

PIATTO DEL GIORNO

～今日のオススメ～

おひとり様
1つがおすすめ!

Crab, Shrimp and Scallop mousse topped with Lobster jelly

オマールのジュレをのせた
カニ・エビ・小柱のムース

780

Seared MATSUSAKA beef carpaccio with Sea urchin and Balsamic vinegar sauce

松阪牛の炙りカルパッチョ

1,980

～ウニ醤油とバルサミコソース～

おすすめ!

Rossini style Pizza with Foie gras, MATSUSAKA roast beef and Soft-boiled egg

フォアグラと松阪牛ローストビーフの
ロッシーニ風ピッツァ

3,980

"Rossini style" Sautéed Foie gras and MATSUSAKA beef steak with Truffle sauce

フォアグラと松阪牛のタリアータ

3,980

～ロッシーニ風～

MATSUSAKA roast beef

松阪牛のローストビーフ

3,480

Italian sausage

サルシッチャの鉄板焼き

880

～イタリアンソーセージ～

おすすめ!

Neapolitan style stew of Iberico pork shoulder loin

イベリコ豚肩ロースのナポリ風煮込み

1,580

Wagyu beef lasagna ~Bolognese style~

黒毛和牛とたっぷりチーズのラザニア

1,680

～ボローニャ風～

Blue Crab Tomato Cream Spaghetti topped with Snow Crab

ズワイガニをのせた

ワタリガニのトマトクリームスパゲティー

1,480

価格はすべて税込です/All prices are inclusive of tax.

Information

If you would like to see a menu
with pictures or
in English or Chinese,
You can access it by scanning the
QR code.

※写真入りのメニューを
ご覧になりたい場合や、
英語、中国語のメニュー
をご覧になりたい場合は、
QRコードから
ご確認いただけます。



Information

俺のイタリアンPIZZERIA 銀座コリドー街からのご案内

- ◆お一人様あたりテーブルチャージ¥550を頂戴しております。
- ◆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。
- ◆お一人様につきお飲み物1杯、お食事1品以上のご注文をお願いしております。
- ◆お席は2時間制です。お待ちのお客様の為に協力お願いいたします。
- ◆22時以降のご注文はサービス料10%を頂戴しております。
- ◆We will charge table charge & service charge of 550 yen per person.
- ◆Please feel free to ask our staff if you have any allergies.
- ◆Please cooperate with 'table accounting' at your table.
- ◆Please order at least one drink and one food per person.
- ◆Seats are available for 2 hours. Please cooperate for the sake of waiting customers.
- ◆Orders placed after 22:00 will be subject to a 10% service charge.

PIZZA ORIGINALE



Rossini style Pizza with Foie gras, MATSUSAKA roast beef and Soft-boiled egg
フォアグラと松阪牛ローストビーフの
ロッシーニ風ピッツァ

3,980

Bisque Pizza with Shrimp, Crab and Lobster Sauce
エビ、カニたっぷり！
オマールソースのビスкупピッツァ

2,980

Selectable Harf and Harf
選べるハーフ&ハーフ
お好きなピザを下記の中から二種類お選び下さい♪

1,800

PIZZA CLASSICHE

PIZZA ROSSA

～トマトベース～

Marinara Garlic, oregano and basil (No cheese)

マリナラー

980

ピッツァの元祖 チーズ不使用 にんにく、オレガノ、バジル

Margherita

マルゲリータ

1080

ナポリピッツァの王道 トマト、バジル、モッツァレラチーズ

Eggplant, mozzarella cheese, basil

ノルマ

1,180

茄子、モッツァレラチーズ、バジル

Diavola Spicy salami, chili pepper

ディアボラ

1,280

ナポリサラミ、唐辛子、モッツァレラチーズ

Salami and onion ragout, mozzarella cheese

マチェライオ

1,280

サラミ類と玉葱のラグー、モッツァレラチーズ

Bismark rosso

ビスマルクロッソ

1,280

玉子、モルタデッラハム、バジル、モッツァレラチーズ

Arugula, prosciutto, mozzarella cheese

プリマペーラ

1,380

ルッコラ、生ハム、モッツァレラチーズ



PIZZA BIANCA

～チーズベース～

Corn, anchovies, mozzarella cheese

クレマディ マイス

980

トウモロコシ、アンチョビ、モッツァレラチーズ

Salted pork belly, spinach

パンチェッタ エスピナッチ

1,180

豚バラの塩漬け、ほうれん草

4 kinds of cheese

クワトロフォルマッジ

1,380

モッツァレラ、チェダー、ゴルゴンゾーラ、グラナパダーノ

Sardines, potatoes, rosemary, mozzarella cheese

シチリアーナ

1,380

イワシ、ジャガイモ、ローズマリー、モッツァレラチーズ

Tuna, corn, bacon, mozzarella cheese

バンビーノ

1,380

ツナ、コーン、ベーコン、モッツァレラチーズ



Truffle, porcini mushroom and egg Bismarck style

トリュフビスマルク

1,480

トリュフソース、キノコペースト、玉子、モッツァレラチーズ

価格はすべて税込です/All prices are inclusive of tax.

