

俺のフレンチイタリアン青山を満喫できる!!

# 名物TOP7品

**おすすめ**



「俺の」で  
乾杯ドリンク  
といえば、これ!

**なみなみ  
シャンパン**

1,380 (税込1,518)

Champagne selected 30 of ORENO sommeliers

**おすすめ**



数量限定  
イセエビ尾丸ごとロースト

Grilled spiny lobster

3,980 (税込4,378)

**お好きな組み合わせで!**



チョイスなハーフ&ハーフ

Selectable half & half pizza

1,580 (税込1,738)

**俺のイタリアンといえば...**



渡り蟹のトマトクリーム

Japanese blue crab sauce

980 (税込1,078)

**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

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

780 (税込858)

**おすすめ**



アンガス牛  
ローストビーフのサラダ

Roast beef salad

1,480 (税込1,628)

**俺の新定番**

**おすすめ**



生絞り  
モンブラン

Monc blanc

1,090 (税込1,200)

# 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



鮮魚のカルパッチョ



白レバーのパテ

- |  |   |
|--|---|
| <p><b>おすすめ</b> 俺のやみつきポテトサラダ<br/>Potato salad <b>¥680</b><br/>(税込748)</p>   | <p>俺盛り!シーザーサラダ<br/>Caesar salad <b>¥980</b><br/>(税込1,078)</p>                                     |
| <p>オリーブマリネ<br/>Marinated olive <b>¥580</b><br/>(税込638)</p>   | <p>トッピング生ハムスライス<br/>Topping Prosciutto slice <b>+¥380</b><br/>(税込418)</p>                         |
| <p>厚切り!田舎風パテ<br/>Pate de Campagne <b>¥780</b><br/>(税込858)</p>  | <p>グリーンサラダ<br/>Green salad <b>¥680</b><br/>(税込748)</p>  |
| <p>ブッラータチーズのカプレーゼ<br/>Burrata cheese caprese <b>¥980</b><br/>(税込1,078)</p>   | <p><b>おすすめ</b> アンガス牛ローストビーフのサラダ<br/>Roast beef (Angus beef) salad <b>¥1,480</b><br/>(税込1,628)</p> |
| <p><b>おすすめ</b> 鮮魚・ウニ・イクラのカルパッチョ<br/>Carpaccio of fresh fish, sea urchin and salmon roe <b>¥1,280</b><br/>(税込1,408)</p> | <p><b>おすすめ</b> エスカルゴのオーブン焼き<br/>Oven baked escargot <b>¥1,080</b><br/>(税込1,188)</p>               |
| <p><b>NEW</b> ホタルイカと春野菜のマリネ<br/>Marinated firefly squid and spring vegetables <b>¥1,080</b><br/>(税込1,188)</p>          | <p>採算度外視!たっぷりキャビア50g<br/>Caviar plate <b>¥6,000</b><br/>(税込6,600)</p>                             |
| <p><b>おすすめ</b> 白レバーのパテ ~ブリュレ仕立て~<br/>White liver pate ~brulee tailoring~ <b>¥680</b><br/>(税込748)</p>                   | <p>絶品!!クリームチーズの味噌漬け焼き<br/>Miso marinated cream cheese <b>¥780</b><br/>(税込858)</p>                 |
| <p>追加メルバトースト <b>+¥150</b>(税込165)</p>   | <p>追加クルミパン <b>+¥250</b>(税込275)</p>  |
| <p>こだわりハムとサラミの盛り合わせ<br/>Assorted ham <b>¥980</b><br/>(税込1,078)</p>   | <p>お酒のおつまみに!!<br/><b>辛い!!</b> とろ~りチーズフライ <b>¥480</b><br/>(税込528)</p>                              |
| <p>海老のアヒージョ<br/>Srimp Ajillo <b>¥880</b><br/>(税込968)</p>   | <p>フライドポテト アンチョビマヨネーズ<br/>French fries <b>¥680</b><br/>(税込748)</p>                                |
| <p>シェフこだわりパン(2個)<br/>Bread (2cut) <b>¥390</b><br/>(税込430)</p>  | <p>自家製トリュフバター<br/>Homemade truffle butter <b>¥100</b><br/>(税込110)</p>                             |



