COLD APPETIZER 冷前菜

俺のグリーンサラダ(3名様以上向き)

モッツアレラとチェリートマトの
カプレーゼ

Green salad
俺のグリーンサラダ(3名様以上向き) 780

Fresh fish Carpaccio
旬鮮魚のカルパッチョサラダ仕立て(2名様向き) 780

Mozzarella and water eggplant caprese
水ナスとモッツアレラのカプレーゼ 680

Snow crab consommé jelly ～Cauliflower soup～
ズワイガニのコンソメジュレ寄せ～カリフラワースープ仕立て～ 580
(お1人様１つどうぞ)

Corn mousse,Omar shrimp and Sea urchin
オマール海老とウニがのったとうもろこしのムース 980

Poached egg potato salad toppings parmesan
たっぷりパルメザンととろ～り半熟卵のポテトサラダ 680

Foie gras open sand
冷製フォアグラと『香』のオープンサンド仕立て 999

Homemade bread (1piece)
俺のbakery自家製パン
1カット 100
バター +100

HOT APPETIZER 温前菜

Shrimp and vegetable ajillo
エビとゴロっと野菜のアヒージョ 780

Today's quiche
本日のキッシュ 680

Beef heart tagliata
牛ハツのタリアータ ドライトマトのコンディマン 780

White wine steamed mussels
ムール貝のマリニエール 780

追加 青のりリゾット +Blue seaweed risotto +300

エビとゴロっと野菜のアヒージョ

MAIN DISHES メインディッシュ

数量限定！オマール海老のロースト

牛フィレとフォアグラのロッシーニ

Roasted lobster
数量限定！オマール海老のロースト 1,980

Today's fresh fish dish
市場直送 本日鮮魚 ～その日の調理法で～ 1,380

ORENO's Aqua patza
俺のアクアパッツァ 1,480

"Tourned Rossini"with truffle madeira sauce
俺のと言えば！牛フィレとフォアグラのロッシーニ 1,980

Italian cutlet "NANIWANOHOSHI" pork
なにわ星豚のチーズをまとったイタリアンカツレツ 1,580

Lamb French style skewer
仔羊とゴロゴロ野菜のブロシェット(フランス風串焼き) 1,380

Roasted duck brest ～spices sauce～
鴨胸肉のロースト ～スパイスのソース～ 1,780

Beef sirloin steak, potato fries
牧草牛のサーロインステーキ ポテトフライ付き～300g～ 1,980

※記載の価格は税抜価格です。

トリュフ香る半熟卵とポルチーニのビスマルク

定番！マルゲリータ

PIZZA ピッツァ

Bismark with soft-boiled egg and porcini
トリュフ香る半熟卵とポルチーニのビスマルク 980

Margherita pizza
定番！マルゲリータ 680

Quattro Formadge
4種チーズのクワトロフォルマッジ 780
はちみつ +100

Tomato sauce & cheese pizza with roast ham and egg
ロースハムとタマゴのハーフ＆ハーフ 880
（トマト、チーズ）

Today's pizza
本日の気まぐれピッツァ 880

SNACKS おつまみ

4 kinds of olive marinade
4味交わるオリーブマリネ 480

Pickled seasonal vegetables
季節野菜のピクルス 480

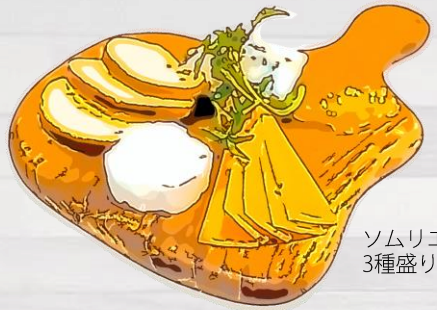
French Fries (Anchovy mayonnaise or Sour cream onion)
ポテトフライ 480
(アンチョビマヨネーズ or サワークリームオニオン)

