

おすすめメニュー

俺のフレンチ 名物！

黒毛和牛肩ロースとフォワグラのロッシーニ風



さらに贅沢に！

Add truffle sauce

増し増し！
トリュフソース
500(税込550)

ぜひ一緒に！

3 kinds of
Freshly Baked Bread

焼きたてパン3種
480(税込528)

Rossini style - Sauteed WAGYU Chuck roll and Foie gras with Truffle sauce

黒毛和牛肩ロースとフォワグラのロッシーニ風 3,480(税込3,828)

Rossini style - Sauteed WAGYU Chuck roll and Foie gras with Truffle sauce - Truffle Topping

黒毛和牛肩ロースとフォワグラのロッシーニ風 4,480(税込4,928)

～EMPEROR～

夏と冬に輸入されるフレッシュトリュフをスライスした最も贅沢な食べ方。
夏季、冬季限定メニュー。



～ “ロッシーニ” とは～

フランス革命時代の偉大なフレンチシェフ『マリー・アントナン・カレーム』氏が考案し、
美食家としてレストランオーナーの顔も持ち合わせた作曲家『ジョアキーノ・ロッシーニ』氏に
提供したのが始まりでロッシーニ氏が絶賛し世に広めたことから
『ロッシーニ風』と呼ばれるようになったフレンチの代表的なメイン料理。
肉厚にカットされたフィレステーキの上に、やはり厚めにカットしたフォアグラのソテー。そ
して『ペリゲー』と呼ばれるトリュフをふんだんに使った芳醇なソース。
付け合わせには、なめらかに仕上げたマッシュポテトを添えます。

ぜひパンとご一緒に、最後のソースまでお召し上がりください。

おすすめメニュー



Main Dish - メインディッシュ

Whole Roasted Lobster with Sauce Américaine
オマール海老の丸ごと1尾ロースト
～アメリケーヌソース～

4,580
(税込5,038)

Roasted half Lobster with Sauce Américaine
オマール海老のロースト1/2尾
～アメリケーヌソース～

2,850
(税込3,135)

オマール海老が持つ甘味を最大限に引き出すため、しっかりとジューシーに焼き上げます。爪肉、腕肉とまた違った口当たりを楽しめ、頭の中の味噌と一緒に食べると極上のハーモニーが口の中に広がります。

Pasta - パスタ

Tomato Sauce Pasta with Blue Crab
渡り蟹のトマトソースパスタ

980
(税込1,078)

オープン以来変わることのない不動のパスタ1番人気メニュー。
渡り蟹の風味が染み出したトマトクリームは絶品。
ぜひ、最後のソースまで
パンと一緒に召し上がりください。

パスタのソースとご一緒にどうぞ！

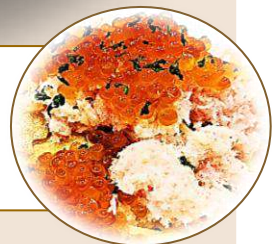
3 kinds of Freshly Baked Bread
焼き立てパン3種

480(税込528)



お好みのパスタをさらに美味しく！

Snow Crab & Salmon Roe Topping
ズワイ蟹とイクラの贅沢トッピング
999(税込1,099)



Pizza - ピッツァ

Half & Half Pizza of Your Choice

チョイスな
ハーフ&ハーフピッツァ

1,530
(税込1,683)

お好きなピッツァを2つ選んで
ハーフ&ハーフにできます！

- マルゲリータ／チンクエフォルマッジ／
- トリュフとボルチーニ茸のビスマルク／
- サーモン&レモンクリーム／ぷりぷり海老のマリナーラ／
- しらす&九条ネギ／チョリソー&サラミ／
- ベーコン&極みオニオン
- 生ハムピザ

+ 100
(税込110)



おすすめメニュー



Cold Appetizer - 冷前菜

Truffle-Scented Creamy Potato Salad

トリュフ香る なめらかポテトサラダ

680
(税込748)

多くの方々に愛され続ける前菜人気No.1メニュー。
トリュフの豊潤な香りをまとった
クリーミーでなめらかなポテトサラダを
塩味の効いたこだわりの厚切りポテトチップスに乗せて
ご堪能ください。

