

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
ブッラ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
～チキンパンケーキ付き～

2,800
(税込3,080)

Seafood Cocktail 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 1,500
～本日の前菜6種盛り合わせ～ (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)



おすすめ

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 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.

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ヶ)
Homemade focaccia (2 pieces) 各 250
自家製フォカッチャ(2ヶ) (税込275)



自家製フォカッチャ
(2ヶ)

Pizza

ピザ

Selectable Half and Half
チョイスなハーフ&ハーフ
お好きなピザを2種類お選びください♪

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

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

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



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)



Truffle, Porcini Mushroom and Egg Bismarck Style

トリュフとポルチーニ茸の
ビスマルク風ピザ
THE俺イタピザ! 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 1,680(税込1,848)
20cm 1,280(税込1,408)

Diavola Spicy Salami, Chili Pepper and Basil
ディアボラ
チョリソー、唐辛子、モッツアレラチーズ
30cm 1,580(税込1,738)
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
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 1,680(税込1,848)
20cm 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.

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ッティ

おすすめ Spaghetti with Tomato Cream Sauce and Blue Crab
渡り蟹のトマトクリームスパゲッティ 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)



Ortolana with Summer Vegetables

旬野菜のオルトナーラ

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)

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
イベリコ豚のグリル 2,200
(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 1,100
 生搾りモンブラン (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.