3 kinds of rice croquette
3種のライスコロッケ 580

4味交わる
オリーブマリネ

季節野菜のピクルス

濃厚！
レバームース



ソムリエセレクト チーズ
3種盛り合わせ

SNACKS ワインのお供

Chicken liver mousse
濃厚！鶏レバームース　赤ワインジュレと 580

Patted Campagne
厚切り！田舎風パテ 780

3 kinds of ham "Butcher's side dish"
お肉屋さんのお惣菜 ハムの3種盛り合わせ 980

Sommelier select!! 3 kinds of cheese
ソムリエセレクト チーズ3種盛り合わせ 980

俺のフレンチ・イタリアン心斎橋からのご案内

- お料理、お飲み物の価格はすべて『税抜表記』です。
- お1人様につきチャージ代300円（税抜）を頂戴いたします。
（平日/17時～ 土日祝/ランチ～）
- 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くださいませ。
- 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、イラストと若干異なる場合がございます。
予めご了承願います。

俺のアプリが新しくなりました!!

スタンプを集めて
クーポンがもらえる!
ダウンロード&初回登録クーポンもあります!
「俺のアプリ」ダウンロードはこちら▶▶▶

※記載の価格は税抜価格です。

PASTA&RISOTTO パスタ＆リゾット

Migratory crab tomato cream pasta
ワタリガニのトマトクリーム（リングイネ） 780

Carbonara,Pasta mixed with bacon,egg,cheese,black pepper,and truffle
トリュフ香る濃厚カルボナーラ（スパゲッティー） 980

Gorgonzola cream
ゴルゴンゾーラクリーム（ペンネ） 780

Cold pasta , marinated salmon & salmon roe
サーモンマリネといくらの冷製パスタ（フェデリーニ） 880

Pescatore Bianco seafood pasta
魚介たっぷり！ペスカトーレビアンコ（スパゲッティー） 1,780

Bolognese meat sauce pasta
牛肉たっぷり！ボロネーゼ（タリアテッレ） 880

Pasta with garlic,oliveoil, pike conger and Manganji pepper
鱧と万願寺唐辛子のペペロンチーノ（スパゲッティー） 880

Foie gras and truffle risotto
フォアグラ＆トリュフのリゾット 1,280

Abalone and seafood risotto
贅沢！アワビと海の幸のさらっとリゾット 1,380

ワタリガニのトマトクリーム
（リングイネ）

フォアグラ＆トリュフのリゾット

DESSERT デザート

ふんわりティラミス

Seasonal brulee
季節のブリュレ 500

Fluffy tiramisu
ふんわりティラミス 500

Patissier special lemon tart
パティシエ特製レモンタルト 紅茶アイス添え 500

The fascinating melon parfait
魅惑のメロンパフェ 780

Citrus fruit terrine
柑橘のテリーヌ　ヨーグルトアイス添え 500

AFTER DRINKS
食後のお飲み物

Coffee (HOT/ICE)
コーヒー 400

Espresso
エスプレッソ 400

Café Latte (HOT/ICE)
カフェラテ 480

Tea (HOT/ICE)
紅茶 400

Lemon herb tea
レモンハーブティー 480

Uji matcha Latte (HOT/ICE)
焼きマシュマロ抹茶ラテ 580

Carmell popcorn latte (HOT/ICE)
ポップコーンキャラメルラテ 580

Dessert wine
デザートワイン 500

Port wine
ポートワイン 500

Calvados
カルヴァドス 600

※記載の価格は税抜価格です。

COLD APPETIZER 冷前菜

俺のグリーンサラダ(3名様以上向き)

冷製フォアグラと『香』の
オープンサンド仕立て

Green salad 俺のグリーンサラダ(3名様以上向き)	780
Fresh fish Carpaccio 旬鮮魚のカルパッチョサラダ仕立て(2名様向き)	780
Mozzarella and water eggplant caprese 水ナスとモッツアレラのカプレーゼ	680
Snow crab consommé jelly ～Cauliflower soup～ ズワイガニのコンソメジュレ寄せ～カリフラワースープ仕立て～ (お1人様１つどうぞ)	580
Corn mousse,Omar shrimp and Sea urchin オマール海老とウニがのったとうもろこしのムース	980
Poached egg potato salad toppings parmesan たっぷりパルメザンととろ～り半熟卵のポテトサラダ	680
Cold pasta , marinated salmon & salmon roe サーモンマリネといくらの冷製パスタ（フェデリーニ）	880
Foie gras open sand 冷製フォアグラと『香』のオープンサンド仕立て	999

