

冷前菜

C O L D A P P E T I Z E R

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

980

(税込1,078)

自家製ピクルス

Homemade Pickles

480

(税込528)

俺んちのサラダ(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)

シンプルグリーンサラダ

Simple green salad

780

(税込858)

キビナゴのカルピオーネ(イタリアン南蛮漬け)

Carpione

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)

生ハムの盛り合わせ

Assorted of prosciutto

880

(税込968)

● お好みで一緒にいかがですか? ●

バケット(2カット)

Bread

+200

(税込220)



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



俺んちのサラダ



エビ、イカ、アサリ、パプリカのマリネ



生ハムの盛り合わせ

温前菜

H O T A P P E T I Z E R

フライドポテト〜トリュフマヨソース〜

French Fries

680

(税込748)

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)

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)



イタリアンチーズオムレツ



海老ときのこ、砂肝のアヒージョ

ピッツァ

PIZZA



ビスマルク



シラスのマリナーラ



クレマディマイス(アンチョビとコーン)



生ハムとルッコラのピッツァ

トリュフとキノコソース、半熟卵のビスマルク

Bismarck(Truffle and Porcini sauce)

おすすめ

1,380

(税込1,518)

“定番!!” マルゲリータ

Margherita

980

(税込1,078)

シラスのマリナーラ

Shirasu(Whitebait) Marinara

980

(税込1,078)

クレマディマイス(アンチョビとコーン)

Anchovies & Corn

1,080

(税込1,188)

クワトロフォルマッジ

Quattro Formaggi

1,280

(税込1,408)

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)

生ハムとルッコラのピッツァ

Prosciutto and Arugula

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 & prosciutto 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、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)

ブッラータチーズをのせたトマトソースパスタ

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)



ブッ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、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



大山鶏むね肉のソテー
ペッパークリームソース

大山鶏むね肉のソテー ペッパークリームソース 1,580
(税込1,628)

イベリコ豚のグリル ケッカソース 1,780
(税込1,958)

牛サーロイングリルのタリアータ 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” 3,080
“Brassini” Roasted Beef Fillet and Burrata Cheese (税込3,388)

牛フィレ肉とフォアグラの“ロッシーニ” 3,480
(牛フィレ180g+フォアグラ50g) (税込3,828)

“Rossni” Roasted Beef Fillet and Foie Gras



イベリコ豚のグリル ケッカソース



牛サーロイングリルのタリアータ



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”

食後のドルチェ

DOLCE

ティラミスのエスプーマ 680
Tiramisu espuma (税込748)

バスク風チーズケーキ 680
Basque cheesecake (税込748)

ガトーショコラとヘーゼルナッツのムース 780
Gateau chocolat and hazelnut mousse Vesuvius style ヴェスヴィオ風 (税込858)

本日のジェラート2種盛り合わせ 580
Assorted 2 kinds Gelato (税込638)



ティラミスのエスプーマ



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



バスク風チーズケーキ