

「俺の」シリーズ不動の 人気No.1メニュー!

The most popular menu in our restrants.

牛フィレ肉とフォアグラの
ロッシーニ
～ペリゲー(トリュフ)ソース～

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

2,480円(税抜)



ぜひ食べてほしい2品

オマール海老を
惜しげもなく1尾使った
大人気メニュー

A very popular menu that uses one lobster



オマール海老の
まるごと1尾ロースト
～アメリカーナクリームソース～

Roasted Omar Lobster
with Americanene cream sauce

2,480円(税抜)

絶対食べてほしい 珠玉のピザ

Pizza

創業以来のベストセラー!

トリュフのビスマルク 980

(キノコペースト・モッツアレラ・卵・トリュフ)
Bismarck Pizza (Mushroom paste, Mozzarella, Eggs, Truffle)

シンプルにトマトソースオンリーチーズ無し!

マリナーラ (にんにく、トマトソース、オレガノ) 580

Marinara (Garlic, Tomato sause, Oregano)

マルゲリータ (トマトソース、モッツアレラ、バジリコ) 680

Margherita (Tomato, Bazil, Mozzarella)

クワトロフォルマッジ (4種チーズ) 880

Quattro Formaggi (4 Cheese Pizza)

**キノコとパンチェッタ・
バルサミコソースのピッツァ 880**

(Mushrooms, pancetta balsamic sauce)

八重洲店限定!

俺の欲張りピッツァ 1,180

(ビスマルク・4種類チーズ・マルゲリータ)
3 kinds of Mixed pizza (Bismarck, 4 Cheese, Margherita)



トリュフと
ポルチーニの
ビスマルク

迷ったら
コレ!



クワトロフォルマッジ
(4種チーズ)

俺の欲張りピッツァ
(ビスマルク・4種類チーズ・
マルゲリータ)

マルゲリータ
(モッツアレラ・バジル)

まずはこれ! 彩り前菜

Antipasto

シェフのスペシャルティ♪

**ズワイガニ、ホタテのロワイヤル
ウニのエスプーマ!! 480**

Espuma of Sea Urchin with Snow crab and Scallop

3種オリーブとドライトマトのマリネ 380

Marinated 3 kinds of olives and dried tomatoes

お酒のお供に!

鴨むね肉の冷製ロースト〜バルサミコソース〜 480

Cold roasted duck breast with balsamic sauce

**スモークサーモンのテリーヌ
サワークリームソース添え 580**

Terrine of Smoked salmon with sour cream sauce

エビのカクテルサラダ〜オーロラソース〜 680

Shrimp Salad with Aurora Sauce

名物ボリューム感たっぷり!

俺ん家のサラダ〜アンチョビドレッシング〜 780

Salad "ORENO" style
with anchovy dressing

ハーフサイズ
half size 580

パルマ産24ヶ月熟成生ハム 780

24 months aged Parma Prosciutto

**アメリマトと
北海道産モッツアレラのカプレーゼ 780**

Caprese of Amera Tomato and Hokkaido Mozzarella

**高知県宇和島産
天然真鯛のカルパッチョ〜本日のスタイルで!!〜 780**

Carpaccio of Sea bream from Uwajima, Kochi - Today's style -

迷ったらこれ!!

本日の前菜3種盛合せ 980

内容はスタッフにおたずねください
Today's Assortment of 3 kinds of appetizers

期間限定〜俺のシャンパンとご一緒に〜

俺の“瓶ごと”キャビアプレート 2,480

Whole caviar plate

当店
人気No.1!
1名様サイズ
お1名様おひとつ
どうぞ!

俺ん家のサラダ
〜アンチョビドレッシング〜

ズワイガニ、ホタテのロワイヤル
ウニのエスプーマ!!

アメリマトと
北海道産モッツアレラ
のカプレーゼ

エビのカクテルサラダ
〜オーロラソース〜



外せない一品! パスタ & リゾット



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!

Primo Piatto&Risotto

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) **880**
Tomato Cream Spaghetti with Gazami Crab

イタリアン賄いパスタ カチョ エ ペペ(スパゲッティ) **680**
Cacho e Pepe (Spaghetti)

パルマ産 生ハムのペペロンチーノ(スパゲッティ) **780**
Peperoncino with Parma Prosciutto

カラブリア産 唐辛子のアラビアータ(ペンネ) **780**
Penne Arrabiata with Calabria Red Pepper

トリュフ香るボロネーゼ(ペンネ) **880**
Bolognese with scent of Truffle

シェフのスペシャリテ♪

ウニの濃厚クリームソース(スパゲッティ) **1,280**
Rich cream sauce spaghetti with Sea urchin

俺の名物!

フォアグラとトリュフのリゾット **1,180**
Risotto of Foir gras and Truffle

イタリアン賄いパスタ
カチョ エ ペペ
(スパゲッティ)



ウニの濃厚クリームソース
(スパゲッティ)



フォアグラと
トリュフのリゾット

身も心も
温まる

アツアツ!! 温菜

Antipasto Caldo

人気の定番!

