

冷前菜

COLD APPETIZER



ウニ、ズワイガニ、季節のムースとコンソメジュレ(1個)
Seasonal Mousse With Sea Urchin, Snow Crab and julee of consommé

680
(税込748)

黒毛和牛の炙りカルパッチョ
Roasted Carpaccio of Black Wagyu Beef

1,280
(税込1,408)

本日鮮魚のカルパッチョ
Carpaccio of Today's Fresh Fish

880
(税込968)

自家製ピクルス
Homemade Pickles

480
(税込528)

俺んちの気まぐれ贅沢サラダ(2-3人前サイズ)
Oreno salad (for 2-3 persons)

980
(税込1,078)

(4-5人前サイズ)
(for 4-5 persons)

1,280
(税込1,408)

グリルしたロメインレタスと
イベリコベーコンのシーザーサラダ
Caesar salad with grilled romaine lettuce and bacon

980
(税込1,078)

豆アジのカルピオーネ(イタリアン南蛮漬け)
Carpione of Horse Mackerel

580
(税込638)

ブッラータチーズのカプレーゼ
Caprese of Burrata cheese

780
(税込858)

エビ、イカ、アサリ、パプリカのマリネ
Marinated Shrimp and Squid and Clams and Paprika

880
(税込968)

生ハムと自家製ハムの盛り合わせ
Assortment of Uncured ham and Homemade ham

880
(税込968)

クミン香るやみつきキャベツ
Cabbage salad with cumin flavor

480
(税込528)

お好みで一緒にいかがですか?

特製パン(2カット)

Bread

+200

(税込220)

温前菜

HOT APPETIZER



イタリアンチーズオムレツ

“やみつき”スパイシーフライドポテト
Spicy French Fries

680
(税込748)



“具だくさん”イタリアンチーズオムレツ
Italian Cheese Omelette

780
(税込858)

海老ときのこ、砂肝のアヒージョ
Ahiyo of shrimp, mushroom and Gizzard

880
(税込968)

茄子とゆで卵、トマトチーズのオーブン焼き
Oven-baked eggplant, boiled egg and tomato cheese

880
(税込968)

牛すじと半熟卵のチーズグラタン仕立て
Gratin-style beef tendon and soft-boiled egg

780
(税込858)



海老、キノコ、砂肝アヒージョ



ウニ、ズワイガニ、季節のムースとコンソメジュレ



黒毛和牛の炙りカルパッチョ



俺んちの気まぐれ贅沢サラダ



グリルしたロメインレタスとイベリコベーコンのシーザーサラダ



エビ、イカ、アサリ、パプリカのマリネ

ピッツァ

PIZZA



ビスマルク



マルゲリータ



ベーコンとポテトサラダの
スモークチーズピッツァ



ブルラータチーズ丸ごとPREMIUM
マルゲリータ

トリュフとキノコソース、半熟卵のビスマルク おすすめ
Bismarck(Truffle and Porcini sauce)

1,380
(税込1,518)

“定番!!”マルゲリータ
Margherita

980
(税込1,078)

“シンプルイズベスト!!”マリナーラ
Marinara

780
(税込858)

クワトロフォルマッジ
Quattro Formaggi

1,080
(税込1,188)

ハーフ&ハーフ(マルゲリータ&クワトロフォルマッジ)
Half & Half(Margherita & Quattro Formaggi)

1,280
(税込1,408)

ベーコンとポテトサラダのスモークチーズピッツァ
cheese pizza with bacon and potato salad

1,280
(税込1,408)

ブルラータチーズ丸ごとPREMIUMマルゲリータ
Premium Margherita with Burrata cheese

1,380
(税込1,518)

SPECIALビスマルク(ビスマルク&生ハムピッツァ)
SPECIAL Bismarck(Bismarck & Uncured ham pizza)

1,480
(税込1,628)

パスタ&リゾット

PASTA & RISOTTO

渡り蟹のトマトクリームパスタ
Blue crab Tomato cream sauce spaghetti

980
(税込1,078)

大山鶏ときのこと、青唐辛子のペペロンチーノ
Peperoncino with Daisen chicken, Mushrooms, and green chili peppers

1,280
(税込1,408)

ブルラータチーズをのせたトマトソースパスタ おすすめ
Tomato sauce spaghetti with Burrata cheese

1,380
(税込1,518)

俺のナポリタン
Oreno Neapolitan

1,280
(税込1,408)

オムレツをのせた俺のナポリタン
Oreno Neapolitan with Omelette

1,480
(税込1,628)

ウニとイクラのクリームパスタ
Cream pasta with sea urchin and salmon roe

1,780
(税込1,958)

フォアグラとトリュフのチーズリゾット
Foie gras and Truffle Cheese Risotto

1,880
(税込2,068)

牡蠣と九条葱のリゾット
Oysters and green onion risotto

1,780
(税込1,958)



ブルラータチーズをのせた
トマトソースパスタ



大山鶏ときのこと、青唐辛子の
ペペロンチーノ



ウニとイクラのクリームパスタ



牡蠣と九条葱のリゾット

メインディッシュ

MAIN DISHES



国産鶏むね肉のコトレッタ
粒マスタードソース

国産鶏むね肉のコトレッタ 粒マスタードソース
Domestic chicken cotoletta with grain mustard sauce

1,580
(税込1,628)

イベリコ豚と根セロリのコンソメスープ仕立て
Iberico pork and celery root consommé soup style

1,880
(税込2,068)

牛サーロイングリルのタリアータ バッサーノ風
Grilled beef sirloin tagliata Bassano style

1,980
(税込2,178)

牛フィレ肉とブッラータチーズの“ブラッシーニ”
“Brassini” Rosted Beef Fillet and Burrata Cheese

2,580
(税込2,838)

牛フィレ肉とフォアグラの“ロッシーニ”
(牛フィレ180g+フォアグラ50g)
“Rossni” Rosted Beef Fillet and Foie Gras

2,980
(税込3,278)



イベリコ豚と根セロリのコン
ソメスープ仕立て



牛サーロイングリルのタリアータ
バッサーノ風



牛フィレ肉とブッラータチーズ
の“ブラッシーニ”



牛フィレ肉とフォアグラの
“ロッシーニ”

食後の幸せデザート

DESSERT



真っ黒なティラミス

Black Tiramisu

580

(税込638)

りんご、クルミ、ゴルゴンゾーラの
温かいチーズケーキ バニラアイス添え

Hot Cheesecake of Apple, Walnut, Gorgonzola with Vanilla Icecream

580

(税込638)

ガトーショコラとヘーゼルナッツのムース
Gateau chocolat and hazelnut mousse Vesuvius style ヴェスヴィオ風

680

(税込748)

本日のジェラート2種盛り合わせ

Assorted 2 kinds Gelato

580

(税込638)



真っ黒なティラミス



本日のジェラート2種盛り合わせ



ガトーショコラとヘーゼルナッツの
ムース ヴェスヴィオ風



りんご、クルミ、ゴルゴンゾーラ
の温かいチーズケーキ