

# Small Appetizer

## おつまみ

### 産地厳選 生牡蠣 (1個)

Raw Oyster from Carefully Selected Region(1piece)

680  
(税込748)

### フォアグラと白レバーのムース

Homemade Foie Gras and White Liver Mousse

880  
(税込968)

### 冷製フォアグラフラン

Chilled Foie Gras Flan

480  
(税込528)

### プロバンス風オリーブマリネ

Marinated Olives Provence-Style

580  
(税込638)

### 切りたて生ハム

Freshly cut Prosciutto

880  
(税込968)

### フライドポテト アンチョビマヨネーズ

Belgian Potato Fries with Anchovy Mayonnaise

680  
(税込748)

### チーズの盛り合わせ (5種)

Assorted 5 kinds of Cheese Platter

1,680  
(税込1,848)



産地厳選 生牡蠣 (1個)  
Raw Oyster from Carefully  
Selected Region(1piece)



フォアグラと白レバーのムース  
Homemade Foie Gras  
and White Liver Mousse



フライドポテトアンチョビマヨネーズ  
Belgian Potato Fries  
with Anchovy Mayonnaise



切りたて生ハム  
Freshly cut Prosciutto



チーズの盛り合わせ (5種)  
Assorted 5 kinds of Cheese Platter

# Hot Appetizer

## 温前菜



### 熱々! オニオングラタンスープ

Onion Gratin Soup

780  
(税込858)



### 海老と野菜のアヒージョ

Prawn and Vegetable Ajillo

880  
(税込968)

ぜひ一緒に!

俺のBakeryの食パン〜香〜

(2カット) ORENO Bakery's Bread (2cut)

+400

(税込440)

バゲット

Baguette

+300

(税込330)

写真はイメージです。食材の入荷状況に応じて、付け合わせ、盛り付け、お皿が変わる事がございます。  
Photos are for illustrative purposes only. Garnishes, presentation, and tableware may vary depending on ingredient availability.

# Cold Appetizer

## 冷前菜



**クリームチーズの西京焼き** 680  
Grilled Cream Cheese with Saikyo Miso (税込748)



**海の幸のブランマンジェ** 980  
Seafood Blancmange (税込1,078)



**エスプーマのポテトサラダチップス添え** 980  
Espuma Potato Salad with Potato Chips (税込1,078)



**フォアグラのコンフィ** 1,500  
Foie Gras Confit (税込1,650)



**黒毛和牛ローストビーフサラダ** 1,480  
Roast Kuroge Wagyu Beef Salad (税込1,628)

**俺のシーザーサラダ** レギュラー Regular 980  
Caesar Salad (税込1,078)  
ハーフ half 680  
(税込 748)

**鮮魚のカルパッチョ** 980  
Fresh Fish Carpaccio (税込1,078)

**パテドカンパーニュ** 880  
Pate de Campagne (税込968)

**瓶ごとキャビアプレート(50g)** 12,000  
Whole can Caviar (50g) (税込13,200)

写真はイメージです。食材の入荷状況に応じて、付け合わせ、盛り付け、お皿が変わる事がございます。  
Photos are for illustrative purposes only. Garnishes, presentation, and tableware may vary depending on ingredient availability.

### 俺のフレンチ・イタリアン銀座歌舞伎座前からのご案内

- ◆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1人様につきチャージ代として税込500円を頂戴いたします。
- ◆お席での『テーブル会計』にご協力くださいませ。



# Pizza

## ピッツァ



チョイスなハーフ&ハーフ  
Selectable Harf & Harf

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

1,780

(税込1,958)

Selectable Half & Half  
(Choose your own 2 Pizzas)

### トリュフとポルチーニ茸のビスマルク

1,580

(税込1,738)

Truffle, Porcini Mushroom with Soft Boiled Egg

Bismarck Style

### マリナーラ

980

(税込1,078)

Marinara

### マルゲリータ

1,280

(税込1,408)

Margherita

### ハラペーニョと生ハムのミンチ

1,580

(税込1,738)

Minced Jalapeno and Prosciutto

### 生ハムとルッコラ

1,580

(税込1,738)

Prosciutto and Arugula

### ツナとコーン

1,280

(税込1,408)

Tuna and Corn

### クワトロフォルマッジ

1,580

(税込1,738)

4 kinds of Cheese



トリュフとポルチーニ茸のビスマルク  
Truffle, Porcini Mushroom with Soft Boiled Egg



ハラペーニョと生ハムのミンチ  
Jalapeno and Minced Prosciutto



生ハムとルッコラ  
Prosciutto and Arugula



クワトロフォルマッジ  
4 kinds of Cheese

### 平日限定 Lunchset (15:00まで)

#### ランチサラダプレート +300(税込330)

Salad Plate(Weekday Lunchtime only)

※「ランチサラダプレート」は、ピザ・パスタ・リゾット・メインディッシュを  
ご注文の方のみとさせていただきます。

Salad & Appetizer Plate can be ordered with pizza, pasta or main dish.

# Risotto

## リゾット

### フォアグラとトリュフのリゾット

1,980

Foie Gras and Truffle Risotto

(税込2,178)

### チーズのリゾット

1,280

Cheese Risotto

(税込1,408)

### 新定番!! 鰻のリゾット

2,980

Eel Risotto

(税込3,278)



フォアグラとトリュフのリゾット  
Foie Gras and Truffle Risotto



チーズのリゾット  
Cheese Risotto



鰻のリゾット  
Eel Risotto

### リゾット大盛り Large serving of Risotto +500(税込550)

### 平日限定 Lunchset (15:00まで)

#### ランチサラダプレート +300(税込330)

Salad Plate(Weekday Lunchtime only)

※「ランチサラダプレート」は、ピザ・パスタ・リゾット・メインディッシュを  
ご注文の方のみとさせていただきます。

Salad & Appetizer Plate can be ordered with pizza, pasta or main dish.

