

「俺のイタリアン新潟古町」
オープン以来、
不動の人気No.1メニュー!

The most popular menu since the opening!

殻付きウニの
コンソメジュレ添え
(3個～)

980円(税抜)

Sea urchin Mousse
topped with Consomme Jelly

ぜひ食べてほしい2品

人気食材を
一度に味わえる
当店限定の
大人気メニュー!

Popular menu only for "ORENO ITALIAN NIIGATA"
where you can enjoy popular ingredients at once!

牛・フォアグラ・トリュフの
ミルフィーユ

1,480円(税抜)

Millefeuille of Stewed
Beef, Sautéed Foie gras with Truffle



まずはこれ! 彩り前菜

COLD

APPETIZER



殻付きウニの
コンソメジュレ添え
(3個〜)



俺んちサラダ



北海道産モッツアレラチーズと
トマトコンフィのカプレーゼ

ガス
スリ

前菜No.1! お1人様1個がおすすめ♪

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 (税込1,078)

追加ウニ
いかがですか?

殻付きウニ1個追加

¥380

(税込418)

北海道産モッツアレラチーズと
トマトコンフィのカプレーゼ 680

Hokkaido mozzarella cheese and tomato confit caprese (税込748)

24ヶ月熟成/パルマ産生ハム

Prosciutto PARMA, 24 month aged

680

(税込748)

オリーブとドライトマトのマリネ

Marinated olives and dried tomatoes

380

(税込418)

生ハムとゴー
一緒に
いかがですか?

グリッシーニ

Grissini

¥200

(税込220)

気まぐれゼッポリーネ

Capricious zeppeline

350

(税込385)

身も心も
温まる

アツアツ!! 温菜

HOT

APPETIZER



海老と
マッシュルームの
アヒージョ



鶏肉とアボカドのフリット



ナスとズッキーニのリピエニ

フライドポテト

〜チェダー&パルメザンチーズのソース〜

French fries cheddar and parmesan cheese sauce

480

(税込528)

鶏肉とアボカドのフリット

Fried chicken and avocado

780

(税込858)

ナスとズッキーニのリピエニ

Eggplant and zucchini lipieno

680

(税込748)

海老とマッシュルームのアヒージョ

Spanish style Garlic Shrimp & Mushroom

680

(税込748)

俺のイタリアン新潟古町からのご案内

- ◆ディナータイムは お1人様につきチャージ代400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。

アヒージョと
ゴー一緒に
いかがですか?

バケット (4カット)

English bread (4pieces)

¥200

(税込220)

※お料理・お飲物の価格はすべて税抜価格です。

絶対食べてほしい! 珠玉のピザ

PIZZA



トリュフと
ポルチーニのビスマルク

マルゲリータ
(モッツアレラ・バジル)

クアトロ・フォルマッジ
(4種チーズのピッツア)

創業以来のベストセラー!



トリュフとポルチーニの ビスマルク

980

Special Bismarck (Truffle, Porcini, Eggs, Cheese) (税込1,078)

マルゲリータ(モッツアレラ・バジル)

580

Margherita (Tomato, Basil, Mozzarella) (税込638)

マリナーラ(青森産ニンニク・オレガノ)

580

Marinara (Tomato, Oregano, Garlic AOMORI) (税込638)

クワトロフォルマッジ(4種チーズ)

680

4 Cheese Pizza (税込748)

一緒に
いかがですか?

はちみつ追加

100

(税込110)

ハーフ&ハーフ(4種チーズ&マルゲリータ)

880

Half&half (4 Cheese & Margherita) (税込968)

カプリチョーザ・ピッツア

※価格はモニターにてご確認ください。

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)



タコと枝豆のアラビアータ(コンキリエ)



生ハムとコーンクリームソース
(リガトーニ)

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 (税込968)

俺のボロネーゼ(米粉のタリアテッレ)

780

Bolognese ORENO style (税込858)

青唐辛子と太刀魚の

ペペロンチーノ(スパゲッティ)

680

Green pepper and swordfish pepperoncino (税込748)

生ハムとコーンクリームソース
(リガトーニ)

780

Ham and corn cream sauce

(税込858)

タコと枝豆のアラビアータ
(コンキリエ)

780

Octopus and edamame arabianta

(税込858)



フォアグラと トリュフのリゾット

1,180

Risotto of Foie gras and Truffle (税込1,298)



※お料理・お飲物の価格はすべて税抜価格です。



牛・フォアグラ・トリュフのミルフィーユ



大海老のブランチャー焼き

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

「俺のイタリアン新潟古町」名物!

名物 牛・フォアグラ・トリュフの ミルフィーユ 1,480

Millefeuille of Stewed Beef, Sautéed Foie gras with Truffle (税込1,628)

ラム肉のスピエディーニ 1,180

～イタリアン串焼き～ (税込1,298)

Skewered lamb meat

越後米豚越王の 肩ロースステーキ 1,180

～サルサメランツアーネ～ (税込1,298)

Pork shoulder loin eggplant sauce

若姫牛の ボンベッテ・インパナータ 1380

～牛肉のチーズ包み～ (税込1,518)

Wakahime beef cheese wrap

お肉料理と
一緒に
いかがですか?

