

# FOOD MENU



黒毛和牛の炙りカルパッチョ

## 冷前菜 ANTIPASTO

お1人様1個どうぞ!!

**ウニ・カニ・イクラを添えた  
ウニのムース** 690

Sea urchin mousse with crab & Salmon roe

真鯛のカルパッチョ 690

Red sea bream Carpaccio

ブーリア産 モッツァレラのカプレーゼ 780

Caprese of mozzarella

パルマ産24ヶ月熟成生ハム 780

Raw ham made in Parma

数量  
限定

**黒毛和牛の炙りカルパッチョ** 980

Roasted "WAGYU" beef Carpaccio

豚肉のパテ・鶏肉のガランティエヌ・  
フォアグラのコンフィ盛り合わせ 980

Pork pate, chicken galantine, Foie gras confit platter

イタリア産2種のオリーブ 480

2 kinds of Italian olive

季節野菜の彩りピクルス 480

Pickles of seasonal vegetables

生ハムのジャーキー 480

Raw ham jerky

チーズ5種盛り合わせ 1,200

5 kinds of cheese platter

料理のアクセントに!!

ワンスプーン キャビア(8g) caviar	1,000
トッピング キャビア(3g) Topping caviar	500
トッピング トリュフ(3g) Topping truffle	400

## パスタ&リゾット PASTA&RISOTTO

黄金のイカスミリゾット 1,100

Risotto of Squid ink with gold foil

フォアグラとトリュフのリゾット 1,300

Risotto of Truffle & Foie gras

ワタリガニとズワイガニのトマトソース 1,180

Tomato sauce spaghetti with Blue Crab & Snow Crab

アサリとムール貝のペペロンチーノ 880

Garlic, olive oil and red pepper spaghetti with claws

冷製カルボナーラ 980

Cold Carbonara

イタリアンソーセージと  
アラビアータペンネ 880

Arrabbiata penne with italian sausage

仔羊とパプリカのラグー タリアテッレ 980

Lamb ragu pasta tagliatelle with paprika

ウニのトマトクリーム 1,480

Tomato cream with Sea urchin

オマール海老のペスカトーレ 1,680

Lobster pescatore



フォアグラとトリュフのリゾット

## PIZZA ピッツァ



**トリュフとポルチーニの  
ビスマルク** Bismarck of truffle & porcini 1,080



**ハーフ&ハーフ(マルゲリータ&クワトロフォルマッジ)** 1,080

Half & Half (Margherita & Quattro Formmage)

マルゲリータ 880

Margherita

キノコとベーコンのチーズピッツァ 880

Mushroom, Bacon & cheese

マリナーラ 780

Marinara

クワトロフォルマッジ 980

Quattro Formmage (4 cheese)

クレマディマイス(アンチョビ、コーン) 880

Anchovies & Corn cream

生ハムとルッコラ 1,080

Raw ham and Arugula



**プレミアムモッツァレラチーズのマルゲリータ** 1,080

Margherita of Premium Mozzarella cheese



トリュフとポルチーニのビスマルク

## ANTIPASTO CALDO 温前菜

海老とキノコのアヒージョ 880

Shrimp & mushroom ajillo

料理のお供に!!

俺のベーカリーの食パン“香”(2カット) 200

Bread

窯焼きカマンベール 780

Grilled Camembert cheese

フライドポテトトリュフ風味 480

French fries truffle flavor

イタリアンオムレツ ~フリッタータ~ 680

Italian Omelet ~Frittata~

マグロカマのオープン焼き シチリア風 980

Roasted tuna fish Sicily style

## INSALATA サラダ

グリーンサラダ レモンドレッシング 640

Green salad with lemon dressing

俺ん家のサラダ 860

Green Salad Oreno style

グリル料理

# GRIGLIA

- イベリコ豚肩ロースグリル(250g) 1,100  
Grilled Iberico Pork (250g)
- 骨つき仔羊ロース 2本 1,580  
Grilled Lamb chop (2 pieces)
- 若姫牛サーロイン (250g) 1,780  
Grilled Wakahime beef sirloin (250g)

数量  
限定

## USプライムグレードビーフ

**Lボーンステーキ 600g~ 3,000~**

L-bone steak (600g~)

**Tボーンステーキ 600g~ 3,600~**

T-Bone steak (600g~)

