

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
雲丹ムース (税込968)



Burrata cheese with Tomatoes

ブルータチーズとトマトの 1,500
カプレーゼ仕立て (税込1,650)



Freshly cut raw ham

切りたて 700
プロシュートクルード (税込770)

Pickled various Vegetables

彩り野菜のピクルス

450
(税込495)

Marinated Olives and Artichokes

オリーブとアーティチョークのマリネ

450
(税込495)

Luxury Caviar 20g - Served with Mini Pancakes -

贅沢キャビア 20g
～プチパンケーキ付き～

2,800
(税込3,080)

Seafood Cooktail with Caviar

魚介のカクテル仕立て～キャビア添え～

700
(税込770)



Antipasto Misto - Assorted 6 Appetizers of the Day -

アンティパストミスト
～本日の前菜6種盛り合わせ～

1,500
(税込1,650)

Parmigiano Reggiano Cheese 40g

パルミジャーノレッジャーノチーズ 40g

450
(税込495)

Caesar salad "ORENO" Styles

(Bacon, Soft-boiled egg, Parmesan cheese)

俺んちのサラダ

2～4名様用 700
for 2～4people (税込770)

Mini salad

ミニサラダ

1～2名様用 350
for 1～2people (税込385)



Pate de Campagne

厚切り! 田舎風パテ

800
(税込880)



Boiled Japanese Beef & today's fish Carpaccio

黒毛和牛と鮮魚の

ハーフ&ハーフカルパッチョ (税込1,870)

1,700

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 800(税込880)

Steamed Clams with White Wine
ムール貝、ハマグリ、アサリの白ワイン蒸し 900(税込990)

Beef Tendon Stewed in Tomato Sauce
牛すじと牛肉のトマト煮込み 900(税込990)



アヒージョやワイン蒸しと一緒にいかがですか?

Baguette (2 pieces)

俺のBakery特製バゲット(2ケ)

Homemade focaccia (2 pieces) 各 250

自家製フォカッチャ(2ケ) (税込275)

自家製フォカッチャ
(2ケ)



Frittata - Italian-Style Omelette
イタリアンオムレツ 〜フリッタータ〜 700(税込770)

French Fries with Anchovy Mayonnaise or Truffle Mayonnaise
ポテトフライ
(アンチョビマヨネーズ or トリュフマヨネーズ) 700(税込770)

Truffle Mashed Potatoes
トリュフマッシュポテト 480(税込528)

Fried Zucchini Flowers with Shaved Parmigiano Cheese
パルミジャーノチーズを散らした
花ズッキーニのフリット 450(税込495)

Pizza ピッツァ

Selectable Half and Half
チョイスなハーフ&ハーフ 30cm 2,000
お好きなピッツァを2種類お選びください♪ (税込2,200)



Margerita
マルゲリータ  30cm 1,380(税込1,518)
ナポリピッツァの王道 20cm 900(税込990)
トマト、バジル、モッツアレラチーズ

7 kinds of Cheese
《7》フォルマッジ  30cm 1,680(税込1,848)
モッツアレラ、ゴルゴンゾーラ、チェダー、マスカルポーネ 20cm 1,280(税込1,408)
グラナパダーノ、パルメザン、レッジャーノ


Whitebait Marinara
しらすのマリナーラ  30cm 1,380(税込1,518)
チーズを使用しない、 20cm 900(税込990)
おつまみにぴったりのピッツァ



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  30cm 1,680(税込1,848)
THE俺イタピッツァ! トリュフ、ポルチーニ茸、 20cm 1,280(税込1,408)
半熟卵で完璧です! やみつき間違いなし!

Diavola Spicy Salami, Chili Pepper and Basil
ディアボラ   30cm 1,580(税込1,738)
チョリソー、唐辛子、モッツアレラチーズ 20cm 980(税込1,078)

Genovese Pizza with Cherry Tomatoes and Broad Beans
ミニトマトと空豆の
ジェノベーゼ 30cm 1,380(税込1,518)
20cm 900(税込990)

Bismarck Rosso with Prosciutto and Soft-Boiled Egg
生ハムと半熟卵のビスマルクロッソ  30cm 1,680(税込1,848)
大人気ビスマルク風ピザのトマトバージョン!! 20cm 1,280(税込1,408)
トマト、生ハム、モッツアレラチーズ、半熟卵

Pasta & Risotto

パスタ & リゾット



Rich Sea Urchin Cream Spaghetti

濃厚なウニクリームスパゲッティ 1,600
(税込1,780)



渡り蟹のトマトクリームスパゲティ



Spaghetti with Tomato Cream Sauce and Blue Crab

渡り蟹のトマトクリームスパゲティ 1,480
(税込1,628)

Bolognese with Plenty of Parmigiano Cheese

パルミジャーノチーズたっぷりボロネーゼ 1,400
(税込1,540)

Lasagna

ラザニア 1,280
(税込1,408)

Italian Whitebait and Dried Mullet Roe Peperoncino

**イタリア産カラスミとしらすの
ペペロンチーノ** 1,400
(税込1,540)

Arrabbiata with Penne

ペンネアラビアータ  1,100
(税込1,210)



イタリア産カラスミとしらすのペペロンチーノ

Ortolana with Summer Vegetables

旬野菜のオルトナラ

トマトソース Tomato Sauce 1,300
ペペロンチーノ Peperoncino (税込1,430)

Spaghetti with Cream Sauce of Salmon and Salmon Roe

**サーモンとイクラの
クリームソーススパゲッティ** 1,400
(税込1,540)



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

1,700 税込1,870

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
牛ヒレとフォアグラのロッシーニ

3,200
(税込3,520)

Roast Beef of Japanese Black Wagyu (200g)

黒毛和牛のローストビーフ200g 3,000
(税込3,300)

Grilled Daisen Chicken Thigh with Whole-Grain Mustard Sauce

大山鶏モモ肉のグリエ 1,780
～粒マスタードソース～ (税込1,958)



Grilled Iberico Pork 2,200
イベリコ豚のグリル (税込2,420)



Tagliata of Japanese Black Wagyu Beef
黒毛和牛のタリアータ

2,600
(税込2,860)



Beef Cheek Simmered in Red Wine
牛ホホ肉の赤ワイン煮

2,400
(税込2,640)

Topping

Foie Gras
フォアグラ

1,000
(税込1,100)

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



Freshly Piped Mont Blanc with French Chestnut Buttercream
フランス産マロンのバタークリーム
生搾りモンブラン 1,100
(税込1,210)



Tiramisu
俺のティラミス

580
(税込638)



Torta al Cioccolato with Raspberry Sauce
チョコラータのトルタ〜フランボワーズソース〜 580
(税込638)



Two Seasonal Gelato Flavors
季節のジェラート2種

380
(税込418)

After Drinks 食後のお飲み物



このマークのドリンクはお酒です。

Coffee (Hot or Iced)

コーヒー(Hot/Ice) 450
(税込495)


Espresso

エスプレッソ 450
(税込495)

Black Tea (Hot or Iced)

紅茶(Hot/Ice) 450
(税込495)

Grappa

グラッパ 


650
(税込715)

Noble wine

貴腐ワイン 

650
(税込715)

Limoncello

レモンチェッロ 

650
(税込715)

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.

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.