俺のフレンチイタリアン青山を満喫できる!!

名物TOP7品

ENTRÉE

前菜 APPETIZER

Caviar, urchin, crab and jelly of homard lobster
with fondant of cauliflower

キャビア・ウニ・カニ
オマール海老のジュレと
カリフラワーのフォンダン
(1個) **¥780**(税込858)

おすすめ

キャビア・ウニ・カニ・オマール海老の
ジュレとカリフラワーのフォンダン

ローストビーフのサラダ

鮮魚の贅沢カルパッチョ

白レバーのパテ

おすすめ 俺のやみつきポテトサラダ ¥680
Potato salad (税込748)

オリーブマリネ ¥580
Marinated olive (税込638)

厚切り!田舎風パテ ¥780
Pate de Campagne (税込858)

ブッラータチーズのカプレーゼ ¥980
Burrata cheese caprese (税込1,078)

おすすめ 鮮魚・ウニ・イクラの贅沢カルパッチョ ¥1,280
Carpaccio of fresh fish, sea urchin and salmon roe (税込1,408)

NEW ホタルイカと春野菜のマリネ ¥1,080
Marinated firefly squid and spring vegetables (税込1,188)

おすすめ 白レバーのパテ ～ブリュレ仕立て～ ¥680
White liver pate ～brulee tailoring～ (税込748)

追加メルバトースト +¥150(税込165)

こだわりハムとサラミの盛り合わせ ¥980
Assorted ham (税込1,078)

海老のアヒージョ ¥880
Srimp Ajillo (税込968)

俺盛り!シーザーサラダ ¥980
Caesar salad (税込1,078)

トッピング生ハムスライス +¥380
Topping Prosciutto slice (税込418)

グリーンサラダ ¥680
Green salad (税込748)

おすすめ アンガス牛ローストビーフのサラダ ¥1,480
Roast beef (Angus beef) salad (税込1,628)

おすすめ エスカルゴのオーブン焼き ¥1,080
Oven baked escargot (税込1,188)

採算度外視!たっぷりキャビア50g ¥6,000
サワークリーム&ブリニ付き (税込6,600)
Caviar plate

絶品!!クリームチーズの味噌漬け焼き ¥780
Miso marinated cream cheese (税込858)

追加クルミパン +¥250(税込275)

お酒のおつまみに !!
辛いっ! とろ～りチーズフライ ¥480
Spicy cheese fries (税込528)

フライドポテト アンチョビマヨネーズ ¥680
French fries (税込748)

シェフこだわりパン(2個) ¥390
Bread (2cut) (税込429)

自家製トリュフバター ¥100
Homemade truffle butter (税込110)

PIZZA ピッツァ

最強コスパの直径約30cm!!

1枚で2つの味が楽しめる♪

おすすめ **チョイスなハーフ&ハーフ** ¥1,580 (税込1,738)
お好きなピザを二種類お選びくださいませ♪
Selectable half & half pizza

トリュフと半熟卵のビスマルク ¥1,280 (税込1,408)
Bismarck (Truffles and mushrooms)

シンプルマリナーラ ※チーズ無し ¥780 (税込858)
(トマトソース・ニンニク・アンチョビ・オレガノ)
Marinara (Tomato sauce, garlic, anchovies, oregano No cheese)

