

Cold Appetizer

冷前菜



Sea Urchin Mousse with Sea Urchin, Crab, and Salmon Roe

ウニ・カニ・イクラを添えた
ウニのムース 880
(税込968)

俺イタに来たらコレ! お1人様1個がオススメです♪



おすすめ Rice Bavarois with Sea Urchin and Caviar, Consommé Gelée

ウニとキャビアを添えたお米の
ババロアコンソメジュレ寄せ (税込968)

なめらかなお米のムースにウニ、キャビアを乗せ、
穂紫蘇の香りが広がる「宝石箱」



Broiled Japanese Black Beef Carpaccio

黒毛和牛の
炙りカルパッチョ 1,280
(税込1,408)

A5黒毛和牛にトリュフソースと
パルミジャーノチーズでお召し上がりください

Pickled Seasonal Vegetables

季節野菜のピクルス

さっぱりお口直しにいかがですか♪

480

(税込528)

Freshly Cut Raw Ham

切りたてのプロシュートクルード

生ハムは切りたてが一番!

880

(税込968)

Pâté de Campagne

田舎風パテ・ド・カンパーニュ

俺のフレンチのシェフも認めるパテです♪

780

(税込858)

Assorted 3 kinds of Italian Cheese

イタリア産チーズ3種盛り合わせ

チーズの王様パルミジャーノ、
3大ブルーチーズのゴルゴンゾーラ、ウォッシュタイプのアレッジョ

1,280

(税込1,408)

Marinated Olives

オリーブのマリネ

シェフが厳選したオリーブのマリネ

480

(税込528)

18g of Caviar Per Bottle

瓶ごとキャビア 18g

超高級食材を瓶ごとお召し上がりになります

3,280

(税込3,608)



Caprese-Style Burrata with Prosciutto

ブurrataチーズと
生ハムのカプレーゼ仕立て

濃厚なブurrataに生ハムを添えて、トマトとともに爽やかに仕上げた一品です

1,580

(税込1,738)



Marinated Atlantic Salmon with Grilled Miso and Aioli Sauce

おすすめ

アトランティックサーモンのマリネ
焼き味噌とアイヨリソース

脂の乗ったサーモンをマリネに香ばしい焼き味噌とアイヨリソースでコク深く仕上げました

1,280

(税込1,408)

Topping

• Parmesan Cheese
• パルメザンチーズ

200
(税込220)

• Sea Urchin
• ウニ

500
(税込550)

• Caviar
• キャビア

500
(税込550)

• Foie Gras
• フォアグラ

1,000
(税込1,100)

• EXV Olive Oil

• イタリア産バルベラロレンツォ
有機EXVオリーブオイル

200
(税込220)



※トッピング例

価格はすべて税込表記です。写真はイメージです。仕立てやお皿等がかわることがございます。

Insalata サラダ

Caesar Salad Anchovy Flavor

俺んちのサラダ

アンチョビ風味のシーザーサラダ。
ボリュームな3〜4名様向きと1〜2名様向きの2サイズです

L (3〜4名様) 980
for 3~4people (税込1,078)

M (1〜2名様) 780
for 1~2people (税込858)

Green Salad (for 1~2 people)

グリーンサラダ(1〜2名様)

俺のイタリアン吉祥寺のシンプルなサラダ。
1〜2名様向きです

680
(税込748)



Hot Appetizer 温前菜



Shrimp and Mushroom Ajillo

海老ときのこのアヒージョ  880
薫り高いアヒージョをフォカッチャや
バゲットと一緒に召し上がってください (税込968)



Heaping Steamed Mussels in White Wine

山盛りムール貝の 1,080
白ワイン蒸し (税込1,188)
ボリューム満点のムール貝の白ワイン蒸し



Florentine-Style Tripe Stew in Tomato Sauce

フィレンツェ風トリッパの 980
トマト煮込み (税込1,078)
フィレンツェの伝統料理!牛ハチノスをトマトでじっくりと煮込みました

自家製フォカッチャ or バゲット Homemade Focaccia or Baguette 1cut 100
俺のBakeryのローズマリー香るパン or バゲットをお好みで (税込110)

Pork Salsiccia (Italian Sausage)

豚のサルシッチャ

肉汁溢れる旨味たっぷりなソーセージ

880
(税込968)

Fried Surume Squid Calamari

スルメイカのカラマーリフリット

サクサク衣のイカの唐揚げ!! おつまみにぴったり♪

880
(税込968)

Frittata - Italian-Style Omelette

フリッタータ 〜イタリアンオムレツ〜

季節の野菜、チーズたっぷりのイタリアンオムレツです

880
(税込968)

