

COLD APPETIZER 冷前菜



Green salad

俺のグリーンサラダ(3名様以上向き)

780 (税込858円)

Fresh fish Carpaccio

真鯛と北海水蛸のカルパッチョサラダ仕立て(2名様向き)

880 (税込968円)

Seafood, Scallop, Shrimp, Snow crab Tartar

帆立・甘海老・ズワイガニのタルタル クスクスラダ 添え

780 (税込858円)

Cold roast beef Truffle mayonnaise

冷製ローストビーフ サラダ仕立て

980 (税込1078円)

Lobstar white asparagus red bell pepper mousse

オマール海老の冷製 苺トアスパラ 赤パプリカのムース

999 (税込1098円)

帆立・甘海老・ズワイガニのタルタル



冷製ローストビーフ サラダ仕立て

HOT APPETIZER 温前菜

Squid and zucchini ajillo

ヤリイカと2色ズッキーニのアヒージョ

780 (税込858円)

Tripper Arrabiata

トリッパ アラビアータ オーブン焼き

680 (税込748円)

Today's quiche

本日のキッシュ

680 (税込748円)

White wine steamed mussels

ムール貝のマリエール

780 (税込858円)

追加 青のリゾット+Blue seaweed risotto +330円 (税込)

Blue cheese & potato gratin

ブルーチーズの乗ったポテトグラタン

880 (税込968円)

Foie gras poele

フォアグラのポワレ 完熟パプリカのピューレと共に

880 (税込968円)

Homemade bread (1piece)

俺のbakery自家製パン

1カット 100
バター +100 (税込110円)



トリッパ アラビアータ

ヤリイカと2色ズッキーニのアヒージョ

MAIN DISHES メインディッシュ

Roasted lobster

オマール海老のロースト 雲丹入りソース アンパラン

1.980 (税込2178円)

Today's fresh fish dish

市場直送 本日鮮魚 ~その日の調理法で~

1.380 (税込1518円)

"Tourned Rossini" with truffle madeira sauce

俺のといえば! 牛フィレとフォアグラのロッシーニ

1.980 (税込2178円)

Roasted "NANIWANOHOSHI" pork

なにわ星豚のソテー 黒ニンニク入りシャリアピソース

1.580 (税込1738円)

Smoked duck breast loast

スモークした鴨胸肉のロースト 赤ワインソース

1.480 (税込1628円)

Beef fillet Bistecca with foie gras terrine and truffle

牛フィレのビステッカ

フォアグラテリーヌとトリュフを添えた"Italian Style"

2.480 (税込2728円)



牛フィレとフォアグラのロッシーニ



なにわ星豚のソテー



スモークした鴨胸肉のロースト

※ ステーキ、肉料理はオーダーしてからお時間がかかります。



定番！マルゲリータ



スペシャル・ビスマルク

PIZZA ピッツァ

Margherita pizza

定番！マルゲリータ

680(税込748円)

Quattro Formage

4種チーズのクワトロフォルマッジ

780(税込858円)

はちみつ +110円(税込)

Bismark with soft-boiled egg and porcini

トリュフ香る半熟卵とポルチャーニのビスマルク 980(税込1078円)

TSpecial Bismark

スペシャル・ビスマルク

1.280(税込1408円)

SNACKS おつまみ

4 kinds of olive marinade

4味交わるオリーブマリネ

480(税込528円)

Pickled seasonal vegetables

季節野菜のピクルス

480(税込528円)

French Fries (Anchovy mayonnaise)

ポテトフライ アンチョビマヨネーズ

480(税込528円)

3 kinds of rice croquette

3種のライスコロケ

580(税込638円)

4味交わる
オリーブマリネ



季節野菜のピクルス

イベリコ豚とパルマ産生ハムのリエット



SNACKS ワインのお供

Iberico pork and Raw ham rillettes

イベリコ豚とパルマ産生ハムのリエット

580(税込638円)

Patted Campagne

厚切り！田舎風パテ

780(税込858円)

3 kinds of ham "Butcher's side dish"

お肉屋さんのお惣菜 ハムの3種盛り合わせ

980(税込1078円)

Sommelier select!! 3 kinds of cheese

ソムリエセレクト チーズ3種盛り合わせ

980(税込1078円)



ソムリエセレクト チーズ
3種盛り合わせ

俺のフレンチ・イタリアン心齋橋からのご案内

- ◆ お1人様につきチャージ代330円(税込)を頂戴いたします。
(平日/17時~ 土日祝/ランチ~)
- ◆ 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くださいませ。
- ◆ 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、イラスト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▶▶▶



PASTA & RISOTTO パスタ&リゾット

Migratory crab tomato cream pasta

ワタリガニのトマトクリーム (生パスタ) **780** (税込858円)

Carbonara, Pasta mixed with bacon, egg, cheese, black pepper, and truffle

トリュフ香る濃厚カルボナーラ **980** (税込1078円)

Penne Quattro Formage

ペンネ クワトロフォルマッジ **780** (税込858円)

Lobstar, scallops, mussel pescatora

オマール海老とホタテ、ムール貝のペスカトーレ ビアンカ **1.480** (税込1628円)

Bolognese meat sauce pasta

牛肉たっぷり！ボロネーゼ (生パスタ) **880** (税込968円)

Puttanesca with loasted pork

ローストポーク入りプッタネスカ **980** (税込1078円)

Foie gras and truffle risotto

フォアグラ&トリュフのリゾット **1.280** (税込1408円)



ワタリガニのトマトクリーム



オマール海老とホタテ、ムール貝のペスカトーレ

ガトーショコラ

バスクチーズケーキ

DESSERT デザート

Seasonal brulee

季節のクレームブリュレ **480** (税込528円)

Three kinds of sherbets

3種のシャーベット盛り **480** (税込528円)

Chocolate cake

ガトーショコラ **480** (税込528円)

Blancmange and berry espuma

ココナッツのブランマンジェと
ベリーのエスプーマ **480** (税込528円)

Basque cheesecake

バスクチーズケーキ **580** (税込638円)

Strawberry and pistachio cream cake

イチゴとピスタチオクリームのガトー
ラムレーズンのアイス添え **680** (税込748円)



イチゴと
ピスタチオクリームの
ガトー

AFTER DRINKS

食後のお飲み物

Coffee (HOT/ICE)

コーヒー **400**
(税込440円)

Espresso

エスプレッソ **400**
(税込440円)

Café Latte (HOT/ICE)

カフェラテ **480**
(税込528円)



Tea (HOT/ICE)

紅茶 **400**
(税込440円)

Lemon herb tea

レモンハーブティー **480**
(税込528円)

Uji matcha Latte (HOT/ICE)

焼きマシュマロ抹茶ラテ **580**
(税込638円)

Carmell popcorn latte (HOT/ICE)

ポップコーンキャラメルラテ **580**
(税込638円)

Dessert wine

デザートワイン **500**
(税込550円)

Port wine

ポートワイン **500**
(税込550円)