

当店オススメの8品



Petits Apéritifs

小皿でご提供の1人前サイズおつまみ
お一人様1つずつがおおすすめです♪

おつまみ

おつまみ4種盛り(1人前)

Assortment of 4 petits Apéritifs

1,380
(税込1,518)

ウニをのせた季節野菜のムースと オマールジュレ(1人前)

Cocktail of sea urchin, consommé jelly of homard
lobster and mousse of seasonal vegetable(1pc)

480
(税込528)

キノコのテリーヌ(1人前)

Terrine of mushrooms(1pc)

380
(税込418)

白レバーのパテ(1人前)

White liver pate(1pc)

380
(税込418)

クリームチーズの味噌漬け焼きモナカ(1人前)

Miso marinated cream cheese in monaka(1pc)

380
(税込418)



Entrées Chaudes

温前菜



新名物?ピザとスープを一度に楽しむ スープピザ

Soup pizza

1,380
(税込1,518)

俺のアヒージョ

ORENO Ajillo

880
(税込968)



※付け合わせは季節により異なる場合がございます。

フレンチ前菜の極み

フォアグラのポワレ-季節の装い-

Foie gras poiret

2,280
(税込2,508)

フライドポテト アンチョビマヨネーズ

French fries with anchovy mayonnaise

680
(税込748)

ぜひ一緒に!

シェフこだわりパン(2個)

Bread (2pc)

390
(税込429)

自家製トリュフバター

Homemade Truffle Butter

100
(税込110)

Entrées Froides

冷前菜



※付け合わせは季節により異なる場合がございます。

ブッラータチーズ、生ハムと 季節のフルーツのカプレーゼ

Caprese of Burrata cheese, raw ham and seasonal fruit

1,480(税込1,628)



本日の鮮魚とホタテの贅沢カルパッチョ ～豪華食材との饗宴～

Premium carpaccio
(fresh fish, scallops, caviar, sea urchin, salmon roe and crab)

1,980(税込2,178)



北海道産牛肉のタルタル ～ウニとキャビアのウニク仕立て～

Tartare of beef from Hokkaido, sea urchin and caviar

1,980(税込2,178)

追加ガーリックトースト(4枚)
Additional garlic toast(4p)

+¥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)

鮮魚とホタテのシンプルカルパッチョ 980
Simply carpaccio of fresh fish and scallops (税込1,078)

オリーブマリネ 580
Marinated olives (税込638)

グリーンサラダ 680
Green salad (税込748)

俺盛り!!シーザーサラダ 980
ORENO 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)

アングス牛ローストビーフのサラダ 1,480
Roast beef(Angus beef) salad (税込1,628)

トリュフ香る温玉ポテトサラダ 680
Potato salad with truffle and soft-boiled egg (税込748)

フォアグラ入り!!厚切り田舎風パテ 780
Pate de campagne (税込858)

採算度外視!!
たっぷりキャビアプレート(50g) 6,000
Caviar plate (50g) (税込6,600)

ぜひ一緒に!

シェフこだわりパン(2個) 390
Bread (2pc) (税込429)

自家製トリュフバター 100
Homemade Truffle Butter (税込110)

俺のフレンチ・イタリアンAOYAMAからのご案内

- ◆お料理、お飲み物の価格はすべて『税抜表記+(税込表記)』となっております。
- ◆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くださいませ。
- ◆お席での『テーブル会計』にご協力くださいませ。
- ◆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。



Pizza

ピッツァ



チョイスなハーフ&ハーフ
Selectable Harf & Harf



トリュフとポルチーニのビスマルク
Bismarck(Truffle, porcini
mushroom with soft billed egg)



マルゲリータ
Margherita



海老とキノコ、ポルチーニクリーム
Shrimp, mushroom
and porcini cream



クワトロフォルマッジ
Quattro formaggi



プレミアムビスマルク
PREMIUM Bismarck



ピザ生地にこだわり!!
イタリア・ナポリから輸入された
最高級のCAPUTO社の小麦粉
"サッコロツ"を使用しています

お好きな2種類のピザを選べる!