海老とキノコMIXのアヒージョ **780**
Ajillo with Shrimp and Mixed mushroom

丸ごとカマンベールチーズオープン焼き
トリュフの香り **880**
Oven-baked whole camembert cheese with scent of Truffle



アヒージョやカマンベールチーズとご一緒に!
俺のBakery山型パン(4カット) **300**
English bread (4pieces)

トリュフの香るフライドポテト(300g) **480**
俺のアンチョビマヨネーズ
French fries (300g) with Scent of truffles with Anchovy mayonnaise

山盛りムール貝の白ワイン蒸し(500g) **880**
Steamed with white wine of filling Mussels (500g)

フォアグラのポワレ カシスソース **1,280**
Foie gras poiré with cassis sauce



丸ごとカマンベールチーズ
オープン焼きトリュフの香り



山盛りムール貝の
白ワイン蒸し(500g)



フォアグラのポワレ
カシスソース

迷ったら
コレ!

肉&魚

Secondo Piatto

驚愕のコスパ!
メインディッシュ
オールスターズ

※メインディッシュはご提供に30分~40分程度お時間いただきます。
お早めにご注文をお願いいたします。

「俺の」シリーズ
名物!!



牛フィレ肉とフォアグラのロッシーニ
~ペリゲーソース~



八重洲のハンバーグ(300g)と旬野菜のグリエ
粒マスタードソース



ハーブ三元豚
厚切りロース肉(300g)のグリル



若姫牛サーロインの
肉厚ステーキ(450g)



オマール海老のまるごと1尾ロースト
~アメリカーナクリームソース~

迷ったらこれ!!

牛フィレ肉(200g)とフォアグラのロッシーニ
~ペリゲー(トリュフ)ソース~ 2,480

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

ハーブひまわり若鶏
骨付きもも肉香草ロースト 1,180
Roasted herb thigh chicken

八重洲のハンバーグ(300g)と
旬野菜のグリエ粒マスタードソース 1,280
Homemade hamburger(300g) and Grilled seasonal vegetables
with grain mustard sauce

ハーブ三元豚厚切りロース肉(300g)のグリル 1,280
Grilled Herb-Sangenton pork thick slice

仔羊肩ロース肉のソテー ~グリーンマスタードソース~ 1,480
Sautéed Lamb Chuck Eye with Green Mustard Sauce

イタリアンといえば、ピステッカ!!
若姫牛サーロインの肉厚ステーキ(450g) 2,280
Wakahime Beef Sirloin Steak (450g) thick slice

★俺の名物!★
オマール海老のまるごと1尾ロースト 2,480
~アメリカーナクリームソース~
Roasted Omar Lobster with Americaine cream sauce

お好みの料理に超破格でトッピング!! (市場価格 1kg 18,000円!!)

トッピング イタリア産フレッシュ黒トリュフ +300
Topping Italian Fresh Black Truffle

トッピング フォアグラ・ソテー(60g) +600
Topping Sautéed Foie gras

至福のひとつき
こだわり
デザート
DOLCE

+250円で
ドリンクセット
にできます
→
コーヒー(アイス/ホット)
紅茶(アイス/ホット)
エスプレッソ



俺のティラ・ミス



俺のカタラーナ
(冷製クレームブリュレ)



パンナコッタ
ベリーのソース

数量限定!!

本日のドルチェ
Today's Dessert

450

パンナコッタ ベリーのソース
Panna cotta with Berry sauce

450

迷ったらこれ!!

俺のティラ・ミス
Tiramisu

450

カフェ アフォガード
(バニラアイス&エスプレッソ)
Cafe Afoguard (Vanilla Ice cream & Espresso)

450

俺のカタラーナ(冷製クレームブリュレ) 450
Catalana (Cold Creme Brulee)



食後のお飲み物
AFTER DRINK

コーヒー&紅茶

食後酒

食後のお飲物

AFTER DRINKS (If you order drink with Dolce, drink is 250 yen.)

各320

デザートワイン
Dessert Wine

780

・コーヒー(ホット/アイス)
Coffee (Hot or Iced)

・特別栽培の
ダーズリンティー(ホット)
Darjeeling tea (hot)

グラッパ
Grappa

780

・エスプレッソ
(ダブル +100)
Espresso (Double +100yen)

・アイスティー
Ice Tea

自家製!ホットハニーレモネード
Homemade Hot honey lemonade

480



俺のイタリアン八重洲からのご案内

- ◆ お料理、お飲み物の価格はすべて『税別表記』です。
- ◆ お1名様ワンドリンク・ワンフード以上のご注文をお願いいたします。
- ◆ お1名様につきテーブルチャージ代300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。