Small Appetizer - おつまみ

Creamy Sea Urchin Mousse
with Snow Crab, Salmon Roe & Tomato Consommé Jelly

雲丹のなめらかムース 〜ズワイ蟹とイクラとトマトコンソメジュレ〜

600
(税込660)

小さなカップに入ったふわふわの雲丹のムース。
上には透明なトマトのコンソメジュレに、
さらに、こぼれんばかりのズワイ蟹とイクラを乗せた
高級食材のアンサンブル。
小さな贅沢をぜひ、お一人様1個お楽しみください。



Cold Appetizer - 冷前菜

Seared Marbled Wagyu Carpaccio

霜降り和牛の炙りカルパッチョ

1,380
(税込1,518)

国産和牛の霜降りロースを炙り、
自家製のトリュフマヨネーズとマッシュルームのスライス、
ルッコラをあしらって本場イタリアのカルパッチョに。
目の前で一面に降り注ぐ削りたての柔らかな
雪降りチーズの香りとともに。



トッピングでさらに華やかに！

Sea Urchin & Caviar Topping (3g)

雲丹、キャビアの贅沢トッピング

999(税込1,099)



Cold Appetizer

冷前菜

~~オマケ!~~

Truffle-Scented Creamy Potato Salad

トリュフ香るなめらかポテトサラダ

680

(税込748)

~~オマケ!~~

Seared Marbled Wagyu Carpaccio

霜降り和牛の炙りカルパッチョ

1,380

(税込1,518)

Sea Bream Carpaccio

本日鮮魚のカルパッチョ

1,180

(税込1,298)

～フルーツソース～

ORENO Green Salad

俺のグリーンサラダ レギュラーサイズ Regular 980

(税込1,078)

ハーフサイズ Half 580

(税込638)



クリームチーズの西京焼き



プロシュートミスト
～ハムの盛り合わせ～

~~オマケ!~~

Creamy Sea Urchin Mousse

with Snow Crab, Salmon Roe & Tomato Consommé Jelly

雲丹のなめらかムース

600

～ズワイ蟹とイクラとトマトコンソメジュレ～

(税込660)

Cream Cheese Saikyo-Yaki

クリームチーズの西京焼き

780

(税込858)

Prosciutto Misto – Assorted Cured Hams

プロシュートミスト

1,200

～ハムの盛り合わせ～

(税込1,320)

Assorted 3 Kinds of Cheese

チーズ3種盛り合わせ

1,500

(税込1,650)

Topping お好みの料理にトッピング!

Sea Urchin & Caviar Topping

雲丹、キャビアの贅沢トッピング

999

(税込1,099)

Snow Crab & Salmon Roe Topping

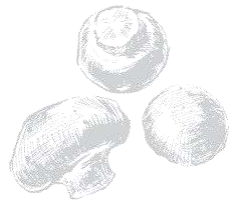
ズワイ蟹とイクラの贅沢トッピング

999

(税込1,099)

Hot Appetizer

温前菜



Cream Soup of the Day

季節のスープ

500

(税込550)

~~オマケ!~~

ORENO Lasagna with Melting Béchamel Sauce

俺のラザニア ～とろけるベシャメルソース～

1,280

(税込1,408)

3 kinds of Freshly Baked Bread

焼きたてパン3種

480

(税込528)

4 kinds of Rice Croquettes

4種のライスコロケ

600

(税込660)

Shrimp & Vegetable Ajillo (Garlic Olive Oil Sauté)

エビと野菜のアヒージョ

980

(税込1,078)

Head-On Shrimp Wrapped in Kadaif Noodles (2 pieces)

海老のカダイフ揚げ (2本)

600

(税込660)

Add Head-On Shrimp

Wrapped in Kadaif Noodles (1 pieces)

追加 海老のカダイフ揚げ (1本)

300

(税込330)

アヒージョと一緒はいかがですか?

Freshly Baked Baguette

アヒージョバゲット

1切れ 1 slice

120(税込132)



俺のラザニア
～とろけるベシャメルソース～



4種のライスコロケ



海老のカダイフ揚げ (2本)



3 kinds of Freshly Baked Bread
焼きたてパン3種

480

(税込528)

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.



