

「俺のイタリアン」の  
不動の人気No.1メニュー!

殻付きウニの  
コンソメジュレ添え(3個)  
980円(税込1,078円)

(1個追加)  
380円(税込418円)

ぜひ食べてほしい2品

人気食材を  
一度に味わえる  
「俺のフレンチ」の  
大人気メニュー!

牛フィレ肉とフォアグラの  
ロツシーニ〜トリュフソース〜

通常サイズ 1,980円(税込2,178円)

特大サイズ 2,980円(税込3,278円)

さらに豪華に!!おすすめトッピング

超得! 追加フォアグラ +500(税込550)



トリュフとポルチーニの  
ビスマルク



マルゲリータ  
(モzzarella・バジル)



クワトロフォルマッジ  
(4種のチーズ)

# 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!

トリュフとポルチーニの  
ビスマルク

Special Bismarck  
(Truffle, Porchini, Eggs, Cheese)

1,350  
(税込1,485)

マルゲリータ

(モzzarella・バジル)  
Margherita (Tomato, Basil, Mozzarella)

980  
(税込1,078)

クワトロフォルマッジ

(4種のチーズ)  
4 Cheese Pizza

1,100  
(税込1,210)

## まずはこれ! 彩り前菜

## COLD APPETIZER

不動の人気No.1

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 (3 pieces)

(税込1,078)

(1個追加) +380  
(Add 1 piece) (税込418)

自家製鶏ハムとアスパラのパンチェッタ巻き  
ポーチドエッグ添え 890

Homemade chicken ham and asparagus wrapped in pancetta with poached egg (税込979)

モzzarellaチーズとトマトのカプレーゼ 900

Mozzarella Cheese and Tomato Caprese (税込990)

山盛り生ハム 980

Filling rawham (税込1,078)

4種の生ハム盛り合わせ 1,300

Assortment of 4 kinds of prosciutto (税込1,430)

### サラダ

俺盛りグリーンサラダ

Caesar salad "ORENO" styles

680

(税込748)

宇和島産

真鯛のカルパッチョのサラダ仕立て 1,180

Carpaccio of Uwajima Red sea bream salad style (税込1,298)

冷製ローストビーフのサラダ

Cold Roasted beef salad

1,500

(税込1,650)

お好みのお料理と  
一緒に!

バゲット(4カット)

Baguette  
(4pieces)

200

(税込220)

お好みのお料理と  
一緒に!

生ウニトッピング

Topping  
Sea Urchin

+500

(税込550)



殻付きウニの  
コンソメジュレ添え(3個~)



モzzarellaチーズと  
トマトのカプレーゼ



冷製ローストビーフの  
サラダ



宇和島産  
真鯛のカルパッチョのサラダ仕立て



4種の生ハム  
盛り合わせ



俺盛りグリーンサラダ

# 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)

迷ったら  
コレ!

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) **980**  
Tomato Cream Spaghetti with Gazami Crab (税込1,078)

アサリのチャウダースープスパゲッティ **1,000**  
Soup spaghetti of Manila clam chowder (税込1,100)

春キャベツと桜えびのペペロンチーノ **1,200**  
Peperoncino of Spring cabbage and Sakura shrimp (税込1,320)

パルミジャーノチーズたっぷりシンプルリゾット **780**  
Simple risotto with plenty of Parmigiano cheese (税込858)

シーフードとターメリックライスのグラタン **1,200**  
Gratin of Seafood and Turmeric rice (税込1,320)

お好みのお料理と  
一緒に! **超得!** フォアグラトッピング **+500**  
Topping Foie gras (税込550)



春キャベツと桜えびの  
ペペロンチーノ



アサリのチャウダー  
スープスパゲッティ



シーフードと  
ターメリックライスのグラタン



パルミジャーノチーズたっぷり  
シンプルリゾット

# 身も心も 温まる アツアツ!! 温菜

## HOT APPETIZER

本場ベルギー産!  
フライドポテト~アンチョビマヨネーズ~ **380**  
French fries -Original anchovy mayonnaise sauce- (税込418)

3種のソーセージ盛り合わせ **980**  
3 kinds of sausage platter (税込1,078)

海老とマッシュルームのアヒージョ **650**  
Spanish style Garlic Shrimp & Mushroom (税込715)

温野菜とカチョカバロチーズの  
オープン焼き~バーニャカウダソース~ **880**  
Oven-baked hot vegetables (税込968)  
topped on Cachocavallo cheese with Bagna cauda sauce

お好みのお料理と  
一緒に! **バゲット (4カット) Baguette 200**  
(4pieces) (税込220)



