



# Chef安達の こだわり野菜メニュー

数量限定！ 俺イタJAZZ名物！

ディナータイム限定

こだわり野菜のいろいろ調理

1,580

～千葉県産落花生油で～

各地の生産者より届く、10種類以上の元気な野菜たちの一皿

Chef 安達のスペシャリテ

～本日の“俺のマルシェ”より野菜小皿～



埼玉県 瀬山農園さんの

「自然農法」千両茄子の  
“イタリア風煮浸し”

野菜のブイヨン、アンチョビ、ニンニク

480

夏はコレ!!



北海道新十津川町 清野さんの

有機丸トマトの冷製

ジェノベーゼとバルサミコ、2種のソース

580

自然豊かな町で、水遣りを最小限に抑えることでフルーツのような甘味を生み出した、こだわりの高糖度トマト！（糖度8度以上）



千葉県 谷野さんの

黄色ズッキーニの

パルミジャーノフリット

580

旨みと甘みが物凄い！ジューシーなズッキーニです！



群馬県産、長野県産

本日の

有機“極太”アスパラ料理

780

★ 4種盛り合わせ 2,300 ★

# FOOD MENU

## Pizza ピッツア

俺イタ人気No1ピッツア!!



贅沢!たっぷりトリュフと半熟卵のビスマルクピッツア **1,280**



シンプルな美味しさ!!

マルゲリータ **680**



ハーフ&ハーフ (マルゲリータ&クワトロフォルマッジ) **999**

ロマーナ (アンチョビ・ケッパー・ニンニク・オリーブ・モッツアレラのトマトソース) **780**

長崎県産のぶ太郎いものジェノベーゼ **880**

4種チーズのクワトロフォルマッジ **880**

俺のロツソロツソ!! (トマトソース・こだわりトマト・バジル) **980**

## Primo Piatto パスタ

人気No1!

**贅沢!赤海老の濃厚トマトクリームパスタ** **1,580**

**旬な“元気野菜”たっぷりのスパゲッティニ** **980**

カチョエペペ **780**

パルメザンチーズと黒胡椒のシンプルパスタ

本日のパスタ **ASK**

(ペペロンチーノベース又はトマトソース)

三重県産沖しじみのボンゴレ **1,180**

でっかいしじみがたくさん!



贅沢!赤海老の濃厚トマトクリームパスタ

## Risotto リゾット

埼玉県狭山市の増田さんが作る無農薬玄米「彩のきずな」を、野菜のブイヨンで作る新感覚アルデンテリゾット!



フォアグラの玄米リゾット

フォアグラの玄米リゾット **1,480**

本日の野菜のブイヨンベースの玄米リゾット **ASK**

パルミジャーノチーズのシンプル玄米リゾット **780**

マルゲリータ玄米リゾット **999**

## Verdure 野菜

俺イタJAZZ名物!安心・安全!



各地の生産者より届く元気な野菜たちの一皿。シェフ安達のスペシャリテ。

数量限定!

こだわり野菜のいろいろ調理

~千葉県産落花生油で~ **1,580**

## Secondo Piatto メイン

※ご提供に30分以上頂きます。ご注文はお早めどうぞ!

数量限定

淡路島の漁師からの贈り物 絶品!活穴子のシンプルグリル **1,680**



ブラックアンガス牛とフォアグラの“ロツシーニ”スタイル アンガス牛200gにフォアグラ90g!

ブラックアンガス牛とフォアグラの“ロツシーニ”スタイル アンガス牛200gにフォアグラ90g! **2,480**

松坂豚のグリル(250g) **1,580**  
フォアグラトッピング + **980**

筑波鶏のトマト煮込み&カラスミの生パスタの2種盛り合わせ ~ピアットウニコ~ **1,680**

黒毛和牛のタリアータ(A4~A5ランク150g) **1,980**

オマール海老の丸ごとロースト~ガーリックオイル~ **2,200**  
俺のBakeryのパン(1カット) **200**

ブラックアンガス牛のビステッカ~オリーブオイルと有機レモンで~  
200g/ **1,980** 300g/ **2,480** 400g/ **2,980** 500g/ **3,480**  
フォアグラトッピング + **980**