チョイスなハーフ&ハーフ **1,680**
(税込1,848)

Selectable Half & Half pizza
(Choose 2 pizzas of your select)

トリュフとポルチーニ,半熟卵のビスマルク
Bismarck(Truffle, porcini and soft-billed egg) **1,380**
(税込1,518)

シンプルマリナーラ※チーズ無し **780**
Marinara(No cheese pizza) (税込858)

マルゲリータ **980**
Margherita (税込1,078)

クワトロフォルマッジ **1,280**
Quattro formaggi (税込1,408)

旨辛!!ピカンテサラミとハラペーニョ **1,280**
Spicy salami and jalapeno (税込1,408)

サルシッチャとカボチャ,ゴルゴンゾーラ **1,380**
Salsiccia, pumpkin and gorgonzola (税込1,518)

海老とキノコ,ポルチーニクリーム **1,380**
Shrimp, mushroom and porcini cream (税込1,518)

生ハムとルッコラ **1,580**
Prosciutto and arugula (税込1,738)

俺イタ名物の進化系!!

プレミアムビスマルク **1,980**
PREMIUM Bismarck (税込2,178)

※こちらのピザはハーフ&ハーフ対象外です。

※Not applicable for Half & Half pizza

お好きなピザにチーズをプラス

ミックスチーズ追加 **250**
Extra cheese topping (税込275)

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)

イセエビのリゾット **2,780**
(税込3,058)

Foie gras and truffle risotto

Spiny lobster risotto



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



イセエビのリゾット
Spiny lobster risotto

Pasta

パスタ



渡り蟹のトマトクリームパスタ 980

Japanese blue crab and tomato cream

(税込1,078)

本日のまかないパスタ 980

Today's pasta

(税込1,078)

王道!!ボロネーゼ 980

Bolognaise

(税込1,078)

サンマと秋ナスのペペロンチーノ 1,280

Pike and eggplant peperoncino

(税込1,408)

サーモンと九条ネギのバター 1,480

Salmon and Japanese leek with butter

(税込1,628)

イベリコベーコンとポルチーニクリーム 1,580

Iberian bacon with porcini cream

(税込1,738)

ブッラータチーズをのせた

フレッシュトマトパスタ 1,680

Fresh tomato pasta with Burrata cheese

(税込1,848)

至高のウニのクリームパスタ 1,980

Sea Urchin Cream Pasta

(税込2,178)

パスタ大盛り large serving for pasta +300 (税込330)



渡り蟹のトマトクリームパスタ
Japanese blue crab and tomato cream



サンマと秋ナスのペペロンチーノ
Pike and eggplant
peperoncino



王道ボロネーゼ
Bolognaise



イベリコベーコンと
ポルチーニクリーム
Iberian bacon
and porcini cream



ブッラータチーズをのせた
フレッシュトマトパスタ
Fresh tomato pasta with Burrata

Fruits de mer

魚介料理



数量限定!!

イセエビ一尾丸ごとロースト 3,980

Roasted spiny lobster

(税込4,378)

半身追加 Add half +1,990 (税込2,189)



海老、蟹、ホタテ、白身魚のムース

パートフィロ包み焼き 1,780

Shrimp, crab, scallops and
mousse of white-fleshed fish
lapped with pate filo

(税込1,958)

ぜひ一緒に!

シェフこだわりパン(2個)

Bread (2pc)

390

(税込429)

自家製トリュフバター

Homemade Truffle Butter

100

(税込110)

Viande

肉料理



RECOMMEND



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～

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

通常サイズ **2,980**(税込3,278)
(Filet150g & foie50g)

メガサイズ(2倍) **5,780**(税込6,358)
(Filet300g & foie100g)

一緒に! シェフこだわりパン(2個) **+390**
Bread (2pc) (税込429)

イタリアの偉大なオペラ作曲家であり、美食家の「ジョアキーノ・ロッシーニ」が考案した逸品で、ミディアムレアに焼かれた厚切りの牛フィレ肉に、フォアグラのソテーと、トリュフをたっぷり使った「ペリグーソース」をまとわせた「ロッシーニ」は、俺のシリーズの原点ともいえるメインディッシュです。
ソースが本当に美味しいので、ぜひパンをつけて残ったソースまでお楽しみくださいませ!