フライドポテト  
~アンチョビマヨネーズ~



3種のソーセージ盛り合わせ



温野菜とカチョカバロチーズの  
オープン焼き  
~バーニャカウダソース~



海老と  
マッシュルームのアヒージョ

# 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



牛フィレ肉とフォアグラのロッシーニ (通常サイズ) 1,980  
〜トリュフソース〜  
Tournedos with sauteed foie gras  
"ROSSINI STYLE" (税込2,178)

(特大サイズ) 2,980  
special size (税込3,278)

超得! 追加フォアグラ Topping Foie gras +500 (税込550)



極厚! サーロインステーキ (300g)

極厚! サーロインステーキ (300g) 1,980  
Extremely thick! Sirloin Steak (300g) (税込2,178)

乳呑み仔牛のミラノ風カツレツ 1,600  
〜ケッカ風ソース〜 (税込1,760)  
Milky calf Milanese cutlets with kekka sauce

牛ほほ肉のアラビアータ仕立て 1,800  
パッケリ添え (税込1,980)  
Stewed beef cheek meat with arabiata sauce with paccheri (Big macaroni)

鴨胸肉のラケロースト 1,850  
〜バルサミコソース〜 (税込2,035)  
Roasted Duck breast with Balsamic sauce

宇和島産真鯛のアクアパッツァ風 1,890  
Uwajima Red sea bream aqua pazza style (税込2,079)

オマール海老のロースト (1/2尾) 1,690  
〜パプリカとトマトのソース〜 (税込1,859)  
Roasted lobster with paprika and tomato sauce



牛ほほ肉の  
アラビアータ仕立て  
パッケリ添え



宇和島産  
真鯛のアクアパッツァ風



オマール海老のロースト (1/2尾)  
〜パプリカとトマトのソース〜



乳呑み仔牛のミラノ風カツレツ  
〜ケッカ風ソース〜



鴨胸肉のラケロースト  
〜バルサミコソース〜

# 至福のひととき こだわり デザート

## DOLCE

俺のカタラーナ  
Catalana "ORENO" style

480  
(税込528)

アイス盛り合わせ  
Assorted ice

480  
(税込528)

クレープシュゼット  
Crepe Suzette

480  
(税込528)

 季節のパフェ(苺)  
Seasonal parfait (Strawberry)

680  
(税込748)



クレープシュゼット



アイス盛り合わせ



俺のカタラーナ



季節のパフェ(苺)

## バースデイや記念日に スペシャルデザート

大切な方との特別なお食事を、  
特別なデザートと生演奏で  
お祝いさせていただきます!!

※要予約  
1,500円  
(税込1,650)



デザートと  
セットで300円!  
(税込330円)

## 食後のお飲み物 AFTER DRINK

### コーヒー&紅茶

食後のお飲み物

AFTER DRINKS

(If you order drink with Dolce, drink is 330 yen.)

- コーヒー (ホット or アイス)  
Coffee (Hot or Iced)
- エスプレッソ  
Espresso
- 紅茶 (ホット or アイス)  
Earl Grey Tea (Hot or Iced)
- ハーブティ (カモミール or ルイボス)  
Herb Tea (Chamomile or Rooibos)

各420  
(税込462)

### 食後酒

ノーブル・ワン  
Noble wine

900  
(税込990)

マール・ド・ブルゴーニュ  
Mar de Bourgogne

850  
(税込935)

カルバドス  
Calvados

600  
(税込660)

グラッパ  
Grappa

600  
(税込660)



俺のフレンチ・イタリアン  
松山三越裏からのご案内

- ◆ お1人様につきチャージ代500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。

俺のフレンチ・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) **680**  
Sparkling wine (税込748)

なみなみ! スパークリング俺の泡 (ロゼ) **680**  
Rose Sparkling wine (税込748)

なみなみ! ランブルスコ! (赤 微発泡 甘口) **680**  
Lambrusco Rosso (Red Sparkling Sweet) (税込748)

なみなみ! 俺のシャンパン! **1,200**  
Champagne (税込1,320)

なみなみ! ノンアルコールスパークリング  
(リンゴ or プドウ) **580**  
Grape Soda (Non-Alcoholin) (税込638)

## 白ワイン WHITE WINE

**オススメ** なみなみ! 俺の白ワイン **680**  
Private Brand White wine (Chardonnay) (税込748)

俺のコスパ 白ワイン **500**  
White wine (Good cost performance) (税込550)