カプート社 (CAPUTO / ムリーノ・カプート) は、1924年に創業されたイタリア・ナポリの老舗製粉会社です。世界中のプロのピッツァ職人 (ピッツァイオーロ) から圧倒的な支持を集めており、ピッツァ用小麦粉の世界的トップブランドとして知られています。
当店は小麦粉にもこだわりカプート社のデュラムセモリナ粉を使用しています。

Pizza

ピッツァ



Half & Half Pizza of Your Choice
【For prosciutto pizza, add¥110】

ハーフ&ハーフ

お好きなピッツァを2種類お選びください
【うち1種がプロシュートピザの場合、+¥110】

Margerita

マルゲリータ 🍅

Prosciutto Pizza

プロシュートピザ 🍷

Cinque Formaggi (5 Cheese Pizza)

チンクエフォルマッジ 🧀

~~1,330~~

Truffle, Porcini Mushroom and Egg Bismarck Style

トリュフとポルチーニ茸のビスマルク 🍷

~~1,330~~

Salmon & Lemon Cream Pizza

サーモン&レモンクリーム 🍷

Juicy Shrimp Marinara Pizza

ぶりぶり海老のマリナーラ 🍅

Whitebait & Kujo Leek Pizza

しらす&九条ネギ 🧀

Chorizo & Salami Pizza

チョリソー&サラミ 🍅🍷

~~1,330~~

Bacon & Onion Pizza

ベーコン&極みオニオン 🧀



ベーコン&
極みオニオン



チョリソー&サラミ



しらす&九条ネギ



ぶりぶり海老のマリナーラ

マルゲリータ



プロシュートピザ



チンクエフォルマッジ

ご一緒にどうぞ！
Honey
はちみつ
100
(税込110)



トリュフとポルチーニ茸の
ビスマルク



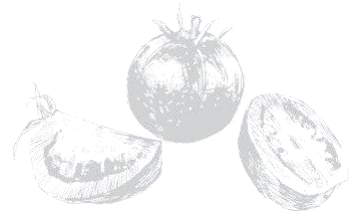
サーモン&レモンクリーム

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.

Pasta & Risotto

パスタ & リゾット



もちもち
生麺使用

Tomato Sauce Pasta with Blue Crab 渡り蟹のトマトソースパスタ

オープン以来変わらない、不動の1番人気パスタメニュー！
渡り蟹の風味が染み出したトマトソースは絶品です。

980(税込1,078)

パスタをさらに美味しく！

Snow Crab & Salmon Roe Topping

ズワイ蟹とイクラの

贅沢トッピング

999(税込1,099)



パスタのソースとご一緒にどうぞ！

3 kinds of Freshly Baked Bread

焼きたてパン3種

480(税込528)



ORENO Bolognese

俺のボロネーゼ

1,280

(税込1,408)

オズ!!

Octopus Penne Regout all'Arrabbiata

蛸のラグーアラビアータ ペンネ

1,280

(税込1,408)

Salmon & Avocado Cauliflower Cream with bread crumbs

サーモンとアボカドの

カリフラワークリーム

香草パン粉のせ リングイネ

1,280

(税込1,408)

オズ!!

Chef's Today's Peperoncino

本日のシェフのペペロンチーノ

1,380

(税込1,518)



蛸のラグー ペンネ・アラビアータ



フォアグラのリゾット

Truffle Risotto

トリュフのリゾット

1,130

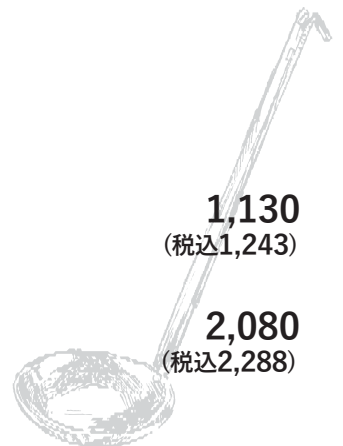
(税込1,243)

Foie Gras Risotto

フォアグラのリゾット

2,080

(税込2,288)