フォアグラ Foiegras ¥500

(税込550)

鮮魚のアクアパッツァ 1,280

Aqua patza of fresh fish

(税込1,408)

大海老の ブランチャー焼き(4尾～) 1,380

(税込1518)

Grilled shrimp placher

プラス380円で
1尾追加に!

追加大海老の
ブランチャー

+380
(税込418)

★メイン料理の提供時間は30分以上のお時間を
頂きますのでお早めにお申し付けください。

※お料理・お飲物の価格はすべて税抜価格です。



ラム肉のスピエディーニ



越後米豚 越王の肩ロースステーキ



若姫牛のボンベッティンパナータ

至福のひとつき
こだわり
デザート
DOLCE



俺のティラミス
Tiramisu 450
(税込495)



俺のカタラーナ
Catalana "ORENO" style 450
(税込495)



ピアンコ
マンジャーレ 450
blanc manger (税込495)

食後のお飲み物

AFTER DRINK

コーヒー＆紅茶

食後のお飲み物

- コーヒー (ホットorアイス)

Coffee (Hot or Iced)

- エスプレッソWもご用意できます。)

Espresso

- ダージリン
(ホットorアイス)

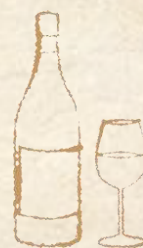
Darjeeling Tea (Hot or Iced)



各 390

(エスプレッソWは580)

食後酒



- グラッパ Grappa

- ベーレン
アウスレーゼ Beerenauslese

- 貴腐ワイン Noble wine 各 999



俺のイタリアン

新潟古町

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▶▶▶



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 !スパークリング 俺の泡(白) 690
Sparkling wine

なみなみ !スパークリング 俺の泡(ロゼ) 690
Rose Sparkling wine



白ワイン WHITE WINE



「俺の」シリーズ在籍ソムリエ50人で選んだ

オスス列 俺の白ワイン(辛口) 700
Private Brand Chardonnay

アロマエスパニョール(辛口) 490
Spain/light body

こだわり ソムリエセクション 999
Sommelier selection

ロング・ロウ モスカート(やや甘口) 590
Ausyralia/long row moscato

貴腐ワイン(ソーテルヌ) 999
France/Sauternes/noble rot wine
*テイastingグラスで提供

ベーレンアウスレーゼ 999
Beerenauslese
*テイastingグラスで提供

グラッパ GRAPPA

グラッパ・ディ・モスカート(43%) 999
grappa di miscato
*テイastingグラスで提供

俺のイタリアン新潟古町からのご案内

- ◆ディナータイムは お1人様につきチャージ代400円(税抜)を頂戴いたします。
- ◆お1人様一杯以上のお飲み物のご注文をお願い致します。
- ◆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。

赤ワイン RED WINE



「俺の」シリーズ在籍ソムリエ50人で選んだ

オスス列 俺の赤ワイン 700
Private Brand Cabernet-Merlot

アロマエスパニョール 490
Spain/light body

こだわり ソムリエセクション 999
sommelier selection

新潟の日本酒 Sake of niigata

麒麟山 伝辛 580
Kirinzan Denkara

菊水 無冠帝 吟醸生酒 680
Kikusui Mukantei Ginjo sake

菊水 純米 780
Kikusui Junmai

麒麟山 大吟醸 生酒 999
Kirinzan Daiginjo sake



ほろ酔いかくテル COCKTAIL



俺のサングリア 580
Sangria (Red wine base)

キールロワイヤル 580
Keel royale

リモンチェッロソーダ 580
Limoncello soda

キティ 580
Kitty

カシス 各580
(ソーダ or オレンジ or ジンジャーエール)
Cassis (Sosa or Orange or Ginger Ale)

カンパリ 各580
(ソーダ or オレンジ or ジンジャーエール)
Campari(Sosa or Orange or Ginger Ale)

ビール＆ ウィスキー BEER&WHISKEY

生ビール(風味爽快ニシテ) 490
Draft Beer (Sapporo)

ノンアルコールビール 490
(プレミアムアルコールフリー)
Non-Alcoholin Beer

ハイボール(デュワーズ)シングル Single 480
Dewars Whisky and soda
ダブル Double 780

ジンジャーハイボール 580
Dewars Whisky and Ginger ale

コークハイボール 580
Dewars Whisky and Coke

トニックハイボール 580
Dewars Whisky and Tonic water



珈琲＆紅茶 Coffee&Tea

珈琲(ホットorアイス) 390
Coffee (hot or ice)

紅茶(ホットorアイス) 390
Tea (hot or ice)

エスプレッソ 390
espresso
(Wも出来ます)

ソフト ドリンク SOFT DRINK



3種のイタリアンスカッシュ 各480
(マスカット or シャルドネ or さくらんぼ)
Italian Fizzy (Muscat or Chardonnay or Cherry)

俺のレモネード 480
Lemonade

赤ブドウジュース 480
Red grapes juice

ウーロン茶 480
Oolong tea

サンペレグリーノ(500ml) 580
San Pellegrino

トニックウォーター 390
Tonic water

オレンジジュース 390
Orange juice

コーラ 390
Cola

ジンジャーエール 390
Ginger ale

グレープフルーツジュース 390
Grapefruit juice

麒麟山 山水(ミネラルウォーター) 390
Kirinzan Yamamizu (mineral water)