

「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

超得! 追加フォアグラ +500

絶対食べてほしい 珠玉のピザ

PIZZA



トリュフとポルチーニの
ピスマルク

創業以来のベストセラー!

トリュフとポルチーニの
ピスマルク

1,350

Special Bismarck
(Truffle, Porchini, Eggs, Cheese)

マルゲリータ

980

(モッツアレラ・バジル)
Margherita (Tomato, Basil, Mozzarella)

クワトロフォルマッジ

1,100

(4種のチーズ)
4 Cheese Pizza



マルゲリータ
(モッツアレラ・バジル)



クワトロフォルマッジ
(4種のチーズ)

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)

モッツアレラチーズとトマトのカプレーゼ 900

Mozzarella Cheese and Tomato Caprese

いろいろな魚介のエスカベッシュ 980

Escabeet with Various seafoods

山盛り生ハム 980

Filling rawham

サラダ

俺盛りグリーンサラダ 680

Caesar salad "ORENO" styles

冷製ローストビーフのサラダ 1,500

Cold Roasted beef salad

お好みのお料理と
一緒に! バゲット (4カット) Baguette (4pieces) 200

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



殻付きウニの
コンソメジュレ添え (3個~)



モッツアレラチーズと
トマトのカプレーゼ



冷製ローストビーフの
サラダ



いろいろな魚介のエスカベッシュ



山盛り生ハム



俺盛りグリーンサラダ

外せない一品! パスタ& リゾット

PASTA&RISOTTO



ワタリガニの
トマトクリームソース
(スパゲッティ)

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) **980**

Tomato Cream Spaghetti with Gazami Crab

自家製サルシッチャと
キノコのペペロンチーノ **1,200**

Peperoncino of Homemade salsiccia and mushrooms

フレッシュトマトとジェノベーゼ(スパゲッティ) **980**

Spaghetti of Fresh tomato with Genovese

パルミジャーノチーズたっぷりシンプルリゾット **780**

Simple risotto with plenty of Parmigiano cheese

手長海老のリゾット~アメリカヌソース~ **1,200**

Shrimp Risotto with 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



自家製サルシッチャと
キノコのペペロンチーノ



フレッシュトマトとジェノベーゼ
(スパゲッティ)



手長海老のリゾット
~アメリカヌソース~



パルミジャーノチーズたっぷり
シンプルリゾット

身も心も 温まる アツアツ!! 温菜

HOT APPETIZER

本場ベルギー産!

フライドポテト~アンチョビマヨネーズ~ **380**

French fries -Original anchovy mayonnaise sauce-

3種のソーセージ盛り合わせ **980**

3 kinds of sausage platter

海老とマッシュルームのアヒージョ **650**

Spanish style Garlic Shrimp & Mushroom

フォアグラのソテー

~シェフ特製・塩キャラメルソース~ **980**

Sauteed Foie gras with Salted caramel sauce

一緒に
いかがですか?

バゲット(4カット) Baguette (4pieces) **200**



フライドポテト
~アンチョビマヨネーズ~



3種のソーセージ盛り合わせ



フォアグラのソテー
~シェフ特製・塩キャラメルソース~



海老と
マッシュルームのアヒージョ

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ェニ (通常サイズ) 1,980

〜トリュフソース〜

Tournedos with sauteed foie gras
"ROSSINI STYLE"

reguler size

(特大サイズ) 2,980

special size

超得! 追加フォアグラ Topping Foie gras

+500



極厚! サーロインステーキ (300g)

極厚! サーロインステーキ (300g) 1,980
Extremely thick! Sirloin Steak (300g)

ブラックアンガス牛ハラミ肉のステーキ 1,780
〜マデラと粒マスタードソース〜
Black Angus beef (outside skirt) Steak with Madera and Grain mustard sauce

骨付き仔羊背肉のローストとクロケット 1,800
Roasted bone-in Lamb with Croquet

鴨胸肉のポワレ 1,780
〜オニオンブラックペッパーソース オレンジ風味〜
Poireted Duck breast with Orange Flavor Onion Black Pepper Sauce

大海老のスパイス焼 (2尾) 1,000
〜夏野菜のバルサミコマリネ〜
Grilled spicy prawns (2pieces) (1尾追加) +300
with Balsamic marinated summer vegetables (Add 1piece)

オマール海老のロースト 1,800
〜ミネストローネ仕立て〜
Roasted Lobster Minestrone style



骨付き仔羊背肉のローストとクロケット



鴨胸肉のポワレ
〜オニオンブラックペッパーソース
オレンジ風味〜



ブラックアンガス牛ハラミ肉のステーキ
〜マデラと粒マスタードソース〜



オマール海老のロースト
〜ミネストローネ仕立て〜



大海老のスパイス焼 (2尾)
〜夏野菜のバルサミコマリネ〜

至福のひとつき こだわり デザート

DOLCE



メロンと杏仁の
ブランマンジェ



アイス盛り合わせ

俺のカタラーナ
Catalana "ORENO" style

480

アイス盛り合わせ
Assorted ice

480

今が旬!! メロンと杏仁のブランマンジェ
Blanc mangle of Melon and Almond jelly

580



俺のカタラーナ

バースデイや記念日に 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。



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!

