

## 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」



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  
(税込1,738)

濃厚なブッラータに生ハムを添えて、  
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♪

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)

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)

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)

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タレッジョ

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)



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)



**おすすめ**

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)



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ってください (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  
(税込1,188)  
ボリューム満点のムール貝の白ワイン蒸し



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。バケットオススメ!!

980

(税込1,078)

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)

温前菜と  
ぜひ一緒に!

Baguette (1 pieces)

バゲット(1カット) 100

俺のBakeryより直送♪ (税込110)

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)

## Pizza ピッツァ




生ハムと半熟卵のビスマルクロッソ



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ッソ 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)


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

シラスのマリナラー 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)

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)




Smoked Oil Sardines and Tuna

サルダ エトンノ オイルサーディン、ツナ、ケッパバー、  
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

チンクエフォルマッジ 言わずと知れたチーズ5種類の濃厚ピッツァ!  
はちみつをかけて召し上がってください♪

30cm 1,580(税込1,738)

20cm 1,280(税込1,408)

Selectable Half and Half

チョイスなハーフ&amp;ハーフ

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)

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)

Lasagna

ラザニア

自家製ボロネーゼとベジタブ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)



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

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.

# Main Dish

メイン料理



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3,828)**

Roasted Duck Breast

**鴨胸肉のロースト**

マダガスカル産の鴨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)



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

**2,480**

(税込2,728)

Today's Seafood Dish

**本日の魚介料理**

**Please ASK**

※内容はスタッフまでお尋ねください

Please ask the staff about the Tapas.

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.



# 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**  **1,480**  
(税込1,628)

目の前で仕上げる  
ライブパフォーマンス!



Oven-Baked Mille-Feuille with Berry Sauce  
**釜焼きナポレオンパイ** **880**  
〜ベリーソース〜  (税込968)

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

**チョコレート  
トリュフジェラート** **680**  
(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**  
(税込528)


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)

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**

**500**  
(税込550)

Black Tea

**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協力をお願いいたします。  
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.

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.