

「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)

1,100円(税込1,210円)

(1個追加)

400円(税込440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
ロッシーニ〜トリュフソース〜

通常サイズ 2,480円(税込2,618円)

特大サイズ 3,480円(税込3,828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 +1,000(税込1,100)



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

(モッツァレラ・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)

マルゲリータ
(モッツァレラ・バジル)

トリュフとポルチーニの
ビスマルク

クワトロフォルマッジ
(4種のチーズ)

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) 1,100
(税込1,210)

Sea urchin Mousse topped
with Consomme Jelly (3 pieces)

(1個追加) +400
(Add 1 piece) (税込440)

フォアグラと砂肝、小エビのリエット 700
(税込770)

自家製ブリオッシュ添え
Rillettes of foie gras, gizzards and small shrimps with Homemade brioche

ピンチョスと小さな前菜5種盛り 800
(税込880)

Pinchos and 5 kinds of mini appetizers

モッツァレラチーズとトマトのカプレーゼ 900
(税込990)

Mozzarella Cheese and Tomato Caprese

山盛り生ハム
Filling rawham

980
(税込1,078)

サラダ

俺盛りグリーンサラダ

Caesar salad "ORENO" styles

680
(税込748)

サーモン・帆立貝・白トリ貝のマリネ
サラダ仕立て

Marinated salad with salmon, scallops, and cockle (税込1,430)

冷製ローストビーフのサラダ

Cold Roasted beef salad (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~)



フォアグラと砂肝、
小エビのリエット
自家製ブリオッシュ添え



冷製ローストビーフの
サラダ



ピンチョスと
小さな前菜5種盛り



サーモン・帆立貝・
白トリ貝のマリネ
サラダ仕立て



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

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)

ムール貝・アサリ・ハマグリ
のマリナーラソース(スパゲッティ) **1,200**
Marinara sauce spaghetti with Mussels and 2 kinds of clams (税込1,320)

桜海老・ベーコン・春野菜のペペロンチーノ **1,300**
Peperoncino of Sakura shrimp, Bacon and Spring vegetables (税込1,430)

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)

特製! 俺のオムライス デミグラスソース **1,100**
Omurice (omelette and rice) with demiglace sauce (税込1,210)

お好みのお料理と
一緒に! **超得! フォアグラトッピング +1,000**
Topping Foie gras (税込1,100)



ワタリガニの
トマトクリームソース
(スパゲッティ)

ムール貝・アサリ・ハマグリ
のマリナーラソース(スパゲッティ)



桜海老・ベーコン・春野菜の
ペペロンチーノ



特製! 俺のオムライス
デミグラスソース



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)

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)

海老とアボカドのキッシュ **680**
Shrimp and avocado quiche (税込748)

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

アスパラガスのソテー
魚介のアメリカン クリームソース **1,380**
Sauteed asparagus with Seafood americaine cream sauce (税込1,518)

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)



フライドポテト
〜アンチョビマヨネーズ〜



海老とアボカドのキッシュ



海老と
マッシュルームのアヒージョ



アスパラガスのソテー
魚介のアメリカンクリームソース

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) 2,480
〜トリュフソース〜
Tournedos with sauteed foie gras
"ROSSINI STYLE" regular size (税込2,728)

(特大サイズ) 3,480
special size (税込3,828)

超得! 追加フォアグラ Topping Foie gras +1,000 (税込1,100)



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)

イベリコ豚ロースのカツレツ
モッツァレラチーズのせ 1,600
Iberian pork loin cutlet topped on Mozzarella cheese (税込1,760)

鴨胸肉のローストとフリカデル (ハンバーグ)
ルアネーズソース 1,900
Roast duck breast and Fricadel (Hamburg Steak) (税込2,090)
with Ruanese sauce

オッソブッコ ミラノ風 2,390
(骨付き乳飲み仔牛スネ肉のトマト煮込み) (税込2,629)
Ossobuco Milano style (Stewed Bone-in veal shank with tomato sauce)

白サバフグのフリット
プロヴァンス風焦がしバターソース 1,500
Frit of Shirosaba-Fugu (Pufferfish) (税込1,650)
with Scorched Butter Sauce Provence style

オマール海老の香草パン粉焼き
マカロニグラタン添え 1,980
Grilled lobster with herbs and bread crumbs (税込2,178)
with macaroni gratin

オッソブッコ ミラノ風
(骨付き乳飲み仔牛スネ肉の
トマト煮込み)



鴨胸肉のローストと
フリカデル (ハンバーグ)
ルアネーズソース



オマール海老の香草パン粉焼き
マカロニグラタン添え



イベリコ豚ロースのカツレツ
モッツァレラチーズのせ



白サバフグのフリット
プロヴァンス風
焦がしバターソース

至福のひととき こだわり デザート

DOLCE

俺のカタラーナ 480
Catalana "ORENO" style (税込528)

アイス盛り合わせ 480
Assorted ice (税込528)

ムースショコラのタルトと
バナナのパルフェ 580
Mousse chocolate tart and banana parfait (税込638)

本日のデザート盛り合わせ 680
Today's assorted dessert plate (税込748)



アイス盛り合わせ



ムースショコラのタルトと
バナナのパルフェ



俺のカタラーナ



本日のデザート
盛り合わせ

バースデイや記念日に
スペシャルデザート
※要予約
1,500円
(税込1,650)

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!!



食後のお飲み物 AFTER DRINK

コーヒー&紅茶

食後のお飲物

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 850
Mar de Bourgogne (税込935)

カルバドス 600
Calvados (税込660)

グラッパ 600
Grappa (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

- ◆ 当店は、ワンドリンクオーダー制です。
- ◆ 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 **580**
(リンゴ or ブドウ) (税込638)

Grape Soda (Non-Alcoholin)

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



人気ノンアル カクテル NON-ALCOHOLIC COCKTAILS

俺のレモネード Lemonade	500 (税込550)
シャルドネ&マスカット Chardonnay & Muscat	500 (税込550)
ゆず&オレンジ Yuzu & Orange	500 (税込550)
あまおう&赤ブドウ Amaou (Strawberry) & Red Grape	500 (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) Draft Beer (KIRIN Ichibanshibori)	680 (税込748)	ジョニーウォーカー赤 Johnny walker (Red)	580 (税込638)
シャンディガフ (ビール&ジンジャーエール) Shandy Gaff (Beer & Ginger Ale)	680 (税込748)	ハイボール Highball	580 (税込638)
ノンアルコールビール (麒麟ゼロ) Non-Alcoholin Beer (KIRIN ZERO)	580 (税込638)	ジンジャーハイボール Ginger highball	680 (税込748)

ソフトドリンク SOFT DRINK

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

