オリーブマリネ&ピクルス

#### COLD & PPETIZER ADDED

ハム3種盛り

Olive marinade オリーブマリネ

Seasonal vegetables pickles 季節野菜のピクルス

Iberico pork and Raw ham rillettes

イベリコ豚とパルマ産生ハムのリエット

Pate de Campagne 厚切り!パテドカンパーニュ

▶ご一緒にトリュフの塩パンいかがですか?180円(税込)

Assprted Ham お肉屋さんのお惣菜 ハム3種盛合せ

Assorted Cheese ソムリエセレクト チーズ盛り合せ

Green Sarada 俺のグリーンサラダ(3名様~)

俺のグリーンサラダ

Red sea bream & Octopus Carpaccio

真鯛と北海水タコのカルパッチョ 発酵レモンのソース ~彩り大根添え~

Roasted beef cold style 冷製ローストビーフサラダ仕立て 黒オリーブソース

Sea urchin, Spot shrimp & Cooked scallops cocktail 北海道産生うに、ボタン海老、炙り帆立、そばの実のカクテル

~酢橘ドレッシング~

480(税込528円)

780(税込858円)

980(税込1078円)

980(税込1078円)

480(税込528円)

480(税込528円)

780(税込858円)

880(税込968円)

980(税込1078円)

999(税込1098円)

480(税込528円)

580(税込638円)

780(稅込858円)

880(税込968円)

780(税込858円)

北海道生うに、ボタン海老、 炙り帆立のカクテル

## HOT APPETIZER LINE

French fried potatoes ポテトフライ アンチョビマヨネーズ

Rice croquette 3種のライスコロッケ

Shrimp & mushroom Ahijo XO醤でマリネした海老とミックスキノコのアヒージョ

<mark>Foie gras poele</mark> フォアグラのポアレ エピスを効かせたタルトタタンとバルサミコクリーム

Mussel steamed white wine ムール貝のマリニエール

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

Bacon quiche イベリコベーコンとキノコのキッシュ

Blue cheese & potato gratin ブルーチーズの乗ったグラタンドフィノア

Homemade bread (1piece) 銀座の食パン~香~1コ 100 (税込110円) バター +100円 トリュフの塩パン 1コ **164** (税込180円)

※ モバイルオーダーをご利用いただくと、 より多くの写真付きメニューがご覧になれます。 880(税込968円)

880(税込968円)

銀座の食パン~香~







#### PIZZA Lyyr

Pizza Bismarck トリュフ香る半熟卵とポルチーニのビスマルク

980(税込1078円)

Pizza Margherita 定番 マルゲリータ 定番

680(税込748円)

Quattro Formaggi

クワトロフォルマッジ はちみつ+100円(税込)

780(税込858円)

Pizza Macellaio

チョリソーソーセージとボロネーゼのマチェライオ

880(税込1078円)

Special Bismarck(Bismarck & Margherita)

スペシャルビスマルク(ビスマルク&マルゲリータ)

1.280(税込1408円)

スペシャルビスマルク

## PASTA&RISOTTO NAS&UJUNE

Migratory crab tomato pasta

渡り蟹のトマトクリームパスタ

牛肉たっぷり大人のボロネーゼ

フォアグラとトリュフのリゾット

780(稅込858円)

Carbonara.pasta mixed with bacon,egg,cheese,blackpepper & truffle トリュフ香るカルボナーラ

980(税込1078円)

Bolognese meat sauce pasta

880(税込968円)

オマール海老と帆立、

Lobstar, scallops, mussel, pescatore

オマール海老と帆立、ムール貝のペスカトーレロッソ 1.480(税込1628円)

ムール貝のペスカトーレ

Foie gras & truffle risotto

'<mark>ORENO'Lasagna</mark> 俺のラザニア

Trippa & Penne all`Arrabbiata トリッパとペンネアラビアータ ガーリックチーズ

980(税込1078円)

980(税込1078円)

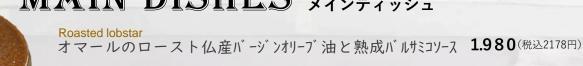
1.280(稅込1408円)



俺のラザニア

鴨胸肉のロースト

### MAIN DISHES メインディッシュ



Today's fresh fish dish 本日の鮮魚料理

1.380(税込1518円)

Roasted duck breast

1.580(税込1738円)

鴨胸肉のロースト ソースビガラード ~赤ワインでマリネしたペコロス、クレソンとオレンジのサラダ添え~

Grilled 'NANIWA NO HOSHI' pork なにわ星の豚のグリエ ~ベーコンと生姜を効かせたシャルキュティエールソース~

1.580(税込1738円)

俺のと言えば!ロッシーニ

'Tourned Rossini' with truffle madeira sauce

1.980(税込2178円)

Chuck Eye Roll steak

豪産Fl牛肩ロースのガーリックステーキ鉄板焼き

2.180(税込2398円)

Calf minute steak porcini cream sauce

仔牛の薄切りスカロッピーネ ーポルチーニたっぷりクリームソース~ 2.180(稅込2398円)



\シェフおすすめの食べ方、

ご一緒にトリュフの塩パンいかがですか? 180円(税込)

仔牛の薄切りスカロッピーネ

※ 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。

# DESSERT

Crème brulee クレームブリュレ バニラの香り

Three kinds of sherbets 3種のシャーベット盛り

Basque cheesecake バスク風チーズケーキ

Chocolate cake ガトーショコラ

Panna cott パンナコッタ アマレットの香り
ペギナシのピューレと果肉添え キャラメルソース~

和栗と栗渋皮付甘露煮のパイ包み焼き フランス産マロンのモンブラン仕立て

'ORENO' Tiramisu 復活!!俺のティラミス by松竹角座 480(税込528円)

480(税込528円)

580(税込638円)

480(税込528円)

480(税込528円)

680(税込748円)

480(税込528円)







デザートワイン

# AFTER DRINKS

俺のティラミス

食後のお飲み物

Coffee	
Coffee コーヒー(ICE/HOT)	400(税込440円)

Espresso エスプレッソ 400(税込440円)

Café Latte カフェラテ(ICE/HOT) 480(稅込528円)

紅茶(ICE/HOT) 400(税込440円)

Lemon herb tea レモンハーブティー(HOT) **480**(税込528円) 抹茶ラテ

Uii matcha Latte 焼きマシュマロ抹茶ラテ

焼きマシュマロ

(ICE/HOT)

'Carmell popcorn latte ポップコーンキャラメルラテ

(ICE/HOT)

Dessert wine デザートワイン

580(税込638円)

580(税込638円)

500(税込550円)

#### 俺のフレンチ・イタリアン心斎橋からのご案内

- ◆ 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
- 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。

#### ◆奄のアプリゕ新しくなりました!!



スタンプを集めて ボンかもらえる!

ダウンロード&初回登録クーホンもあります!

「俺のアプリ」ダウンロードはこちら▶▶▶