French Fries with Anchovy Mayonnaise

フライドポテト 〜アンチョビマヨネーズ〜

大人気!! アンチョビマヨで食べる最高のフライドポテト

880
(税込968)

Topping

• Parmesan Cheese
• パルメザンチーズ

200
(税込220)

• Sea Urchin
• ウニ

500
(税込550)

• Caviar
• キャビア

500
(税込550)

• Foie Gras
• フォアグラ

1,000
(税込1,100)

• EXV Olive Oil

• イタリア産バルベラロレンツォ
有機EXVオリーブオイル

200
(税込220)



※トッピング例

価格はすべて税込表記です。写真はイメージです。仕立てやお皿等がかわることがございます。

Pizza ピッツァ



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”を使用した
ピザ生地で作った、直径28cmのピッツァ!



Bismarck Rosso with Prosciutto and Soft-Boiled Egg

生ハムと半熟卵のビスマルクロツ

大人気ビスマルク風ピザのトマトバージョン!!
トマト、生ハム、モッツアレラチーズ、半熟卵

30cm 1,780(税込1,958)

20cm 1,180(税込1,298)



Truffle, Porcini Mushroom and Egg Bismarck Style

トリュフとポルチーニ茸の
ビスマルク風ピッツァ

THE俺イタピッツァ! トリュフ、ポルチーニ茸、
半熟卵で完璧です! やみつき間違いなし!

30cm 1,780(税込1,958)

20cm 1,180(税込1,298)



Selectable Half and Half

チョイスなハーフ&ハーフ

お好きなピッツァを2種類お選びください♪

30cm 2,180

(税込2,398)

Margherita

マルゲリータ

ナポリピッツァの王道

トマト、バジル、モッツアレラチーズ

30cm 1,280(税込1,408)

20cm 880(税込968)

Whitebait Marinara

シラスのマリナラ

チーズを使用しない、
おつまみにぴったりのピッツァ

30cm 1,380(税込1,518)

20cm 980(税込1,078)

Diavola Spicy Salami, Chili Pepper and Basil

ディアボラ

ナポリサラミ、唐辛子、モッツアレラチーズ

30cm 1,480(税込1,628)

20cm 1,080(税込1,188)



Smoked Oil Sardines and Tuna

サルダエトンノ

オイルサーディン、ツナ、ケッパ、
赤玉ねぎの風味豊かなチーズピッツァ

30cm 1,480(税込1,628)

20cm 1,080(税込1,188)

5 kinds of Cheese

チンクエ フォルマジ

言わずと知れたチーズ5種類の濃厚ピッツァ!
はちみつをかけてお召し上がりください♪

30cm 1,580(税込1,738)

20cm 1,280(税込1,408)

Topping

• Parmesan Cheese
• パルメザンチーズ

200
(税込220)

• Sea Urchin
• ウニ

500
(税込550)

• Caviar
• キャビア

500
(税込550)

• Foie Gras
• フォアグラ

1,000
(税込1,100)

• EXV Olive Oil

• イタリア産バルベラロレンツォ
有機EXVオリーブオイル

200
(税込220)



※トッピング例

価格はすべて税込表記です。写真はイメージです。仕立てやお皿等がかわることがございます。

Pasta & Risotto

パスタ & リゾット



Peperoncino with Sea Urchin and Italian Bottarga

ウニとイタリア産カラスミの
ペペロンチーノ

濃厚なウニのコクと、カラスミの芳醇な塩気が調和した
贅沢なペペロンチーノ

1,580(税込1,738)



写真はチーズヴォルカーノ

Bolognese Tagliatelle

自家製ボロネーゼのタリアテッレ

濃厚なボロネーゼをもちもちのタリアテッレで!

1,380

(税込1,518)

チーズヴォルカーノに変更 Change to Cheese Vulcano +300

ボロネーゼを超濃厚なチーズグラタンスパゲッティに変更できます! (税込330)

Carbonara with Iberico Bacon and Truffle Aroma

トリュフ香る

イベリコベーコンのカルボナーラ

お子様に大人気なカルボナーラが贅沢になって登場!!

1,580

(税込1,738)

Arrabbiata with Italian Sausage Penne

自家製サルシッチャの

ペンネアラビアータ

香辛料を利かしたイタリアンソーセージ入り旨辛トマトソースペンネ

980

(税込1,078)



Spaghetti with Tomato Cream Sauce and Blue Crab

ワタリガニのトマトクリームスパゲティ

俺イタ創業時からの看板メニュー!

旨味たっぷり濃厚なクリームスパゲッティ

1,580

(税込1,738)

Pasta Margherita

パスタマルゲリータ

濃厚なチーズが絡み合うトマトソーススパゲティ

1,280

(税込1,408)

Truffle and Foie Gras Risotto

トリュフとフォアグラのリゾット

贅沢な香り豊かなトリュフと濃厚なフォアグラのマリアージュ!