俺のイタリアンで乾杯といえばこれ! スパークリングワイン SPARKLING WINE



なみなみ! 俺の泡 (白) 780

Sparkling wine

なみなみ! 俺のシャンパン 1,200

Champagne

なみなみ! 俺の泡 (ロゼ) 880

Sparkling wine (Rose)

なみなみ! 俺の極上泡 980

The Finest Sparkling wine

なみなみ! ミモザ 800

(シチリア産ブラッドオレンジ+スパークリングワイン)

Mimosa (Sicilian blood orange + Sparkling wine)

なみなみ! ベリーニ (完熟ピーチ+スパークリングワイン) 800

Bellini (Peach + Sparkling wine)

なみなみ! イチゴのスパークリング 800

Strawberry Sparkling wine

白ワイン

WHITE WINE



気軽に飲めるハウスワイン! グラス デキャンタ
オスス刈 俺の白 580 1,780
White wine (Private Brand Chardonnay)

甘口の白 ミ・モスカテル(スペイン産 微発泡) 580 1,780
White wine (Sweet)

イタリアの白 780 2,580
Italian White wine

極上の白 999 3,280
The Finest White wine

赤ワイン

RED WINE



気軽に飲めるハウスワイン! グラス デキャンタ
オスス刈 俺の赤 580 1,780
Red wine (Private Brand Cabernet-Syrah)

俺のロゼ イタリアで大人気! 辛口のロゼ! 780 1,980
Rose wine

イタリアの赤 780 2,580
Italian Red wine

極上の赤 999~ 3,280
The Finest Red wine

季節限定! ホットワイン 680
Hot wine



ウイスキー & ジャパニーズスピリッツ

WHISKEY & JAPANESE SPIRITS

俺のハイボール 480
Highball (Whiskey + Soda) (濃いめ(W) 580)

俺の^{メガ}MEGAハイボール 780
Highball "MEGA" size

※MEGAグラスの数に限りがございますので、おかわりの際は同じグラスでお願いしております。

フラッシュバック!! 伝説のハイボール!
Hennessy ソーダ! 580
Hennessy Soda

大人気!
Hennessy ジンジャー! 680
Hennessy Ginger Ale

俺のレモンソーダ 580
Lemon sour

梅乃宿 あらごし梅酒(ロック/ソーダ割) 580
Plum wine (Rock / Soda)

ビール BEER



サッポロ黒ラベル (生) **630**
Draft Beer (Sapporo black label)

エビスプレミアムブラック (生) **630**
Yebisu Premium Black

ハーフ&ハーフ (生) **630**
Draft Beer (Half and Half)

ノンアルコールビール (瓶) **580**
Non-Alcohol Beer

ほろ酔い カクテル COCKTAIL

俺のサングリア (赤) **各580**
Sangria (Red)

自家製リモンチェット (ソーダ/ジンジャーエール)
Homemade Limoncello (Soda / Ginger Ale)

モスコミュール
Moscow Mule

カシス (ソーダ/オレンジ/ジンジャーエール/ウーロン)
Cassis (Soda / Orange / Ginger Ale / Oolong)

シャンディガフ
Shandy Gaff

キティ (赤ワイン+ジンジャーエール)
Kitty (Red wine + Ginger Ale)

オペレーター (白ワイン+ジンジャーエール)
Operator (White wine + Ginger Ale)

ワインスピリッツァー (白ワイン+ソーダ)
Wine spritzer (White wine + Soda)



俺のイタリアン八重洲からのご案内

ソフト ドリンク SOFT DRINK



~おすすめのんあるカクテル~

シャーリーテンブル **580**
(ザクロシロップ+ジンジャーエール)
Shirley Temple (Pomegranate syrup + Ginger Ale)

オーシャンサンセット **580**
(ザクロシロップ+オレンジジュース)
Ocean sunset (Pomegranate syrup + Orange Juice)

ノンアルコールモヒート **580**
Non-Alcohol Mojito

自家製!俺のハニーレモネード **480**
Homemade Honey Lemonade

自家製!俺のハニーレモンスカッシュ **480**
Homemade Honey Lemon Squash

シチリア産ブラッドオレンジジュース **480**
Orange Juice (Sicilian blood)

MEGA黒ウーロン茶 **480**
MEGA Black Oolong Tea

ジンジャーエール **380**
Ginger Ale

オレンジジュース **380**
Orange Juice

ウーロン茶 **380**
Oolong Tea

黒ウーロン茶 **380**
Black Oolong Tea

ミネラルウォーター **380**
Mineral water

~食事のお供に~

サンペレグリーノ **390**
(イタリアの天然炭酸水) 500ml
SanPellegrino (Soda) 500ml

- ◆ お料理、お飲み物の価格はすべて『税別表記』です。
- ◆ お1名様ワンドリンク・ワンフード以上のご注文をお願いいたします。
- ◆ お1名様につきテーブルチャージ代300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。