俺のコスパ 白 カラフェ (500ml) **1,400**  
White wine (Good cost performance) Carafe (500ml) (税込1,540)

本日のオススメ白ワイン **980**  
Today's Recommended White wine (税込1,078)

ほのかな甘口白ワイン **580**  
White wine (faintly sweet) (税込638)

## 赤ワイン RED WINE

**オススメ** なみなみ! 俺の赤ワイン **680**  
Private Brand Red wine (Cabernet-Syrah) (税込748)

俺のコスパ 赤ワイン **500**  
Red wine (Good cost performance) (税込550)

俺のコスパ 赤 カラフェ (500ml) **1,400**  
Red wine (Good cost performance) Carafe (500ml) (税込1,540)

本日のオススメ赤ワイン **980**  
Today's Recommended Red wine (税込1,078)

ロッシーニの赤ワイン **780**  
Red wine for "ROSSINI" (税込858)

## 日本のお酒 JAPANESE LIQUOR

吟醸酒 (グラス) **680**  
Ginjo sake (glass) (税込748)

麦&芋焼酎 (水割り、ソーダ割り、ロック) **580**  
Wheat & potato shochu (Rock, Water, Soda split) (税込638)



### 俺のフレンチ・イタリアンからのご案内

- ◆お1人様につきチャージ代500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。



# ほろ酔い カクテル COCKTAIL

- 俺のほろ酔いカクテル **500**  
(バラ&オレンジ or 木苺&グアバ or ライチ&アップル) (税込550)  
"ORENO" Original Cocktail  
(Rose & Orange / Raspberry & Guava / Lychee & Apple)
- ボンベイジントニック **500**  
Bombay Jin Tonic (税込550)
- 俺のサングリア (白 or 赤) **600**  
Sangria (White / Red) (税込660)
- カシス (ソーダ or オレンジ or ウーロン茶) **500**  
Cassis (Soda / Orange / Oolong tea) (税込550)
- ベリーニ (ピーチ&スパークリング) **500**  
Bellini (Peach & Sparkling) (税込550)
- ミモザ (オレンジ&スパークリング) **500**  
Mimosa (Orange & Sparkling) (税込550)
- キティ (赤ワイン&ジンジャーエール) **500**  
Kitty (Red wine & Ginger ale) (税込550)
- カンパリ (ソーダ or オレンジ) **500**  
Campari (Soda / Orange) (税込550)



# 人気ノンアル カクテル NON-ALCOHOLIC COCKTAILS

- 俺のレモネード **500**  
Lemonade (税込550)
- シャルドネ&マスカット **500**  
Chardonnay & Muscat (税込550)
- ゆず&オレンジ **500**  
Yuzu & Orange (税込550)
- あまおう&赤ブドウ **500**  
Amaou (Strawberry) & Red Grape (税込550)

旬感  
スパークリング

- ・春さくら
- ・夏オレンジブルー
- ・秋クランベリー
- ・冬キウイ

各**450**  
(税込495)

Seasonal sparkling (Spring:Sakura / Summer:Orange Blue / Autumn:Cranberry / Winter:Kiwi)

## ビール&ウイスキー BEER & WHISKEY

- 生ビール (麒麟一番搾り) **680**  
Draft Beer (KIRIN Ichibanshibori) (税込748)
- シャンディガフ (ビール&ジンジャーエール) **680**  
Shandy Gaff (Beer & Ginger Ale) (税込748)
- ノンアルコールビール (麒麟ゼロ) **580**  
Non-Alcoholin Beer (KIRIN ZERO) (税込638)
- ジョニーウォーカー赤 **580**  
Johnny walker (Red) (税込638)
- ハイボール **580**  
Highball (税込638)
- ジンジャーハイボール **680**  
Ginger highball (税込748)

## ソフトドリンク SOFT DRINK

- ウーロン茶 **420**  
Oolong Tea (税込462)
- オレンジジュース **420**  
Orange Juice (税込462)
- ジンジャーエール **420**  
Ginger Ale (税込462)
- ミネラルウォーター **420**  
Mineral water (税込462)
- ペリエ **420**  
Perrier (税込462)
- ピーチジュース **420**  
Peach juice (税込462)
- ホットウーロン茶 **420**  
Hot oolong tea (税込462)
- コココーラ **420**  
Coca Cola (税込462)

**自家製**

**数量限定**

俺の  
クラフトコーラ  
Craft cola ORENO style **500** (税込550)



記念日は「俺の」でお祝い

ご予約時にお伝えいただければ、スパークラーとメッセージを添えた特製のデザートプレートをご用意します!