1,980

(税込2,178)



Classic Beef Filet and Foie Gras Rossini Style

ポルチーニ茸のチーズリゾット

イタリアを代表するキノコ・ポルチーニ茸が

たっぷり入ったリゾットです

1,680(税込1,848)

Topping

•Parmesan Cheese

•パルメザンチーズ

200

(税込220)

•Sea Urchin

•ウニ

500

(税込550)

•Caviar

•キャビア

500

(税込550)

•Foie Gras

•フォアグラ

1,000

(税込1,100)

•EXV Olive Oil

•イタリア産バルベーラロレンツォ

有機EXVオリーブオイル

200

(税込220)



※トッピング例

価格はすべて税込表記です。写真はイメージです。仕立てやお皿等がかわることがございます。

Main Dish

メイン料理

Roasted Duck Breast

鴨胸肉のロースト

マダレ鴨の胸肉を季節の仕立てでお楽しみください

2,780
(税込3,058)

Grilled Iberico Pork

イベリコ豚のグリル

旨味の強い肩ロースしっとりと香ばしくグリル

1,780
(税込1,958)

US Beef Tagliata 200g

US産牛肉のタリアータ 200g

US産牛肉を香ばしくグリルし、
バルサミコ酢とルッコラでさっぱりと2,180
(税込2,398)

Classic Beef Filet and Foie Gras Rossini Style

定番!牛フィレ肉とフォアグラの
ロッシーニ風

迷ったらこれ!!創業当初からの看板メニュー

3,480(税込3,830)



Instant-Smoked Australian Lamb

オーストラリア産仔羊の瞬間燻製

仔羊を瞬間燻製し、香り豊かに仕上げた一品です

2,080
(税込2,288)

Contorno

付け合わせ

Mashed Potato Truffle Flavor

マッシュドポテトトリュフ風味 150g

トリュフ香るプチ贅沢なマッシュドポテト

Potato Gratin

ポテトグラタンフィノワーズ

ドフィーネ地方の濃厚なポテトグラタン

各 580
(税込638)

Carbonara with Truffle

牛ホホ肉の赤ワイン煮込み

とろけるほど柔らかく煮込んだ牛頬肉を赤ワインの深いコクとともに

2,480
(税込2,728)

Topping

•Parmesan Cheese

•パルメザンチーズ

200
(税込220)

•Sea Urchin

•ウニ

500
(税込550)

•Caviar

•キャビア

500
(税込550)

•Foie Gras

•フォアグラ

1,000
(税込1,100)

•EXV Olive Oil

•イタリア産バルベールロレンツォ

有機EXVオリーブオイル 200

(税込220)



※トッピング例

価格はすべて税込表記です。写真はイメージです。仕立てやお皿等がかわることがございます。

Dessert デザート

このマークのお料理は調理工程でアルコールを使用しています。



Mont Blanc

生搾り!!マロンバタークリームの
モンテビアンコ

目の前で仕上げるライブパフォーマンス!

1,480
(税込1,628)



Oven-Baked Mille-Feuille with Berry Sauce

釜焼きナポレオンパイ
〜ベリーソース〜

ピザ窯で焼き上げたサクサクのパイに自慢のカスタードクリームでお召し上がりください

880
(税込968)



Tiramisu

ティ・ラ・ミス

ミラノ2つ星★★の名店のレシピを再現

680

(税込748)



Gateau Chocolate and Truffle Gelato

チョコラータ
トリュフジェラート

しっとり焼き上げたガトーショコラに
トリュフジェラートがたまらない

680
(税込748)



Today's Gelato

本日のジェラート2種

日替わりで内容が変わりますので
スタッフにお問い合わせください

480
(税込528)

After Drinks 食後のお飲み物

このマークのドリンクはお酒です。

Grappa

グラッパ

650
(税込715)

Orange Cello

オレンジチェロ

650
(税込715)

Dessert Wine

デザートワイン

650
(税込715)

Coffee

コーヒー

350
(税込385)

Black Tea

紅茶

350
(税込385)

Espresso

エスプレッソ

350
(税込385)

お店からのご案内 Information

- ◆ アレルギーをお持ちの方は、お気軽にスタッフまでお申し付けくださいませ。
- ◆ 1ドリンク制です。お一人様1杯以上のご注文をお願いいたします。
- ◆ お席は2時間制です。お待ちのお客様のためにもご協力をお願いいたします。
- ◆ お一人様あたりアミューズ代¥350を頂戴しております。
- ◆ 一部のお料理は、写真と若干異なる場合がございます。

価格はすべて税込表記です。写真はイメージです。仕立てやお皿等がかわることがございます。