※その日の肉の入荷状況によりグラムが異なります。



牛フィレ肉とフォアグラの  
ロッシーニ風



オマール海老の丸ごとソテー

デザート

# DOLCE

**ティラ・ミス  
赤レンガスタイル 550**

Tiramisu



ティラ・ミス  
赤レンガスタイル

パナコッタとマンゴーのムース 500  
Panna Cotta and mango mousse

ガトーショコラと  
トリュフアイスクリーム 500  
Gateau Chocolat with truffle gelato

ナポリ風サバラン ~ババ~ 500  
Savarin Naples style

本日のジェラート2種 420  
Today's gelato



USプライムグレード  
Tボーンステーキ

# CARNE&PESCE

肉料理・魚料理

1/2フライドチキン サラダボール 1,100  
A half fried chicken salad-bowl style

メカジキのミラネーゼ (カツレツ) 1,100  
Sword fish milanese (cutlet)

数量  
限定 オマール海老の丸ごとソテー 2,200  
Sauteed whole Lobster

数量  
限定 牛フィレ肉とフォアグラのロッシーニ風 2,200  
Grilled beef fillet and foie gras Rossini style

数量  
限定 国産牛肉とフォアグラのロッシーニ風 3,600  
Grilled beef from japan and foie gras Rossini style

※肉料理・魚料理はご提供までに30分~40分程度  
お時間をいただきます。お早めにご注文ください。

# AFTER DRINKS

- |                                  |                             |
|----------------------------------|-----------------------------|
| コーヒー 450<br>Coffee (Hot or Iced) | リモンチェッロ 580<br>Limoncello   |
| エスプレッソ 450<br>Espresso           | デザートワイン 680<br>Dessert wine |
| 紅茶(ホットorアイス) 450<br>Tea          | グラッパ 780<br>Grappa          |

※お料理、お飲物は、すべて税込表記です。  
※お1人様ワンフード・ワンドリンク以上のご注文をお願いいたします。  
※当店では、お一人様につき「お通し代300円」を別途頂戴しております。  
※アレルギーをお持ちのお客様はスタッフまでお申し付けください。



## 俺のイタリアン名物

### なみなみ スパークリングワイン!

俺の泡 (辛口)	680
俺のシャンパン (辛口)	1,200
ロゼの泡 (辛口)	680
俺のランブルスコ (微発泡甘口)	680
俺のマスカット (微発泡甘口)	680
~ハンアルコールのなみなみ~	
ぶどうソーダ	580

## 俺のソムリエ30人が厳選した 超コスパワイン!

	グラス	デキャンタ
【俺のシリーズPB!】		
俺の赤 (仏)カベルネ・ソーヴィニヨン/メルロー	680	2,200
俺の白 (仏)シャルドネ		
【王道! がぶ飲みワイン】		
コスパ赤	580	1,800
コスパ白		
【今!! 飲んでほしい】		
赤レンガの赤	800	2650
赤レンガの白		
【当店ソムリエが自信を持ってオススメするスペシャルワイン】	990~	
ソムリエセレクション 赤・白		



## ～ ビール&ハイボール ～

生ビール（サッポロ黒ラベル） 680

俺のエール 瓶 800



俺の新橋ハイボール 580

ノンアルコールビール 瓶 500

## ～ カクテル ALL 580 ～

• 俺のサングリア

• カシスオレンジ

• カンパリソーダ

• ジントニック

• ラムコーク

• キールロワイヤル  
(スパークリングワイン+カシス)

• キティ (赤ワイン+ジンジャーエール)

• ベリーニ (スパークリングワイン+ピーチ)



## ～ ノンアルコール・ソフトドリンク ～

ALL 500

ライチブルースカッシュ  
(ライチ+GFJ+ソーダ)

シャーリーテンプル  
(ジンジャーエール+グレナデンシロップ)

シチリア産  
ブラッドオレンジジュース



ALL 450

俺のレモネード

コーラ

ジンジャーエール

グレープフルーツジュース

リンゴジュース

ウーロン茶

サンペレグリノ (500ml) (ガス入り水)

コーヒー (アイス or ホット)

エスプレッソ

紅茶 (アイス or ホット)

# BOTTLE WINE LIST

ALL 2,800yen



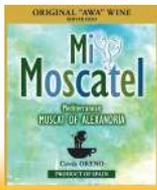
## 泡 1 俺の泡

原産国: フランス  
品 種: ユニ・ブラン  
本格的スパークリング



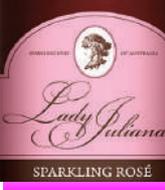
## 泡 2 スペローネ

原産国: イタリア  
品 種: シャルドネ/トレッピアーノ/ピノ・グリージョ  
爽やか辛口、とりあえず1本!



