

ここでしか味わえない
シェフのスペシャリテ

ズワイガニのフランと カリフラワーのムース ～キャビア添え～

プリンセス“ M ”
1480 （税込 1628）

Entrée 前菜

☆俺のポテサラ ～トリュフ風味～	680	（税込 748）
・プレミアム・オリーブマリネ	480	（税込 528）
・ラタトゥイユと鴨の生ハム	580	（税込 638）
・エスプーマ♪カプレーゼ	880	（税込 968）
・穴子のエスカベッシュ	880	（税込 968）
・本日鮮魚のカルパッチョ	980	（税込 1078）
☆フォアグラテリーヌと 白レバーのムース	1280	（税込 1408）
・俺盛り！シーザーサラダ	880	（税込 968）
＋生ハムスライス	380	（税込 418）
☆アンガス牛 ローストビーフのサラダ	1380	（税込 1518）
・原価出し！瓶ごとキャビア	5000	（税込 5500）
・厚切り！田舎風パテ	780	（税込 858）
・こだわりハムの盛り合わせ	980	（税込 1078）
・４種のチーズ盛り合わせ	980	（税込 1078）
・ベルギー産フライドポテト	580	（税込 638）
☆俺のアヒージョ	880	（税込 968）



・生食パン 『香』 2カット 380 （税込 418）
～1カットからご注文頂けます～
・自家製トリュフバター 100 （税込 110）

VIANDE 肉料理



牛フィレ肉とフォアグラのロッシーニ ～黒トリュフソース～

(Filet 200g foie100g) 2480 （税込 2728）

フォアグラダブル/トリュフトッピング 各+500 （税込 550）

※メイン料理はお時間頂きますので、お早めに注文お願い致します。

・鴨もも肉のコンフィ	1280	（税込 1408）
・牛ホホ肉の赤ワイン煮込み	1680	（税込 1848）
・ニュージーランド産 仔羊背肉のロースト	1880	（税込 2068）
・牛ハラミのステーキ	1980	（税込 2178）

POISSON 魚料理

・本日の鮮魚料理
“ 俺の ”スタイルで ASK



オマール海老の“丸ごと”ロースト

1980 （税込 2178）
半身追加 999 （税込 1099）

RISOTTO リゾット



・マルゲリータリゾット 999 （税込 1099）
・トリュフとフォアグラのチーズリゾット 1380 （税込 1518）
フォアグラダブル トリュフスライス 各+500 （税込 550）

PASTA パスタ

パスタ大盛り ＋300 （税込 330）



☆三重県より 沖しじみのボンゴレビアンコ

1400 （税込 1540）

・ワタリガニのトマトクリーム	880	（税込 968）
・王道！ボロネーゼ生パスタ	880	（税込 968）
☆大人のナポリタン	900	（税込 990）
・ウニのクリームソース	1480	（税込 1628）
・本日のパスタ	ASK	



・群馬県産「原木マイタケ」のペペロンチーノ
1280 （税込 1408）

PIZZA ピッツァ



・フルーツトマトとニンニクの「ロッソ ロッソ」
880 （税込 968）



・トリュフと半熟卵のビスマルク ～やみツキ！ポルチーニのソース～
1280 （税込 1408）
トリュフトッピング +500 （税込 550）

☆ハーフ＆ハーフ （ﾏﾙｹﾞﾘｰﾀ＆ｸﾜﾄﾛ ﾌｫﾙﾏｯｼﾞ）	999	（税込 1099）
・マルゲリータ	780	（税込 858）
・クワトロ フォルマッジ	880	（税込 968）
・「原木マイタケ」のシンプルジェノベーゼ	880	（税込 968）

※デザートメニューを別紙でご用意しております。



“俺の”に来たら乾杯はコレ!

名物!!
なみなみ Sparkring!

