

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

580

(税込638)

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)

厚切り田舎風パテ

Pate de campagne

880

(税込968)

海の幸のマリネ ～青のり風味のポテサラ添え～

Marinated seafood

980

(税込1,078)

生ハムの盛り合わせ

Assorted of prosciutto

980

(税込1,078)

● お好みで一緒にいかがですか? ●

俺のbakeryのバケット(2カット)

Bucket

パルメザンチーズ(粉チーズ)

Parmesan cheese

オリーブオイル

Olive oil

+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



厚切り田舎風パテ



海の幸のマリネ

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

Ahijo 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)

マグロホホ肉のロースト シチリア風

Roasted tuna cheek sicilian style

980

(税込1,078)



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



生ハムとルッコラのピッツァ



自家製ポルケッタと林檎のピッツァ

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)

Bismarck & prosciutto

1,480

(税込1,628)

自家製ポルケッタと林檎のピッツァ

Porchetta and apple

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)

俺のナポリタン

Neapolitan

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)

仔羊とパプリカのラグーソースパスタ

Lamb and paprika ragu pasta

1,580

(税込1,738)

ウニとイクラのクリームパスタ

Cream sauce with sea urchin and salmon roe

1,780

(税込1,958)

赤海老とズワイガニの濃厚カニ味噌リゾット

Crab miso risotto with red shrimp and snow crab

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)



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



赤海老とズワイガニの濃厚
カニ味噌リゾット

メインディッシュ

MAIN DISHES



大山鶏もも肉のグリル
ペッパークリームソース

大山鶏もも肉のグリル ペッパークリームソース

Sauteed Daisen chicken with pepper cream sauce

1,680
(税込1,848)

イベリコ豚のグリル ケッカソース

Grilled Iberian Pork with checca sauce

1,780
(税込1,958)

マグレ鴨胸肉のロースト ゴボウのピューレ

Roasted Magret duck breast with burdock puree

1,980
(税込2,178)

牛サーロイングリルのタリアータ

Grilled beef sirloin tagliata

2,180
(税込2,398)

牛フィレ肉のソテー ペリグーソース

Sauteed beef tenderloin with truffle sauce

2,780
(税込3,058)

牛フィレ肉とフォアグラのロッシーニ

Beef tenderloin ROSSINI style sauteed Foie gras

3,480
(税込3,828)



イベリコ豚のグリル ケッカソース



マグレ鴨胸肉のロースト
ゴボウのピューレ



牛サーロイングリルのタリアータ



牛フィレ肉とフォアグラのロッシーニ

ドルチェ

DOLCE

ティラミスのエスプーマ

Tiramisu espuma

680

(税込748)

バスク風チーズケーキ

Basque cheesecake

680

(税込748)

ガトーショコラ バニラアイス添え

Gateau chocolate with vanilla ice cream

680

(税込748)

本日のジェラート2種盛り合わせ

Assorted 2 kinds Gelato

580

(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 バニラアイス添え



バスク風チーズケーキ