

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** 680

Sea urchin mousse with crab & Salmon roe

真鯛のカルパッチョ 680

Red sea bream Carpaccio

プーリア産 モッツァレラのカプレーゼ 680

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

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

エビとルッコラのペペロンチーノ  780

Garlic, olive oil and red pepper spaghetti with shrimp & Arugula

ワタリガニとズワイガニのトマトソース  980

Tomato sauce spaghetti with Blue Crab & Snow Crab

オマール海老のペスカトーレ  1,680

Lobster and seafoods with Tomato flavor spaghetti

イタリアンソーセージと
アラビアータペンネ   780

Arrabbiata penne with italian sausage

鴨と焼栗のラグー タリアテッレ 980

Duck & roast chestnuts ragu pasta tagliatelle

ウニのトマトクリーム タリアテッレ 1,480

Tomato cream with Sea urchin pasta tagliatelle

猪のほほ肉 赤ワイン煮込みと
サフランリゾット 1,480

Saffron Risotto & Stewed the wild boar cheek

フォアグラとトリュフのリゾット 1,180

Risotto of Truffle & Foie gras



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 980



ハーフ&ハーフ(マルゲリータ&クワトロフォルマッジ) 980

Half & Half (Margherita & Quattro Formmage)

マルゲリータ 780

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 880

Quattro Formmage (4 cheese)

クレマディマイス(アンチョビ、コーン) 780

Anchovies & Corn cream

生ハムとルッコラ 980

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 980

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  780

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

アサリとムール貝の白ワイン蒸し 880

Steamed Clams in white wine

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~

INSALATA

サラダ

グリーンサラダ レモンドレッシング 580

Green salad with lemon dressing

俺ん家のサラダ 780

Green Salad Oreno style

グリル料理

GRIGLIA

- イベリコ豚肩ロース(250g) 1,280
Grilled Iberico Pork (250g)
- 仔羊肩ロース トルコ風(250g) 1,480
Grilled Lamb chuck Turkish style (300g)
- 若姫牛サーロイン (250g) 1,680
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 500

Tiramisu



ティラ・ミス
赤レンガスタイル

- パナコッタとラズベリーのムース 450
Panna Cotta and raspberry mousse
- ガトーショコラと
トリュフアイスクリーム 450
Gateau Chocolat with truffle gelato
- ナポリ風サバラン ~ババ~ 450
Savarin Naples style
- 本日のジェラート2種 380
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 980
A half fried chicken salad-bowl style
- メカジキのミラネーゼ(カツレツ) 980
Sword fish milanese (cutlet)
- 数量限定 オマール海老の丸ごとソテー 2,200
Sautéed 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 350
Coffee (Hot or Iced) | リモンチェッロ 680
Limoncello |
| エスプレッソ 350
Espresso | デザートワイン 680
Dessert wine |
| 紅茶(ホットorアイス) 350
Tea | グラッパ 780
Grappa |

お料理、お飲物は、すべて税抜表記です。
お1名様ワンフード・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「席料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)	780
俺のシャンパン (辛口)	1,200
ロゼの泡 (辛口)	780
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
~ノンアルコールのなみなみ~	
ぶどうソーダ	680

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	780	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	880	2,650
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		



Beer ビール

- ・ サッポロ生ビール 680
- ・ ノンアルコールビール 580
- ・ 俺のエールビール 瓶 800



Highball&sawar ハイボール&サワー

- ・ 俺の新橋ハイボール (メガサイズ) 680
- ・ 私のハイボール 580
- ・ コークハイボール 580
- ・ ジンジャーハイボール 580
- ・ デュワーズハイボール (スコッチ) 780

- ・ 俺の丸ごとレモンサワー 680 (メガサイズ)

- ・ 私のレモンサワー 580



Sangria サングリア

- ・ 俺のサングリア 680
- (カラフェ)500ml 3杯分 1800

~ Cocktail カクテルALL580 ~

- ・ キティ (赤ワイン + ジンジャーエール)
- ・ キールロワイヤル (スパークリングワイン + カシス)
- ・ キャンパリソーダ
- ・ ベリーニ (スパークリングワイン + ピーチ)
- ・ カシスオレンジ
- ・ ジントニック

Dessert Wine 食後酒

- ・ リモンチェット (ストレート・ロック・ソーダ割) 680
- ・ デザートワイン 680
- ・ グラッパ 780



~ Soft Drink ソフトドリンク ~

ALL600

- ジョッキサイズ!!
- ・ 俺のレモンコーク
- ・ 俺のレモンジンジャー

ALL500

- ・ 俺のレモネード (水割り or ソーダ)
- ・ ライチブルースカッシュ (ライチ + グレープフルーツ)
- ・ シチリア産ブラッドオレンジ

ALL450

- ・ コーラ
- ・ ジンジャーエール
- ・ グレープフルーツジュース
- ・ ウーロン茶
- ・ リンゴジュース

BOTTLE WINE LIST

ALL 2,800yen



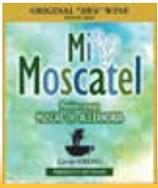
泡
1 俺の泡

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
微発泡甘口、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: シャルドネ・シャルドネ
上品な辛口泡ロゼ



白
5 メッツァコロナ・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: ソーヴィニオン・ブラン
柑橘系フルーツやミネラル感があり辛口
冷菜やピッツァと一緒に



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
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
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・ロッソ

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・ソーヴィニオン/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 ガリレオ・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！ボ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
・スペリオール・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 フォンテヴェッキア 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
~ポッジョレヴォルピ~
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 カッポネ
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・ネダバーク・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ボースステーキにピッタリ



30 ドラーテン・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

原産国: ASK
品 種: ASK

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

原産国: イタリア
品 種: シャルドネ

6,400

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

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

8,000

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 ペトルッサ
ソーヴィニヨン・ブラン 2017

原産国: イタリア
品 種: ソーヴィニヨン・ブラン

4,800

南国系フルーツの香りとフルウらしいミネラルのバランスが最高に美味しい!



泡37 プロヴァンス・ロゼ

原産国: フランス
品 種: シラー/グルナッシュ

4,800

しっかり辛口ミネラル豊富、仔羊ロースとも良い相性



白39 トラボケット

原産国: イタリア
品 種: ベコリーノ

4,800

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

原産国: フランス
品 種: シャルドネ

4,800

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

原産国: イタリア
品 種: シャルドネ

4,800

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

原産国: イスラエル
品 種: シャルドネ

5,300

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

原産国: イタリア
品 種: リボッラ・ジャッラ/マルヴァジア

5,400

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 プルゴーニュ
コート・ドール 2018

原産国: フランス
品 種: ピノ・ノワール

4,800

ステンレスタックに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・キヤトル
カオール 2012

原産国: フランス
品 種: マルベック/メルロー/タナ

4,800

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! コスパが感じない1本!



赤46 アパッシメント IGP

原産国: イタリア
品 種: ネグロアマロー

4,800

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味が最高



赤47 マレーナ DOC

原産国: イタリア
品 種: メルロー

4,800

これでミディアム!?
しっかりタンニン、ロッシーニとの相性抜群!



赤48 ラ・カラリア

原産国: イタリア
品 種: カベルネ・ソーヴィニヨン

4,800

うま味たっぷりめっちゃ長い余韻!
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

原産国: イスラエル
品 種: カベルネ・ソーヴィニヨン

5,800

凝縮感あふれる極うまフルボディ



赤50 バローロ

原産国: イタリア
品 種: ネッビオーロ

6,500

しっかりしたタンニンが重厚感あふれる「ワインの王」