## 泡 3 ミ・モスカテル

原産国: オーストラリア  
品 種: マスカットオブアレキサンドリア  
微発砲甘口、甘じょっぱい組み合わせで食欲まし



## 泡 4 レディ・ジュリアナ

原産国: オーストラリア  
品 種: シラズ・シャルドネ  
上品な辛口泡ロゼ



## 白 5 メツツアコロナ・ピノ・グリージョ

原産国: イタリア  
品 種: ピノ・グリージョ  
IGT格付け、酸味と果実味のバランスが絶妙



## 白 6 フルールド シャルロット シャルドネ

原産国: フランス  
品 種: シャルドネ  
「俺の」オリジナルラベル



## 白 7 ソアヴェ DOC

原産国: イタリア  
品 種: ガルガーネガ  
北イタリア代表白ワイン  
魚介系、チーズにも合わせやすい



## 白 8 オチョ

原産国: チリ  
品 種: ソーヴィニヨン・ブラン  
柑橘系フルーツやミネラル感があり辛口  
冷菜やピッツアと一緒に



## 白 9 プリミ・ソリ

原産国: イタリア  
品 種: トレッピアーノ  
酸味と甘みのバランスが良い万能タイプ



## 赤 11 ピノ・ノワール フジサンワイナリー

原産国: フランス  
品 種: ピノ・ノワール  
ワインとの絆を深めたいあなたに、まずコレから!



## 赤 12 プリミ・ソリ

原産国: イタリア  
品 種: サンジョベーゼ  
程よい渋みと果実味でガブガブ飲みます



## 赤 13 サリーチェ・サレンティーノ・トゥルツリ

原産国: イタリア  
品 種: サリーチェ・サレンティーノ  
濃厚・長い余韻・コスパ最強!



## 赤 14 キャンティ DOCG

原産国: イタリア  
品 種: サンジョベーゼ  
トスカーナ州・キャンティ地方代表ワイン



## 赤 15 ガリレオ・ロツソ

原産国: イタリア  
品 種: サンジョベーゼ/シラー/プリミティーヴォ  
トスカーナとプリアの良いとこ取り! 三位一体



## 赤 16 グランボー・レゼルヴ

原産国: フランス  
品 種: カベルネ・ソーヴィニヨン/メルロー  
「俺の」オリジナルラベル

# BOTTLE WINE LIST

ALL 3,800yen



**17** ラ・ジョイヨーザ・  
プロセッコ・ディ・トレヴィーゾ

原産国:イタリア  
品 種:グレーラ  
.....  
プロセッコ最高峰ワイナリーの逸品、辛口



**18** バルドリーノ・キアレット DOC

原産国:イタリア  
品 種:コルヴィーナ/モリナーラ/ロンディネッラ  
.....  
辛口ロゼ、フレッシュな酸とスパイシー感あるリバーシブルワイン



**19** ソアヴェ・クラシコ

原産国:イタリア  
品 種:ガルガーネガ  
.....  
クラシコならではの成熟感が味わえる  
チーズや、和牛カルパッチョにも○



**20** ガリオ・ピアンコ

原産国:イタリア  
品 種:シャルドネ/ソーヴィニヨン・ブラン/ピノ・グリージョ  
.....  
完熟フルーツの香りで厚みもある  
ピッツァ・パスタと共に