写真はイメージです。食材の入荷状況に応じて、付け合わせ、盛り付け、お皿が変わる事がございます。

Photos are for illustrative purposes only. Garnishes, presentation, and tableware may vary depending on ingredient availability.

# Pasta

## パスタ



### 贅沢蟹パスタ

Plenty Crab Pasta

1,780  
(税込1,958)

### アサリのペペロンチーノ風

Peperoncino Spaghetti with Clams

1,280  
(税込1,408)

### 渡り蟹のトマトクリームソース

Tomato Cream Sauce Spaghetti with Blue Crab (税込1,408)

### スモークサーモンとほうれん草の クリームパスタ

Creamy Pasta with Smoked Salmon and Spinach

1,580  
(税込1,738)

### 俺のボロネーゼ (タリアテッレ)

Bolognese

1,580  
(税込1,738)

### イセエビのペスカトーレ

Spiny Lobster Pescatore

2,980  
(税込3,278)

パスタ大盛り Large serving of Pasta +300(税込330)



贅沢蟹パスタ  
Plenty Crab Pasta



アサリのペペロンチーノ風  
Peperoncino spaghetti  
with Clams



俺のボロネーゼ  
Bolognese



渡り蟹のトマトクリームソース  
Tomato Cream Sauce Spaghetti  
with Blue Crab



イセエビのペスカトーレ  
Spiny Lobster Pescatore

# Seafood Dishes

## 魚料理



### 活けオマール海老のロースト ～貴腐ワインソース～

Roasted Live Lobster with Noble Rot Wine Sauce

7,800  
(税込8,580)



### 本日の魚料理

Fish of the Day

2,300  
(税込2,530)

ぜひ一緒に!

俺のBakeryの食パン～香～  
(2カット) ORENO Bakery's Bread (2cut)

+400  
(税込440)

バゲット  
Baguette

+300  
(税込330)

写真はイメージです。食材の入荷状況に応じて、付け合わせ、盛り付け、お皿が変わる場合がございます。  
Photos are for illustrative purposes only. Garnishes, presentation, and tableware may vary depending on ingredient availability.

# Meat Dishes

## 肉料理

※メインディッシュのお肉料理は調理に25～45分いただきます。  
お早めに御注文をお願いいたします。



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 Tenderloin ROSSINI style  
- Sautéed Foie Gras with Truffle Sauce  
(Filet 150g & Foie 50g)

3,480  
(税込3,828)

追加

フォアグラ  
Add Foie Gras

+1,500  
(税込1,650)

一緒に!

俺のベーカリーの食パン  
ORENO Bakery's Bread

+400  
(税込440)

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!

### 牛フィレ肉のポワレ ～黒トリュフソース～

2,380  
(税込2,618)

Pan-Seared Beef Tenderloin

### 牛ハラミ肉のステーキ～刻みわさびソース～

1,980  
(税込2,178)

Beef Skirt Steak with Chopped Wasabi Sauce

### 鴨胸肉のロースト～巨峰ソース～

2,500  
(税込2,750)

Roasted Duck Breast with Kyoho Grape Sauce

### 仔羊のローストラタトゥイユ添え

2,500  
(税込2,750)

Roasted Lamb with Ratatouille

### 和牛サーロインのグリル～刻みわさびソース～

5,800  
(税込6,380)

Grilled Wagyu Sirloin with Chopped Wasabi Sauce



和牛サーロインのグリル～刻みわさびソース～  
Grilled Wagyu Sirloin with Chopped Wasabi Sauce



牛ハラミ肉のステーキ～刻みわさびソース～  
Beef Skirt Steak with Chopped Wasabi Sauce



鴨胸肉のロースト～巨峰ソース～  
Roasted Duck Breast with Kyoho Grape Sauce



仔羊のローストラタトゥイユ添え  
Roasted Lamb with Ratatouille

ぜひ一緒に!

俺のBakeryの食パン～香～  
(2カット) ORENO Bakery's Bread (2cut)

+400  
(税込440)

バゲット  
Baguette

+300  
(税込330)

写真はイメージです。食材の入荷状況に応じて、付け合わせ、盛り付け、お皿が変わる場合がございます。  
Photos are for illustrative purposes only. Garnishes, presentation, and tableware may vary depending on ingredient availability.

# Demert

## デザート



ラム酒香る濃厚プリン 580  
Rich Custard Pudding with a Hint of Rum (税込638)

季節のアイス・シャーベット盛り合わせ 680  
Assorted Seasonal Ice Cream and Sorbet (税込748)

俺のティラミス 680  
Tiramisu (税込748)

ガトーショコラ 880  
Gâteau Chocolat (税込968)



## Coffee & Tea

### 食後の飲み物

コーヒー (ホット/アイス) 580  
Coffee [ HOT / ICED ] (税込638)

エスプレッソ (シングル) 580  
Espresso (税込638)

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

紅茶 (ホット/アイス) 580  
Black Tea [ HOT / ICED ] (税込638)

カモミールティー 580  
Chamomil Tea [ HOT ] (税込638)

ルイボスティー 580  
Rooibos Tea [ HOT ] (税込638)

カフェラテ 780  
Cafe Latte [ HOT / ICED ] (税込858)

## Demert Wine

### 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  
Pourriture Noble (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  
Vinho do Porto (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)

リンゴで造るフランスのブランデー  
カルヴァドス 980  
Calvados (税込1,078)

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  
コニャック 1,980  
Cognac (税込2,178)

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

