

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 880
ウニのムース

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 880
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」



Caprese-Style Burrata with Prosciutto

**ブッラータチーズと生ハムの
カプレーゼ仕立て 1,580**

濃厚なブッラータに生ハムを添えて、(税込1,738)

トマトとともに爽やかに仕上げた一皿です

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♪

Freshly Cut Raw Ham

切りたてのプロシュークリード

生ハムは切りたてが一番!

Carpaccio of Fresh Fish

鮮魚のカルパッチョ

豊洲直送の新鮮な魚を吉祥寺スタイルで提供します
日替わりのおすすめ鮮魚をお楽しみください!

Roast Beef of Japanese Black Wagyu

黒毛和牛のローストビーフ

ゆっくり丁寧に火入した黒毛和牛のローストビーフ
ジューシーなお肉を贅沢な一皿に仕上げました

480
(税込528)

Assorted 3 kinds of Italian Cheese

イタリア産チーズ3種盛り合わせ

1,280
(税込1,408)

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タレッジヨ

880
(税込968)

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

Carpaccio of Fresh Fish

鮮魚のカルパッチョ

豊洲直送の新鮮な魚を吉祥寺スタイルで提供します
日替わりのおすすめ鮮魚をお楽しみください!

980
(税込1,078)

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

Roast Beef of Japanese Black Wagyu

黒毛和牛のローストビーフ

ゆっくり丁寧に火入した黒毛和牛のローストビーフ
ジューシーなお肉を贅沢な一皿に仕上げました

1,980
(税込2,178)



Marinated Atlantic Salmon with
Grilled Miso and Aioli Sauce

**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)

オリーブのマリネ

480
(税込528)

瓶ごとキャビア 18g

3,280
(税込3,608)

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。ボリューミーな
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)

Broiled Japanese Black Beef Carpaccio

黒毛和牛の炙りカルパッチョ

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

1,280
(税込1,408)

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。

Photos are for illustrative purposes only. Presentation and tableware may vary.

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りください (税込968)



Heaping Steamed Mussels in White Wine

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



Pork Salsiccia (Italian Sausage)

豚のサルシッチャ 880
 肉汁溢れる旨味たっぷりなソーセージ (税込968)

Simmered Beef Tendon in Tomato Sauce

牛スジのトマト煮込み

じっくりとトマトで煮込みました。パケットオススメ!!

980
 (税込1,078)

**温前菜と
ぜひご一緒に!**

Baguette (1 pieces)

バゲット(1カット) 100
 俺のBakeryより直送♪
 (税込110)

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)

French Fries with Anchovy Mayonnaise

フライドポテト～アンチョビマヨネーズ～ 880
 大人気!!アンチョビマヨで食べる最高のフライドポテト
 (税込968)

Pizza ピzza

生ハムと半熟卵のビスマルクロッソ

**おす
すめ** 生ハムと半熟卵のビスマルクロッソ 30cm 1,780(税込1,958)
 トマト、生ハム、モツァレラチーズ、半熟卵
 20cm 1,180(税込1,298)



サルダ エ トンノ

トリュフとポルチーニ茸の
 ビスマルク風ピzza



Margerita
マルゲリータ 30cm 1,280(税込1,408)
 ナポリピzzaの王道
 トマト、バジル、モツァレラチーズ
 20cm 880(税込968)

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zza** 30cm 1,780(税込1,958)
 THE俺イタピzza! 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!

**おす
すめ** サルダ エ トンノ 30cm 1,480(税込1,628)
 オイルサーディン、ソナ、ケッパー、
 赤玉ねぎの風味豊かなチーズピzza
 20cm 1,080(税込1,188)

Whitebait Marinara
シラスのマリナーラ 30cm 1,380(税込1,518)
 チーズを使用しない、
 おつまみにぴったりのピzza
 20cm 980(税込1,078)

5 kinds of Cheese

チングエッフルマッジ 30cm 1,580(税込1,738)
 言わずと知れたチーズ5種類の濃厚ピzza!
 はちみつをかけてお召し上がりください♪
 20cm 1,280(税込1,408)

Diavola Spicy Salami, Chili Pepper and Basil
ディアボラ 30cm 1,480(税込1,628)
 ナポリサラミ、唐辛子、モツァレラチーズ
 20cm 1,080(税込1,188)

Selectable Half and Half

チョイスなハーフ&ハーフ 30cm 2,180
 お好きなピzzaを2種類お選びください♪
 (税込2,398)

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。
 Photos are for illustrative purposes only. Presentation and tableware may vary.

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cano

Bolognese Tagliatelle

自家製ボロネーゼのタリアッテ

濃厚なボロネーゼをもちもちのタリアッテ!

1,380
(税込1,518)

チーズヴォルcano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)

Lasagna

ラザニア

自家製ボロネーゼとベシャ梅ルソースを層に組み立てた
ボリューム満点の1皿! お子様にもおすすめ!

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pagetti** 1,580
(税込1,738)
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

Pasta Margherita

パスタマルグリータ

濃厚なチーズが絡み合うトマトソーススパゲッティ

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)



Cheese Risotto with Porcini Mushrooms

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)

Today's Pasta

本日のパスタ

※内容はスタッフまでお尋ねください
Please ask the staff about the Tapas.

Please ASK

Main Dish メイン料理



Roasted Duck Breast

鴨胸肉のロースト

マグ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つと香ばしくグリル

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 (税込2,398)



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)

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 (税込2,728)

Today's Seafood Dish

本日の魚介料理※内容はスタッフまでお尋ねください
Please ask the staff about the Tapas.**Please ASK**

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
モンティアンコ  1,480
目の前で仕上げる
ライプパフォーマンス!



Oven-Baked Mille-Feuille with Berry Sauce
釜焼きナポレオンパイ  880
～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



Tiramisu
ティ・ラ・ミス  680
ミラノ2つ星★★の名店のレシピを再現 (税込748)



Gateau Chocolate and Truffle Gelato
チョコラータ  680
トリュフジェラート 
（税込748）
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



Today's Gelato
本日のジェラート2種  480
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

Today's Seafood Dish
ドルチェ盛り合わせ

※内容はスタッフまでお尋ねください。
Please ask the staff about the Tapas.

Please ASK

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)

Coffee

500
(税込550)

Orange Cello
オレンジチェッロ 

650
(税込715)

Black Tea

500
(税込550)

Dessert Wine
デザートワイン 

650
(税込715)

紅茶

500
(税込550)

Espresso
エスプレッソ

シングル Single 500
(税込550)

ダブル Double 700
(税込770)

当店からのご案内 Information

◆アミューズ代としてお一人様あたり¥350(税込)を頂戴しております。

A cover charge of ¥350 per person will be added for the amuse-bouche.

◆お席での『テーブル会計』にご協力くださいませ。

Please cooperate with 'table accounting' at your table.

◆お席は2時間制です。お待ちのお客様の為にもご協力お願いいたします。

Seats are available for 2 hours.

Please cooperate for the sake of waiting customers.

◆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。
Please feel free to ask our staff if you have any allergies.

◆お一人様につきお飲物1杯、お食事1品以上のご注文をお願いしております。

Please order at least one drink and one food per person.

◆22時以降のご注文はサービス料10%を頂戴しております。
Orders placed after 22:00 will be subject to a 10% service charge.