AFFETTATO

～ハム～

Prosciutto プロシュート(生ハム)	980
Half size	680
Mortadella モルタデッラ	880
Half size	580
Picante salami ピカンテサラミ	880
Half size	580
3 types of ham assortment アフェッタート・ミスト ～切りたてハム盛合せ～	1,480

INSALATA

～サラダ～

Green salad シンプルグリーンサラダ	680
Arugula and walnuts salad ルッコラとクルミのサラダ～ゴルゴンゾーラソース～	880
Homemade tuna mimosa salad 自家製ツナのミモザサラダ～トンナートソース～	980
Caesar salad anchovy flavor Lsize (For 3~4people) 俺のシーザーサラダL (3~4名様向け)	1,180

FRITTO

～揚げ物～

French fries with truffle mayonnaise フライドポテト～トリュフマヨネーズソース～	680
Flower zucchini 花ズッキーニのフリット～トンナートソース～	780
Angioletti アンジョレッティ 揚げたピザ生地にトマトを和えたピッツェリア定番のおつまみ	780
Calamari (porpoise squid) カラマーリ(ヤリイカ)のフリット ～イカ肝とオリーブのソース～	980
Mozzarella cheese and anchovies モッツァレラチーズとアンチョビのフリット(2本)	980

SECONDO PIATTO

～メイン料理～

Sauteed Foie gras and Wagyu beef steak with Truffle sauce フォアグラと黒毛和牛のタリアータ ～黒トリュフソースのロッシェニ風～	3,980
Tuna Cheek Steak ~Sicilian Style~ マグロホホ肉の鉄板ステーキ～シチリア風～	980
Sauteed SHINRINDORI chicken - pizza artisan style - 宮崎産森林どりのソテー～ピザ職人風～	1,280
Roast BBQ style back ribs of Iberian pork イベリコ豚バックリブのローストBBQスタイル	1,380
Roast beef of Wagyu beef 黒毛和牛のローストビーフ	1,980

ANTIPASTO

～冷前菜～

Crab, Shrimp and Scallop mousse topped with Lobster jelly オマールのジュレをのせた カニ・エビ・小柱のムース	780
Pickled seasonal vegetables 季節野菜の自家製ピクルス	580
Marinated olives オリーブのマリネ	580
Sicilian-style marinated Kinka sardines 金華イワシのシチリア風マリネ	680
Prosciutto Jerky 生ハムジャーキー	680
Burrata Caprese with Seasonal Fruits ブッラータチーズと季節の果物のカプレーゼ	1,480
Assorted cheese チーズ盛合わせ	1,280

ANTIPASTO CALDO

～温前菜～

Soufflé Omelette with Truffle and Cheese トリュフとチーズのスフレオムレツ	880
Spicy tomato stew with Circle bowels and onions 丸腸と玉葱の辛いトマト煮込み	780
Fried egg with spinach and pancetta ほうれん草とパンチェッタのフライドエッグ	780
Grilled sardines with herbal bread crumbs イワシの香草パン粉焼き	780
Oven baked escargot エスカルゴのオーブン焼き	780
German Potatoes with "Inca no Mezame" Potatoes and Iberico bacon インカの目覚めとイベリコベーコンの ジャーマンポテト	880
Shrimp and tomato ajillo 海老とトマトのアヒージョ	980
Iberico pork bacon and mushroom ajillo イベリコ豚のベーコンとマッシュルームのアヒージョ	980
ORENO Bakery baguette (2 cuts) 俺のBakeryのバゲット(2カット)	200

アヒージョと
ぜひ一緒に！

DOLCE

～ドルチェ～

Tiramisu 自家製ティラミス	680
Coffee affogato バニラジェラートのカフェ・アフォガード	580
Melting panna cotta with seasonal fruit sauce とろけるパナコッタ～季節のフルーツソース～	580
Baba Napoletana ババ ナポレターナ	580
Cannoli Siciliana カンノーリ シチリアーナ	580