**21** アラゴスタ

原産国:イタリア  
品 種:ヴェルメンティーノ  
.....  
フレッシュ爽快、エビワイン！ポトルを見たら一目瞭然  
オマールソテーと一緒に



**22** フラスカーティ  
・スペリオレ・セッコ DOC

原産国:イタリア  
品 種:マルヴァジア/トレッピアーノ/ソーヴィニヨン・ブラン  
.....  
果実香が強く酸も調和した口当たり  
和牛やイベリコ豚に



**23** フォンテヴェツキア DOC

原産国:イタリア  
品 種:ヴェルディッキオ  
.....  
フレッシュな果実味と香りが強くゆっくりした時間が楽しめる



**24** ランブルスコ・セッコ

原産国:イタリア  
品 種:マエストロ/マラーニ  
.....  
美発砲・辛口  
柔らかく滑らかな口当たりです



**25** コルヴィーナ“ドガーナ・ヴェネタ”

原産国:イタリア  
品 種:コルヴィーナ  
.....  
アマローネにも用いられる土着品種。程よい酸味とタンニンのバランスがピッツァ・パスタに良く合う！！



**26** プリミティーヴォ  
～ポツジョレヴォルピ～

原産国:イタリア  
品 種:プリミティーヴォ  
.....  
口当たりなめらかで、飲み疲れしない  
肉料理に



**27** メルロー“クズマーノ”

原産国:イタリア  
品 種:メルロー  
.....  
シチリア産メルロー。香りしっかり！飲むと丸みのあるやさしい  
口当たりのギャップ



**28** キャンティ・クラシコ カツポーネ

原産国:イタリア  
品 種:サンジョベーゼ  
.....  
ボリューム感となめらかさ、コレがこの価格はあり得ない！



**29** ディステル・ネダバーグ・デュエット

原産国:南アフリカ  
品 種:シラズ/ピノタージュ  
.....  
木樽熟成、しっかりとしたタンニンとジュシー感が  
Tボーンステーキにピッタリ



**30** JDラーテン・ピノワール Q. b. A

原産国:ドイツ  
品 種:ピノ・ワール  
.....  
おだやかなタンニンと果実味のバランスが取れている

☆裏メニューもごございます！お気軽にお尋ねください。

# BOTTLE WINE LIST

4,800yen~



**泡33** 俺のシャンパン

ASK

原産国: ASK  
品 種: ASK

俺のソムリエ30人が選んだシャンパン



**泡34** フェラーリ・ブリュット

6,400

原産国: イタリア  
品 種: シャルドネ

単一品種で作られたイタリアが誇るスパマンテ



**泡36** ペリエ・ジュエ

8,000

原産国: フランス  
品 種: シャルドネ/ピノ・ノワール/ピノ・ムニエ

白いアネモネの花が特徴的なボトルが格別の空間を作ってくれます



**白38** ペトルツァ  
ソーヴィニヨン・ブラン 2017

4,800

原産国: イタリア  
品 種: ソーヴィニヨン・ブラン

南国系フルーツの香りと  
フリウリらしいミネラルのバランスが最高に美味しい!



**泡35** テタンジェ・ブリュット・レゼルヴ

7,000

原産国: フランス  
品 種: シャルドネ/ピノ・ノワール/ピノ・ムニエ

繊細でエレガントを味わえる



**泡37** プロヴァンス・ロゼ

4,800

原産国: フランス  
品 種: シラー/グルナッシュ

しっかり辛口ミネラル豊富、仔羊コースとも良い相性



**白39** トラボケット

4,800

原産国: イタリア  
品 種: ペコローノ

熟した果実と華やかな香りが心地よく、  
しっかりブドウの味が楽しめる!



**白40** シャブリ2018

4,800

原産国: フランス  
品 種: シャルドネ

柑橘系果実味とフレッシュな酸、ミネラルがバランスよく感じれます。

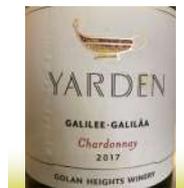


**白41** エロス・シャルドネ

4,800

原産国: イタリア  
品 種: シャルドネ

しっかり樽シャル!! クリーミーな味わいと  
柔らかい酸が飲みごたえしかない!!



**白42** ヤルデン・シャルドネ

5,300

原産国: イスラエル  
品 種: シャルドネ

しっかりタル熟、圧倒的なボリューム感



**白43** オレンジワン

5,400

原産国: イタリア  
品 種: リボッラ・ジャッラ/マルヴァジア

オレンジは使ってないです。とっても濃い白ワイン!?



**赤44** A.O.C ブルゴーニュ  
コート・ドール 2018

4,800

原産国: フランス  
品 種: ピノ・ノワール

ステンレスタンクに6日間低温浸漬  
旧オークバリック18ヶ月熟成



**赤45** シャトー・キャトル  
カオール 2012

4,800

原産国: フランス  
品 種: マルベック/メルロー/タナ

飲み頃ヴァンテージ!! 滑らかなタンニンと酸、ミネラル  
のバランスは素晴らしい! コスパしか感じない1本!



**赤46** アパッシメント IGP

4,800

原産国: イタリア  
品 種: ネグロアマーロ

しっかりフルボディ、自然で乾燥・凝縮した果実で  
コクとうま味が最高



**赤47** マレーナ DOC

4,800

原産国: イタリア  
品 種: メルロー

これでメディアム!?  
しっかりタンニン、ロッシー二との相性抜群!

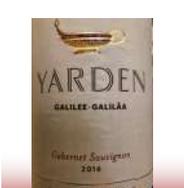


**赤48** ラ・カラリア

4,800

原産国: イタリア  
品 種: カベルネ・ソーヴィニヨン

うま味たっぷりめっちゃくちゃ長い余韻!  
グリル肉・クリーム系のパスタに



**赤49** ヤルデン・カベルネ・ソーヴィニヨン

5,800

原産国: イスラエル  
品 種: カベルネ・ソーヴィニヨン

凝縮感あふれる極うまフルボディ



**赤50** バローロ

6,500

原産国: イタリア  
品 種: ネットビーオーロ

しっかりしたタンニンが重厚感あふれる「ワインの王」