※付け合わせは季節により異なる場合がございます。

鴨胸肉のロースト ～木苺香る赤ワインソース～

Roasted duck breast
-red wine sauce with raspberry-

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

牛サーロインのタリアータ **1,980**
(税込2,178)
Beef sirloin tagliata



フォアグラリゾットをつめた ウズラの丸ごとロースト(1羽)

Roasted quail stuffed with Foie gras risotto

岩中豚肩ロースのロースト
-季節のスタイルで- **1,880**
Roasted pork steak seasonal style (税込2,068)

牛!!豚!!鴨!!たっぷり総重量700g!!!!
3種のお肉のミートプレート **4,980**
Meat plate (beef, pork and duck) (税込5,478)

フォアグラ好きの貴方に
フォアグラトッピング **1,280**
Foie gras topping (税込1,408)

贅沢感をさらにプラス
トリュフスライストッピング **500**
Truffle slice topping (税込550)

ぜひ一緒に! シェフこだわりパン(2個) **390**
Bread (2pc) (税込429)

自家製トリュフバター **100**
Homemade Truffle Butter (税込110)

Dessert

デザート



名物!!目の前仕上げの
生絞りモンブラン

Seasonal Mont Blanc

1,090
(税込1,200)

定番!!季節のクレームブリュレ

Seasonal crème brulee

580
(税込638)

季節のアイス3種盛り合わせ

Assorted 3 kinds of Seasonal Ice-creams

680
(税込748)

AOYAMAティラミス

Tiramisu

580
(税込638)

“フランス郷土菓子”ダコワーズ
-薔薇、木苺の香りとチョコクリーム-

Rose dacquoise with chocolate cream

780
(税込858)



定番!!季節のクレームブリュレ
※アイスは時期により
異なります
Crème brulee



“フランス郷土菓子”
ダコワーズ
Rose dacquoise
With chocolate cream

Coffee & Tea

コーヒー&お茶

コーヒー(ホット/アイス) 480
Coffee [HOT / ICED] (税込528)

エスプレッソ(シングル) 480
Espresso (税込528)

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

紅茶(ホット/アイス) 480
Black Tea [HOT / ICED] (税込528)

深蒸し静岡煎茶(ホット) 480
Green tea [HOT] (税込528)

カフェラテ(ホット/アイス) 600
Cafe latte [HOT / ICED] (税込660)

Digestif

食後酒

水分の抜けたブドウから作られる甘口ワイン
貴腐ワイン 800
Botrytised wine (税込880)

ポルトガルで造られる甘口酒精強化ワイン
ポートワイン 800
Port wine (税込880)

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

リングで造るフランスのブランデー
カルヴァドス 800
calvados (税込880)

フランスを代表するブドウで造るフランスのブランデー
マール・ド・ブルゴーニュ 800
Mar de bourgogne (税込880)

エスプレッソから蒸留したリキュール
エスプレッソ コーヒーリキュール 800
Espresso-coffee Liqueur (税込880)

俺のシリーズ各店では、常に
どこかの店舗でお得イベントを開催!

俺のアプリで確認できます!



ダウンロード&新規会員登録で
なみなみスパークリング
またはハイボールを
1杯プレゼント!

ダウンロードはこちら



COURSE MENU

乾杯スパークリング付



スタンダードコース STANDARD COURSE

¥4,500
(全4皿)

前菜3種盛り
Assortment of 3 Appetizers

本日のパスタ
Today's Pasta

牛フィレ肉のポワレ
黒トリュフソース
[+¥1,000でフォアグラ追加の
名物料理ロッシーニに変更可]
Poêlé of Beef fillet
with Black truffle sauce
[+¥1,000 Foie gras Topping]

本日のデザート&カフェ
Today's Dessert & Coffee

ラグジュアリーコース LUXURY COURSE

¥7,000
(全5皿)

前菜3種盛り
Assortment of 3 Appetizers

ズワイガニをたっぷり乗せた
渡り蟹のトマトクリームパスタ
Tomato cream sauce pasta
with crab topped
on plenty of snow crab

海老、蟹、ホタテ、白身魚のムース
パートフィロ包み焼き
Shrimp, crab, scallops
and mousse of white-fleshed fish
lapped with pate filo

牛フィレ肉とフォアグラの
ロッシーニ(ハーフ)
Beef fillet steak and sauteed Foie gras
with Black truffle sauce
"ROSSINI" style (half portion)

本日のデザート&カフェ
Today's Dessert & Coffee