## Antipasto Freddo 冷菜

淡路島の漁師より直送!天然魚のカルパッチョ **999**

北海道産有機トマトのブルスケッタ **480**

岩手県産真タコとセロリのマリネ **580**

生ハムと有機ロメインのサラダ **580**

長崎県産“のぶ太郎いものスパイシーポテトサラダ 長崎出島の潮風たっぷりの畑で作るこだわりポテト **680**

こだわりトマトのカプレーゼ **780**

国産牛の冷製ローストビーフ **999**

## Antipasto Caldo 温菜

ゼッポリーニ(揚げピザ)~本日のテイスト~ **480**

アランチーニ(ライスコロッケ3個) **580**

お一人様お一つどうぞ! フォアグラプリンとフォアグラソテー **680**

海老とこだわりエリンギのアヒージョ **780**

俺のBakeryのパン(1カット) **200**

黒毛和牛スジ肉の赤ワイン煮~温玉添え~ **880**

## Spuntino おつまみ

ブラッティーナ!(ミニブッラータチーズ)シンプル仕上げ **680**

日本一寒い町!北海道陸別町の蝦夷鹿で作ったソーセージ(2本) **680**

24か月熟成パルマ産生ハム **780**

チーズ盛り合わせ3種盛り合わせ **999**

## Dolce デザート

沖縄、多良間島の無添加黒糖でつくったアイスクリーム 俺のジェラート **400**

岩手県中洞牧場の自然放牧の牛乳で作った“エコロジーシャーベット” **400**

カタラーナ **480**

ふわっふわティラミス **580**



デザートご注文の方はセット価格!  
コーヒーor紅茶(Hot or Ice) **200**

※記載の価格は税抜価格です。



俺のイタリアンJAZZ 料理長 安達 雅和

# DRINK MENU



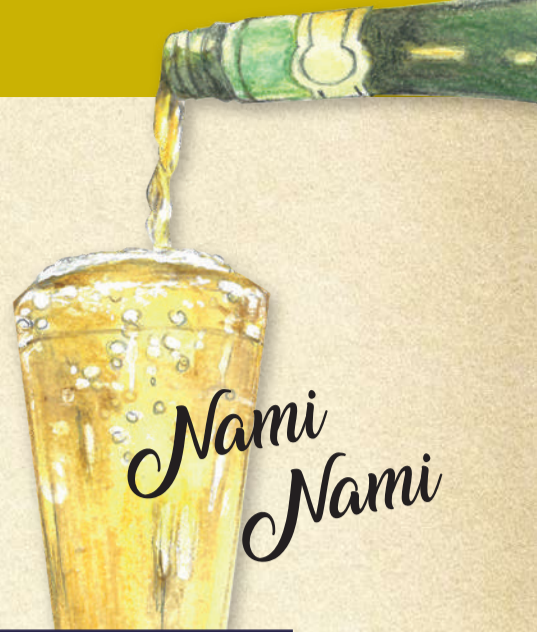
なみなみ!スパークリング!!

俺のシャンパン 1,200

俺の泡スパークリング  
(白orロゼ) 780

甘口マスカット(微発泡) 780

ノンアルコール  
ぶどうソーダ 680



## Red Wine 赤ワイン

迷ったらこれ!「俺の赤」 680

ライトで飲みやすい赤 580

飲みごたえのある赤 780

ソムリエおすすめ赤 ASK

## White Wine 白ワイン

迷ったらこれ!「俺の白」 680

ライトで飲みやすい白 580

ボリュームのある白 780

ソムリエおすすめ白 ASK



## Beer ビール

クラフトビール「俺のエール」 780

生ビール ~香るエール~ 680

シャンディガフ 680

レッドアイ 680

## Cocktail カクテル

俺のサングリア 580

ベリーニ  
イタリアンピーチカクテル 580

ジントニック 580

カシス(オレンジorソーダ) 580

モスコミュール 580

カンパリ(オレンジorソーダ) 580

キール 580

キティ 580

オペレーター 580

## Soft Drink ソフトドリンク

自家製レモネード 480

ブラッドオレンジジュース 580

コーラ 480

ジンジャエール 480

ウーロン茶 480

オレンジジュース 480

アップルジュース 480

グレープフルーツジュース 480

ペリエ 580

富士ミネラル 580

コーヒー・紅茶(Hot or Ice) 380

## Highball&Sawar ハイボール&サワー

ハイボール 480

メガサイズ!!  
俺のハイボール 680

レモンサワー 480

メガサイズ!!  
俺のレモンサワー 680

## Digestive 食後酒

各種ございます。  
お気軽にスタッフにお尋ねください。



※記載の価格は税抜価格です。

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



“野菜の魔術師”シェフ安達が、  
日本中から選び抜いたこだわり野菜

店内のマルシェにて  
販売中!



モンドセレクション2019、2020  
2年連続金賞受賞

パン・オブ・ザ・イヤー2017 食パン部門 金賞受賞  
SARAH JAPAN MENU AWARD 2018下半年 関東食パン部門



銀座の食パン~香~  
1本(2斤) 1,000円(税込)

店内で販売中

※スタッフまでお声がけください。