




トリュフ薫る
人気No.1ピッツア!

トリュフとポルチーニの
ビスマルク
1,480
(税込1,628)

俺のフレンチ・イタリアンに来たら
ぜひ食べてほしい2品



トリュフ、フォアグラが
この一皿で楽しめる、
俺のシリーズ不動の
人気No.1メニュー

牛フィレとフォアグラのロツシーニ

レギュラー(牛フィレ150g+フォアグラ40g) 3,400(税込3,740)

ハーフ(牛フィレ75g+フォアグラ20g) 1,700(税込1,870)



トリュフとポルチーニの
ビスマルク



マルゲリータ
(モッツアレラ・バジル)



クワトロフォルマッジ
(4種のチーズ)



ハーフ&ハーフ
(マルゲリータ/クワトロフォルマッジ)



生ハムのサラダピザ

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 1,480
Special Bismarck (税込1,628)
(Truffle, Porchini, Eggs, Cheese)

マルゲリータ (モッツアレラ・バジル) 1,100
Margherita (Tomato, Basil, Mozzarella) (税込1,210)

クワトロフォルマッジ (4種のチーズ) 1,200
4 Cheese Pizza (税込1,320)

ハーフ&ハーフ 1,200
(マルゲリータ/クワトロフォルマッジ) (税込1,320)
Half & Half (Margherita & Quattro Formage)

生ハムのサラダピザ 1,300
Prosciutto salad pizza (税込1,430)

まずはこれ! 彩り前菜

COLD APPETIZER

殻付きウニのコンソメジュレ添え (3個) 1,600
Sea urchin Mousse topped with Consomme Jelly (税込1,760)

追加1個 Additional 1piece 550 (税込605)

小さな前菜5種盛り合わせ 900
Assorted 5 Kinds of Mini Appetizers (税込990)

蔵王モッツアレラチーズのカプレーゼ 900
Caprese with ZAO mozzarella cheese (税込990)

3種類の生ハムの盛り合わせ 1,280
(合鴨の生ハム、牛ももの生ハム、スペイン産生ハム) (税込1,408)
Assorted 3 kinds of prosciutto ham (Duck, Beef thigh, Spanish)

俺盛りグリーンサラダ 880
Caesar Salad "ORENO" Styles (税込968)

レギュラー 880
ハーフ 440 (税込484)

自家製スモークサーモンと半熟卵のサラダ 1,180
Homemade smoked salmon salad topped with soft-boiled egg (税込1,298)

自家製ツナのニース風サラダ 1,200
Nice-style salad with homemade tuna (税込1,320)

お好みのお料理とご一緒に!
バゲット (4カット) Baguette (4pieces) 230 (税込253)
無塩バター (30g) Unsalted butter (30g) 150 (税込165)
エキストラバージンオリーブオイル 100 (税込110)
Extra virgin olive oil



蔵王モッツアレラチーズのカプレーゼ



3種類の生ハムの盛り合わせ
(合鴨の生ハム、牛ももの生ハム、スペイン産生ハム)



自家製ツナのニース風サラダ



殻付きウニの
コンソメジュレ添え



小さな前菜
5種盛り合わせ



俺盛りグリーンサラダ
(レギュラー)

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)

牛スジ肉と香味野菜のラグー (ペンネ) 880
 Penne with beef tendon and savory vegetables ragout (税込968)

釜揚げしらすと春野菜のペペロンチーノ 1,380
 Peperoncino with kettle-fried whitebait and spring vegetables (税込1,518)

真鯛と桜エビのプッタネスカ 1,400
 Puttanesca with sea bream and cherry prawns (税込1,540)

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)

グリーンアスパラガスと赤海老のリゾット 1,280
 Risotto with green asparagus and red prawns (税込1,408)

ラザニア 950
 Lasagna (税込1,045)



ワタリガニの
 トマトクリームソース
 (スパゲッティ)



牛スジ肉と
 香味野菜のラグー(ペンネ)



釜揚げしらすと
 春野菜のペペロンチーノ



真鯛と桜エビの
 プッタネスカ



パルミジャーノチーズたっぷり
 シンプルリゾット



グリーンアスパラガスと
 赤海老のリゾット

身も心も
 温まる

アツアツ!! 温菜

HOT APPETIZER

フライドポテト~アンチョビマヨネーズ~ 480
 French Fries with Original Anchovy Mayonnaise (税込528)

海老とアボカドのキッシュ 680
 Shrimp and Avocado Quiche (税込748)

クラムチャウダー 780
 Clam chowder (税込858)

海老とマッシュルームのアヒージョ 780
 Shrimp and Mushroom Ajillo (税込858)

**ソーセージ3種と
 フライドポテトの盛り合わせ 1,100**
 Assorted 3 kinds of sausages and french fries (税込1,210)

お好みのお料理と
 一緒に!

