




トリュフ薫る  
人気No.1ピッツア!

トリュフとポルチーニの  
ビスマルク  
1,480  
(税込1,628)

俺のフレンチ・イタリアンに来たら  
ぜひ食べてほしい2品



トリュフ、フォアグラが  
この一皿で楽しめる、  
俺のシリーズ不動の  
人気No.1メニュー

牛フィレとフォアグラのロツシーニ

レギュラー(牛フィレ150g+フォアグラ40g) 3,400(税込3,740)

ハーフ(牛フィレ75g+フォアグラ20g) 1,700(税込1,870)



トリュフとポルチーニの  
ビスマルク



マルゲリータ  
(モッツアレラ・バジル)

クワトロフォルマッジ  
(4種のチーズ)

ハーフ&ハーフ  
(マルゲリータ/クワトロフォルマッジ)

生ハムのサラダピザ

# 絶対食べてほしい 珠玉のピザ

## PIZZA

創業以来のベストセラー!

**トリュフとポルチーニのビスマルク 1,480**  
Special Bismarck (税込1,628)  
(Truffle, Porchini, Eggs, Cheese)

**マルゲリータ (モッツアレラ・バジル) 1,100**  
Margherita (Tomato, Basil, Mozzarella) (税込1,210)

**クワトロフォルマッジ (4種のチーズ) 1,200**  
4 Cheese Pizza (税込1,320)

**ハーフ&ハーフ 1,200**  
(マルゲリータ/クワトロフォルマッジ) (税込1,320)  
Half & Half (Margherita & Quattro Formage)

**生ハムのサラダピザ 1,300**  
Prosciutto salad pizza (税込1,430)

## まずはこれ! 彩り前菜

## COLD APPETIZER

**殻付きウニのコンソメジュレ添え (3個) 1,600**  
Sea urchin Mousse topped with Consomme Jelly (税込1,760)

追加1個 Additional 1piece **550** (税込605)

**小さな前菜5種盛り合わせ 900**  
Assorted 5 Kinds of Mini Appetizers (税込990)

**蔵王モッツアレラチーズのカプレーゼ 900**  
Caprese with ZAO mozzarella cheese (税込990)

**3種類の生ハムの盛り合わせ 1,280**  
(合鴨の生ハム、牛ももの生ハム、スペイン産生ハム) (税込1,408)  
Assorted 3 kinds of prosciutto ham (Duck, Beef thigh, Spanish)

**俺盛りグリーンサラダ 880**  
Caesar Salad "ORENO" Styles (税込968)

レギュラー **440**  
(税込484)

**自家製スモークサーモンと半熟卵のサラダ 1,180**  
Homemade smoked salmon salad topped with soft-boiled egg (税込1,298)

**北海道ホタテ貝の前菜3種盛り 1,400**  
Assortment 3 kinds of Hokkaido scallop appetizers (税込1,540)

お好みのお料理とご一緒に!  
バゲット(4カット) Baguette(4pieces) **230** (税込253)  
無塩バター(30g) Unsalted butter (30g) **150** (税込165)  
エキストラバージンオリーブオイル **100** (税込110)  
Extra virgin olive oil



蔵王モッツアレラチーズのカプレーゼ



3種類の生ハムの盛り合わせ  
(合鴨の生ハム  
牛ももの生ハム  
スペイン産生ハム)



自家製スモークサーモンと  
半熟卵のサラダ



殻付きウニの  
コンソメジュレ添え



小さな前菜  
5種盛り合わせ



俺盛りグリーンサラダ  
(レギュラー)

外せない一品!

# パスタ&リゾット

## PASTA&RISOTTO

迷ったらコレ!