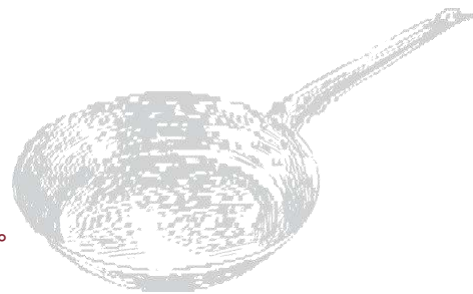
写真はイメージです。食材の入荷状況に応じて、付け合わせ、盛り付け、お皿が変わる事がございます。

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

Main Dish

メインディッシュ

※メインディッシュのお肉料理は調理に30～45分いただきます。
お早めに御注文をお願いいたします。



さらに贅沢に！

Add truffle sauce

増し増し！

トリュフソース

500(税込550)

オズ!!

Rossini style - Sauteed WAGYU Chuck roll and
Foie gras with Truffle sauce

黒毛和牛肩ロースとフォワグラのロッシーニ風

3,480
(税込3,828)

Rossini style - Sauteed WAGYU Chuck roll and Foie gras
with Truffle sauce～Truffle Topping～

黒毛和牛肩ロースとフォワグラのロッシーニ風
～EMPEROR～

フレッシュトリュフをスライスした贅沢な食べ方。
トリュフが輸入される夏季と冬季限定メニュー。



4,480
(税込4,928)

Pan-flying WAGYU Chuck roll with Truffle Sauce

黒毛和牛肩ロースのポアレ～トリュフのソース～

2,480
(税込2,728)

Grilled Beef Skirt Steak & Potato Gratin
with Red Wine Sauce

牛ハラミのステーキ ドフィノア添え
～赤ワインソース～

1,980
(税込2,178)

美味しいソースとご一緒に！

3 kinds of Freshly Baked Bread

焼きたてパン3種 480(税込528)



オズ!!

Roasted Spring Chicken with Butter Sauce

若鶏の丸ごとロースト

～香草バターソース～

2,480
(税込2,728)

Lightly Stewed SHIMANE IWAMI Pork

島根県産石見ポークの軽い煮込み

～マスタードソース～

2,380
(税込2,618)



若鶏の丸ごとロースト

オズ!!

Whole Roasted Lobster with Sauce Américaine

オマール海老の丸ごと1尾ロースト

～アメリケーヌソース～ (税込5,038)

4,580

Roasted half Lobster with Sauce Américaine

オマール海老のロースト1/2尾

～アメリケーヌソース～ (税込3,135)

2,850

Chef's Fish of the Day

本日の魚料理

1,980
(税込2,178)

日替わりで変わる鮮魚を使ったシェフ自慢の一皿。

ソースまでこだわった逸品を是非お楽しみ下さい。



オマール海老の丸ごと1尾ロースト～アメリケーヌソース～

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.



Dessert

デザート

オマケ!



生絞りモンブラン



バスクチーズケーキ



自家製ティラミスのセミフレッド

Cake Chestnuts

生絞りモンブラン

目の前で仕上げるライブパフォーマンス!

1,280
(税込1,408)

Assorted Seasonal Sorbets

シャーベット盛り合わせ

500
(税込550)

half Cold Tiramisu

自家製ティラミスのセミフレッド

600
(税込660)

Basque Cheesecake

バスクチーズケーキ

600
(税込660)

After Drinks

食後のお飲み物

Hot Coffee

ホットコーヒー 450
(税込495)

Iced Coffee

アイスコーヒー 450
(税込495)

Cappuccino

カプチーノ 480
(税込528)

Espresso

エスプレッソ 450
(税込495)

Hot Tea

ホットティー 450
(税込495)

Iced Tea

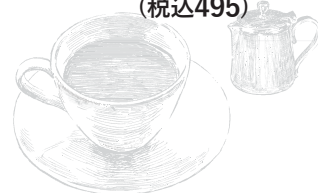
アイスティー 450
(税込495)

Rosehip Tea (Hot)

ローズヒップティー 450
(Hot) (税込495)

Dessert Wine

デザートワイン 680
(税込748)



俺のシリーズ各店では、常に
どこかの店舗でお得なイベントを開催!

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



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.