バゲット(4カット) Baguette(4pieces) 230 (税込253)
 無塩バター(30g) Unsalted butter (30g) 150 (税込165)
 エキストラバージンオリーブオイル 100 (税込110)
 Extra virgin olive oil



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



クラムチャウダー

肉&魚 驚愕のコスパ! MEAT&FISH メインディッシュ オールスターズ

※メインのお料理は出来上がりまで30~40分ほどお時間がかかります。

とびきりロッシーニ

人気のロッシーニと別の肉料理をまとめて味わえる一皿

A ハーフロッシーニ(牛フィレ75g+フォアグラ20g)
× イベリコ豚のメンチカツ(100g)

Half size Rossini (fillet 75g + foiegras 20g)
& Iberico pork mince cutlet 100g

2,000
(税込2,200)



B ハーフロッシーニ(牛フィレ75g+フォアグラ20g)
× 牛と豚モツのソーセージ仕立て(100g)

Half size Rossini (fillet 75g + foiegras 20g)
& Beef and Pork tripe sausage 100g

2,500
(税込2,750)



牛フィレと
フォアグラのロッシーニ

Beef Fillet steak & sauteed Foie gras
with Black Truffle sauce ROSSINI style

レギュラー(牛フィレ150g+フォアグラ40g)
(Filet150g & Foiegras 40g) **3,400**
(税込3,740)

ハーフ(牛フィレ75g+フォアグラ20g)
(Filet75g & Foiegras 20g) **1,700**
(税込1,870)

数量限定!

A5和牛のハンバーグと
フォアグラのロッシーニ
(ハンバーグ180g+フォアグラ40g)

2,300 (税込2,530)

Hamburger steak Rossini :
A5 rank WAGYU beef hamburger steak(180g)
and sauteed foie gras(40g) with Truffle sauce



数量限定!

A5和牛の俺のハンバーグステーキ(180g) **1,300**
A5 rank WAGYU beef hamburger steak (180g) (税込1,430)

牛フィレのステーキ(150g)トリュフソース **2,180**
Beef Fillet Steak (150g) with Truffle Sauce (税込2,398)



国産サーロインの
シャリアピンステーキ
2,500 (税込2,750)

Japanese Beef sirloin steak with Shaliapin sauce

牛ハラミ肉のグリル バルサミソース
ガーリックライス添え

Grilled Beef outside skirt with Balsamic Sauce and Garlic Rice **1,680**
(税込1,848)

仔羊肩肉のトマト煮込み 春野菜添え **1,680**
(ナヴァランダニョー) (税込1,848)

Braised lamb shoulder with tomatoes with spring vegetables

徳島産阿波尾鶏のスパイス焼き **1,680**
Spiced grilled AWAODORI chicken from Tokushima Pref. (税込1,848)

瀬戸貝のオーブン焼き **700**
パセリガーリックバター風味 (1個) (税込770)

Oven-baked Seto Clams with Parsley Garlic Butter (税込770)

瀬戸内燧灘産の白身魚、海老、ホタテ貝の
漁師風ブイヤベース **1,700**

Fisherman's style bouillabaisse
with white fish, shrimp, and scallops from the Setouchi-Sea (税込1,870)



牛ハラミ肉のグリル
バルサミソース
ガーリックライス添え



徳島産
阿波尾鶏のスパイス焼き



瀬戸内燧灘産の
白身魚、海老、ホタテ貝の
漁師風ブイヤベース



瀬戸貝のオーブン焼き
パセリガーリックバター風味

至福のひととき こだわり デザート

DOLCE



アイス盛り合わせ



クレームキャラメル(カスタードプリン)とヌガーグラッセ

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 cream (税込528)

クレームキャラメル(カスタードプリン)とヌガーグラッセ 550
Crème caramel (custard pudding) and nougat glacé (税込605)

苺のショートケーキのヴァシュラン仕立て 680
Strawberry shortcake Vacherin style (税込748)



苺のショートケーキのヴァシュラン仕立て



俺のカタラーナ

バースデイや記念日に スペシャルデザート

大切な方との特別なお食事を
特別なデザートでお祝いさせていただきます!
1,500円 (税込1,650)

※要予約



デザートと
セットで300円!
(税込330円)

食後のお飲み物 AFTER DRINK

コーヒー&紅茶

- 食後のお飲物 各420 (税込462)
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)

食後酒

- ノーブル・ワン 900 (税込990)
Noble wine
- マール・ド・ブルゴーニュ 850 (税込935)
Mar de Bourgogne
- カルバドス 600 (税込660)
Calvados
- グラッパ 600 (税込660)
Grappa



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くださいませ。
- ◆ デイナータイムはチャージ300円(税込330円)をいただいております。
- ◆ 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。



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!