HOT APPETIZER 温前菜

Shrimp and vegetable ajillo エビとゴロっと野菜のアヒージョ	780
Today's quiche 本日のキッシュ	680
Beef heart tagliata 牛ハツのタリアータ ドライトマトのコンディマン	780
White wine steamed mussels ムール貝のマリニエール	780
追加 青のりリゾット +Blue seaweed risotto	+300

Homemade bread (1piece)
俺のbakery自家製パン
1カット 100
バター +100

エビとゴロっと野菜のアヒージョ

MAIN DISHES メインディッシュ

数量限定！オマール海老のロースト

牛フィレとフォアグラのロッシーニ

Roasted lobster 数量限定！オマール海老のロースト	1,980
Today's fresh fish dish 市場直送 本日鮮魚 ～その日の調理法で～	1,380
ORENO's Aqua patza 俺のアクアパッツァ	1,480
"Tourned Rossini"with truffle madeira sauce 俺のと言えば！牛フィレとフォアグラのロッシーニ	1,980
Italian cutlet "NANIWANOHOSHI" pork なにわ星豚のチーズをまとったイタリアンカツレツ	1,580
Lamb French style skewer 仔羊とゴロゴロ野菜のブロシェット(フランス風串焼き)	1,380
Roasted duck brest ～spices sauce～ 鴨胸肉のロースト ～スパイスのソース～	1,780
Beef sirloin steak, potato fries 牧草牛のサーロインステーキ ポテトフライ付き～300g～	1,980

※記載の価格は税抜価格です。

PASTA&RISOTTO パスタ＆リゾット

Migratory crab tomato cream pasta
ワタリガニのトマトクリーム（リングイネ） 780

Carbonara,Pasta mixed with bacon,egg,cheese,black pepper,and truffle
トリュフ香る濃厚カルボナーラ（スパゲッティー） 980

Gorgonzola cream
ゴルゴンゾーラクリーム（ペンネ） 780

Pescatore Bianco seafood pasta
魚介たっぷり！ペスカトーレビアンコ（スパゲッティー） 1,780

Bolognese meat sauce pasta
牛肉たっぷり！ボロネーゼ（タリアテッレ） 880

Pasta with garlic,oliveoil, pike conger and Manganji pepper
鱧と万願寺唐辛子のペペロンチーノ（スパゲッティー） 880

ワタリガニのトマトクリーム
（リングイネ）

Foie gras and truffle risotto
フォアグラ＆トリュフのリゾット 1,280

Abalone and seafood risotto
贅沢！アワビと海の幸のさらっとリゾット 1,380

フォアグラ＆トリュフのリゾット

DESSERT デザート

ふんわりティラミス

Seasonal brulee
季節のブリュレ 500

Fluffy tiramisu
ふんわりティラミス 500

Patissier special lemon tart
パティシエ特製レモンタルト 紅茶アイス添え 500

The fascinating melon parfait
魅惑のメロンパフェ 780

Citrus fruit terrine
柑橘のテリーヌ　ヨーグルトアイス添え 500

AFTER DRINKS
食後のお飲み物

Coffee (HOT/ICE)
コーヒー 400

Espresso
エスプレッソ 400

Café Latte (HOT/ICE)
カフェラテ 480

Tea (HOT/ICE)
紅茶 400

Lemon herb tea
レモンハーブティー 480

Uji matcha Latte (HOT/ICE)
焼きマシュマロ抹茶ラテ 580

Carmell popcorn latte (HOT/ICE)
ポップコーンキャラメルラテ 580

Dessert wine
デザートワイン 500

Port wine
ポートワイン 500

Calvados
カルヴァドス 600

※記載の価格は税抜価格です。

Dessert

- デザート -

季節のブリュレ
¥500

ふんわりティラミス
¥500

パティシエ特製
レモンタルト
¥500

魅惑のメロンパフェ
¥780

白ワイン薫るちょっぴり大人の
ブランマンジェ
¥500

After Drinks

- 食後のお飲み物 -

コーヒー	¥400	デザートワイン	¥500
エスプレッソ	¥400	ポートワイン	¥500
カフェラテ	¥480	コニャック	¥600
紅茶	¥400	カルヴァドス	¥600
焼きマシュマロ抹茶ラテ	¥480	マール	¥600
ポップコーンキャラメルラテ	¥580		