マルゲリータ ¥980 (税込1,078)
Margherita

ツナとキノコ ¥980 (税込1,078)
Tuna & mushroom

挽肉・モルタデッラ ¥980 (税込1,078)
Minced meat & Mortadella

クワトロ フォルマッジ ¥1,180 (税込1,298)
Quattro Formaggi

旨辛！
ピカンテサラミとハラペーニョ ¥1,180 (税込1,298)
Spicy salami and Jalapeno

生ハムとルッコラ ¥1,480 (税込1,628)
Prosciutto and arugula

PASTA パスタ

NEW 本日のパスタ ¥980 (税込1,078)
Today's pasta

ワタリガニのトマトクリーム ¥980 (税込1,078)
Japanese blue crab sauce

王道!ボロネーゼ ¥980 (税込1,078)
Bolognaise

生ハムと玉ねぎのアマトリチャーナ ¥980 (税込1,078)
Amatriciana with onions and prosciutto

4種キノコのペペロンチーノ ¥1,180 (税込1,298)
Peperoncino with 4 kinds of mushrooms

イカ墨のパスタ ¥1,380 (税込1,518)
Squid ink

NEW 桜エビとそら豆のパスターカラスミがけー ¥1,580 (税込1,738)
Sakura shrimp fava bean pasta

ブッラータチーズをのせたフレッシュトマト ¥1,680 (税込1,848)
Tomato sauce pasta with Burrata cheese

至高のウニクリームソース ¥1,980 (税込2,178)
Sea urchin cream sauce

☆パスタ大盛り ＋¥300(税込330)
Large serving

RISOTTO リゾット

フォアグラとトリュフのリゾット ¥1,780 (税込1,958)
Foie gras and Truffle risotto

VIANDE 肉料理

※メイン料理は通常30～40分程お時間いただいております。
お早めに注文お願い致します。

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～ (牛フィレ150g フォアグラ50g)
Beef filet with sauted foie gras “ROSSINI“ style
¥2,980(税込3,278)

がっつりサイズ2倍!!“メガロッシーニ”
(牛フィレ300g フォアグラ100g)
“MEGA ROSSINI“
¥5,780(税込6,358)

牛フィレ肉と牛ホホ肉 黒トリュフソース
(牛フィレ150g 牛ホホ70g)
Beef skirt steak with beef cheeks
¥2,580(税込2,838)

鴨もも肉のコンフィ ¥1,680
Duck thigh confit (税込1,848)

NEW 岩中豚肩ロースのロースト ¥1,780
Roasted pork steak (税込1,958)

NEW “肉の王様”サーロインステーキ ¥1,980
Sirloin steak (税込2,178)

仔羊好きのための一皿 ¥2,280
Roasted lamb (税込2,508)

フォアグラをもう一枚 **フォアグラトッピング**
Foie Gras Toppings
＋ ¥1,280(税込1,408)

仔羊好きのための一皿

イセエビ一尾丸ごとロースト

POISSON 魚料理

数量限定!
イセエビ一尾丸ごとロースト ¥3,980
Grilled Spiny lobster (税込4,378)
半身追加 ¥1,990
Add half (税込2,189)

豊洲直送!!
本日の鮮魚料理
“俺の”スタイルで ¥1,680
Today’s fish plate (税込1,848)

Suggestion 本日のオススメ

こちらのメニュー以外にも
季節の限定料理や期間限定フェア料理の
ご用意があることもございます。
スタッフまでお気軽にお尋ねくださいませ
Today’s suggestion menu

ASK

“俺の”からのご案内

◆ お一人様ワンドリンク以上のご注文をお願いいたします。
◆ 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。スタッフがお席まで伝票をお持ちいたしますので、お声かけくださいませ。

◆ We ask that you order at least one drink per customer.
◆ If you have any food allergies or intolerances,
please do not hesitate to contact the restaurant service staffs.
◆ Please pay at the table.

DESSERT デザート

生絞りモンブラン

生絞りモンブラン Mont Blanc	¥1090 (税込1200)
俺のクレームブリュレ ～季節のアイスクリーム添え～ Creme brulee	¥580 (税込638)
AOYAMAティラミス Tiramisu	¥580 (税込638)
季節のアイスクリーム 3種盛り合わせ Assortment of 3 kinds of Seasonal ice cream	¥680 (税込748)
本日のパティシエ特製デザート ～本日の限定メニューをご覧下さい～ Today's pastry chef's special dessert	Ask

Café & Digestif 食後のお飲み物

コーヒー（ホット/アイス） Coffee [HOT / ICED]

エスプレッソ（シングル） Espresso

紅茶（ホット/アイス） Tea [HOT / ICED]

深蒸し静岡煎茶 Green Tea [HOT]

各¥480 (税込528)

カフェ・ラテ Café latte
¥600 (税込660)

エスプレッソ（ダブル） Espresso [Double]
¥800 (税込880)

貴腐ワイン Botrytised wine 水分の抜けたブドウから作られる甘口ワイン	¥800 (税込880)
ポートワイン Vinho do Porto ポルトガルで造られる甘口酒精強化ワイン	¥800 (税込880)
グラッパ Grappa ブドウで造るイタリアのブランデー	¥800 (税込880)
カルヴァドス Calvados 林檎で造るフランスのブランデー	¥800 (税込880)
マール Marc de Bourgogne ブドウで造るフランスのブランデー	¥800 (税込880)
エスプレッソ コーヒーリキュール Espresso Coffee Liqueur コーヒーから蒸留したリキュール。甘味、酸味、苦みの素晴らしいバランス。Alc.28%	¥800 (税込880)