Gorgonzola, Taleggio, Mozzarella)

780

(税込858)

ピツツア ハーフ&ハーフ

(マルゲリータ&クアトロ・フォルマッジ)

Pizza Half & Half (Margherita & Quattro formaggi)

880

(税込968)

ピツツア バンビーナ

(ツナ/コーン/ベーコン)

Bambina (Tuna, Corn, Bacon)

880

(税込968)

スペシャルビスマルク

(ビスマルクとマルゲリータのハーフ&ハーフ)

(税込1,408)
Special Bismarck (Bismarck & Margherita)

1,280

(税込1,408)

パスタ&リゾット

PASTA&RISOTTO



渡り蟹のトマトクリームパスタ

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



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～

本日のペペロンチーノ

Ragout pasta of Japanese beef tendon

780

(税込858)

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

Cream Sauce Pasta with Gorgonzola and Bacon

(税込968)

カニ・エビ・ホタテの

シーフードグラタン

880

(税込968)

Seafood Gratin

お肉たっぷりこだわりの
ラザーニヤ

Meat Lasagna

880

(税込968)

**トリュフとフォアグラのリゾット
～マルサラワインソース～**

Risotto of Foie gras with Marsala wine sauce

1,280

(税込1,408)

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～**

Spareibs BBQ Sauce

**1,280
(税込1,408)**

**U.S.サーロインの
ローストビーフ(200g)**

American beef roast beef

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～**

980

Confit Duck with Born ~Sherry Vinegar and Mustard
Sauce~

**仔羊の骨付きロースのグリル
～本日のソースで～**

1,780

Grilled Lamb Today's sauce

(税込1,958)

**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～ 1,980**

Stewed Beef cheek topped on foie gras with Red wine

大胆かつ豪快な俺の料理を召し上がり!!

**オマール海老の
まるごと1尾ロースト
～本日のソースで～ 1,980**

Roasted Lobster with Today's special sauce

**ウニをのせた
オマール海老のグラタン**

1,980

Lobster gratin with Sea urchin

(税込2,178)

デザート

DESSERT

自慢のティラミス

Tiramisu

480

400

(税込440)

本日のジェラート

Today's Gelato

380

(税込418)

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

Chocolate Mousse

380

(税込418)

コーヒー・紅茶・食後酒もございます。デザートと一緒にいかがでしょうか？

※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

“俺の”といえば… なみなみワイン *glass full of wine*



Wine

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)

ソムリエセレクション

Sommelier Selection White wine

980

(税込1,078)

デキャンタワイン(500ml)

すっきりの白(イタリア)

House wine (Italia) - Decanter(500ml) -

1,600

(税込1,760)

コスパの白(チリ)

House wine - Decanter(500ml) -

1,800

(税込1,960)

俺の白(フランス)

White wine - Decanter(500ml) -

2,200

(税込2,420)

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)

ソムリエセレクション

Sommelier Selection Red wine

980

(税込1,078)

デキャンタワイン(500ml)

軽やかなの赤(イタリア)

House wine (Italia) - Decanter(500ml) -

1,600

(税込1,760)

コスパの赤(チリ)

House wine - Decanter(500ml) -

1,800

(税込1,960)

俺の赤(フランス)

Red wine - Decanter(500ml) -

2,200

(税込2,420)

俺の3種泡・白・赤 飲み放題

2,500

(税込2,750)

「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 drink 5 kinds of wine includ sparkling, white ,red in 90 minutes.



Beer & Highball

ビール&ハイボール

俺のエール(330ml)

"Oreno" ale Bottle Beer

780

(税込858)

ハイネケン(330ml)

HIENEKEN Bottle Beer

680

(税込748)

ギネス・エクストラスタウト(330ml)

GUINNESS EXTRA STOUT Bottle Beer

780

(税込858)

キリン一番搾り(中瓶500ml)

Bottle Beer (KIRIN ICHIBANSHIBORI)

680

(税込748)

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)

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(キリン 零イチ)

Non-Alcohol Beer (KIRIN ZERO-ICHI)

580

(税込638)

Cocktail

ほろ酔いカクテル

ALL 680 (税込748)

俺のサングリア

Sangria

グラス

680

(税込748)

デキャンタ

1,980

(税込2178)

リモンチェッロソーダ(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

俺のレモネード

Homemade lemonade

480

(税込528)

俺のパインスカッシュ

Pineapple 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)

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・ルイジヤド)

Mar de Bourgogne (Louis-Jade, France)

580

(税込638)

リモンチェッロ(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)