チョイスなハーフ&ハーフ



挽肉&モルタデッラ

マルゲリータ

# 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♪



**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  
Bismarck (Truffles and mushrooms)

¥1,280  
(税込1,408)



シンプルマリナーラ ※チーズ無し  
(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)

¥780  
(税込858)



マルゲリータ  
Margherita

¥980  
(税込1,078)



ツナとキノコ  
Tuna & mushroom

¥980  
(税込1,078)



挽肉・モルタデッラ  
Minced meat & Mortadella

¥980  
(税込1,078)



クワトロ フォルマッジ  
Quattro Formaggi

¥1,180  
(税込1,298)

旨辛!  
ピカンテサラミとハラペーニョ  
Spicy salami and Jalapeno

¥1,180  
(税込1,298)



生ハムとルッコラ  
Prosciutto and arugula

¥1,480  
(税込1,628)

# PASTA パスタ



本日のパスタ  
Today's pasta

¥980  
(税込1,078)

ワタリガニのトマトクリーム  
Japanese blue crab sauce

¥980  
(税込1,078)

王道!ボロネーゼ  
Bolognese

¥980  
(税込1,078)

生ハムと玉ねぎのアマトリチャーナ  
Amatriciana with onions and prosciutto

¥980  
(税込1,078)

4種キノコのペペロンチーノ  
Peperoncino with 4 kinds of mushrooms

¥1,180  
(税込1,298)

イカ墨のパスタ  
Squid ink

¥1,380  
(税込1,518)



桜エビとそら豆のパスター-カラスミがけ  
Sakura shrimp fava bean pasta

¥1,580  
(税込1,738)

ブッラータチーズをのせたフレッシュトマト  
Tomato sauce pasta with Burrata cheese

¥1,680  
(税込1,848)

至高のウニクリームソース  
Sea urchin cream sauce

¥1,980  
(税込2,178)

☆パスタ大盛り + ¥300(税込330)  
Large serving



ワタリガニのトマトクリーム



4種キノコのペペロンチーノ



ブッラータチーズをのせた  
フレッシュトマト



王道ボロネーゼ

# RISOTTO リゾット

フォアグラとトリュフのリゾット  
Foie gras and Truffle risotto

¥1,780  
(税込1,958)



フォアグラとトリュフのリゾット

# 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。



鴨もも肉のコンフィ  
Duck thigh confit

¥1,680  
(税込1,848)



岩中豚肩ロースのロースト  
~季節のスタイルで~  
Roasted pork steak

¥1,780  
(税込1,958)



“肉の王様”サーロインステーキ  
Sirloin steak

¥1,980  
(税込2,178)

仔羊好きのための一皿  
Lamb plate seasonal style

¥2,280  
(税込2,508)

### 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)

### ソースを最後まで楽しむ こだわりパン(2個)

Bread(2cut)

+ ¥390 (税込430)

### 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)

# POISSON

## 魚料理

数量限定!

イセエビ尾丸ごとロースト

Grilled Spiny lobster

¥3,980  
(税込4,378)

半身追加  
Add half

¥1,990  
(税込2,189)

豊洲直送!!

本日の鮮魚料理  
“俺の”スタイルで

Today's fish plate

¥1,680  
(税込1,848)



岩中豚肩ロースのロースト



イセエビ尾丸ごとロースト

# 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 ¥1090  
Mont Blanc (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～ ¥580  
Creme brulee (税込638)

AOYAMAティラミス ¥580  
Tiramisu (税込638)

季節のアイスクリーム  
3種盛り合わせ ¥680  
Assortment of 3 kinds of Seasonal ice cream (税込748)

本日のパティシエ特製デザート Ask  
～本日の限定メニューをご覧ください～  
Today's pastry chef's special dessert

## 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 ¥800  
水分の抜けたブドウから作られる甘ロワイン (税込880)

ポートワイン Vinho do Porto ¥800  
ポルトガルで造られる甘口酒精度強化ワイン (税込880)

グラッパ Grappa ¥800  
ブドウで造るイタリアのブランデー (税込880)

カルヴァドス Calvados ¥800  
林檎で造るフランスのブランデー (税込880)

マール Marc de Bourgogne ¥800  
ブドウで造るフランスのブランデー (税込880)

エスプレッソ コーヒーリキュール ¥800  
Espresso Coffee Liqueur (税込880)  
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%