☆原価出し!
俺のシャンパン
1480（税込 1628）

☆イタリア最高峰!
俺のフランチャコルタ
1480（税込 1628）

☆俺の泡
スパークリング
白　【辛口】
ロゼ【中辛口】
赤　【甘口・微発泡】
各880（税込 968）

☆私の泡
ノンアルコール
【リンゴ or ブドウ】
680（税込 748）

アルコール約3%
ちょっと酔いたいあなたへ

❤私の“ほろ酔い”泡
選べる。3つの泡カクテル♪
・ライチ　＆ アップル
・バラ　＆ オレンジ
・木苺　＆ グァバ
各780（税込 858）

Wine ～ボトルリストもご用意しております～

☆“なみなみ”の白【爽やかコクあり】

☆“なみなみ”の赤【濃厚フルボディ】

グラス　780(税込 858)
カラフェ【500ml】 2000(税込2200)

White Wine

・私の白　モスカート【甘口　微発泡】
グラス　680(税込 748)
カラフェ【500ml】 2000(税込2200)

・俺の白　シャルロット【トロピカル】
グラス　780(税込 858)
カラフェ【500ml】 2000(税込2200)

Red Wine

・私の赤　キャンティ　【フルーティ】
グラス　680(税込 748)
カラフェ【500ml】 2000(税込2200)

・俺の赤　グランボー　【濃縮・リッチ】
グラス　780(税込 858)
カラフェ【500ml】 2000(税込2200)

Beer & High ball

・生ビール　エビス プレミアム　780（税込 858）
・俺のクラフトビール【ペールエール】　880（税込 968）
・ノンアルコールビール　580（税込 638）
・俺のハイボール　680（税込 748）

Cocktail

・俺の麹レモンサワー　780（税込 858）
・私のサングリア【白or赤】　780（税込 858）
・シャンディガフ　680（税込 748）
・カシス＆アールグレイ　680（税込 748）
・カンパリ＆モヒート　680（税込 748）

一流のソムリエが選ぶ!
コスパ抜群のグラスワイン

月替わり！俺のソムリエ30人が選ぶワイン
・マンスリーワイン　【白 or 赤】

AOYAMA店のソムリエが選ぶワンランク上のワイン
・ソムリエセレクション【白 or 赤】

特別なひとトキをあなたへ…
・俺の贅沢ワイン　【白 or 赤】

別紙にてご案内しております。お気軽にスタッフまで♪

2～3名様グループにオススメ♪ハーフボトルあります！！

まだ飲みたいけどフルボトルは…
二人で軽く一杯ずつ♪

赤 ラ・クロワザード　レゼルヴ
【フランス・ラングドック／カベルネ、シラー】
白 ラ・クロワザード　レゼルヴ
【フランス・ラングドック／シャルドネ】
泡 ウンドラーガ　スパークリング　ブリュット
【チリ・セントラル ヴァレー／シャルドネ、ピノ・ノワール】
各1680(税込1848)

Soft drink

食後にコーヒー、紅茶等もご用意しております！

☆自家製！俺のシチリアレモネード　580（税込 638）
☆やみツキ！私のアイスピーチティー　580（税込 638）

フランス産高級ナチュラルシロップを使用！
・選べて楽しい！俺の旬感スカッシュ！
【春:バラ　夏:ライチ　秋:木苺　冬:スミレ】
各580（税込 638）

・FUJIミネラルウォーター
・ジンジャーエール【甘口or辛口】
・オレンジジュース
・リンゴジュース
・ウーロン茶
・コーラ　各480(税込 528)

・FUJIスパークリングウォーター
・爽快！ドライソニック
・マンゴージュース
・グァバジュース
各580(税込 638)

モンブラン・
マロンカシス
850 (税込 935)



季節のアイスクリーム
3種盛り合わせ
680 (税込 748)



俺のクレーム・ブリュレ
～季節のアイスクリーム添え～
580 (税込 638)





ごろごろナッツの
ガトーショコラ
850 (税込 935)

After Drink

- Coffee コーヒー Hot/Ice 480 (税込 528)
- Tea 紅茶 Hot/Ice 480 (税込 528)
- Chamomil Tea カモミール 480 (税込 528)
- Rooibos Tea ルイボスティー 480 (税込 528)
- Espresso エスプレッソ 480 (税込 528)
  Double 800 (税込 880)
- Cafe latte カフェ・ラテ 600 (税込 660)

Digestif ～食後酒～

All 800 (税込 880)

- **POURRITURE NOBLE** 貴腐ワイン
  水分の抜けたブドウから造られる甘口ワイン
- **SHERRY OLOROSO** シェリー
  スペインで造られる酸化熟成酒精強化ワイン
- **VINHO DO PORTO** ポートワイン
  ポルトガルで造る甘口酒精強化ワイン
- **CALVADOS** カルヴァドス
  リンゴで造るフランスのブランデー
- **GRAPPA** グラッパ
  ブドウで造るイタリアのブランデー
- **MARC** マール
  ブドウで造るフランスのブランデー