**ワタリガニのトマトクリームソース (スパゲッティ) 980**  
Tomato Cream Spaghetti with Gazami Crab (税込1,078)

**牛スジ肉と香味野菜のラグー (ペンネ) 880**  
Penne with beef tendon and savory vegetables ragout (税込968)

**ウニのペペタマ (ペペロンチーノ、カルボナーラ) 1,300**  
Mixed pasta with sea urchin (peperoncino, carbonara) (税込1,430)

**フレッシュトマトと夏野菜、バジルのスパゲティー  
Spaghetti 1,400**  
with fresh tomatoes, summer vegetables and basil (税込1,540)

**パルミジャーノチーズたっぷりシンプルリゾット 780**  
Simple Risotto with Plenty of Parmigiano Cheese (税込858)



迷ったらコレ!  
ワタリガニの  
トマトクリームソース  
(スパゲッティ)



牛スジ肉と  
香味野菜のラグー(ペンネ)



ウニのペペタマ  
(ペペロンチーノ、カルボナーラ)



フレッシュトマトと  
夏野菜、バジルのスパゲティー



パルミジャーノチーズたっぷり  
シンプルリゾット

身も心も  
温まる

# アツアツ!! 温菜

## HOT APPETIZER

**フライドポテト~アンチョビマヨネーズ~ 480**  
French Fries with Original Anchovy Mayonnaise (税込528)

**海老とアボカドのキッシュ 680**  
Shrimp and Avocado Quiche (税込748)

**海老とマッシュルームのアヒージョ 780**  
Shrimp and Mushroom Ajillo (税込858)

お好みのお料理と  
一緒に!

バゲット(4カット) Baguette(4pieces) 230 (税込253)

無塩バター(30g) Unsalted butter (30g) 150 (税込165)

エキストラバージンオリーブオイル 100 (税込110)  
Extra virgin olive oil



フライドポテト  
~アンチョビマヨネーズ~



海老とアボカドのキッシュ



海老とマッシュルームのアヒージョ

# 肉&魚 驚愕のコスパ! MEAT&FISH メインディッシュ オールスターズ

※メインのお料理は出来上がりまで30~40分ほどお時間がかかります。

## とびきりロッシーニ

人気のロッシーニと別の肉料理をまとめて味わえる一皿

**A** ハーフロッシーニ(牛フィレ75g+フォアグラ20g)  
× イベリコ豚のメンチカツ(100g)

Half size Rossini (fillet 75g + foiegras 20g)  
& Iberico pork mince cutlet 100g

**2,000**  
(税込2,200)



**B** ハーフロッシーニ(牛フィレ75g+フォアグラ20g)  
× 牛と豚モツのソーセージ仕立て(100g)

Half size Rossini (fillet 75g + foiegras 20g)  
& Beef and Pork tripe sausage 100g

**2,500**  
(税込2,750)



牛フィレと  
フォアグラのロッシーニ

Beef Fillet steak & sauteed Foie gras  
with Black Truffle sauce ROSSINI style

レギュラー(牛フィレ150g+フォアグラ40g)  
(Filet150g & Foiegras 40g) **3,400**  
(税込3,740)

ハーフ(牛フィレ75g+フォアグラ20g)  
(Filet75g & Foiegras 20g) **1,700**  
(税込1,870)

数量限定!

A5和牛のハンバーグと  
フォアグラのロッシーニ  
(ハンバーグ180g+フォアグラ40g)

**2,300** (税込2,530)

Hamburger steak Rossini :  
A5 rank WAGYU beef hamburger steak(180g)  
and sauteed foie gras(40g) with Truffle sauce



数量限定!

A5和牛の俺のハンバーグステーキ(180g) **1,300**  
A5 rank WAGYU beef hamburger steak (180g) (税込1,430)

牛フィレのステーキ(150g)トリュフソース **2,180**  
Beef Fillet Steak (150g) with Truffle Sauce (税込2,398)



国産サーロインの  
シャリアピンステーキ  
**2,500** (税込2,750)

Japanese Beef sirloin steak with Shaliapin sauce

牛ハラミ肉のグリル バルサミソース  
ガーリックライス添え

Grilled Beef outside skirt with Balsamic Sauce and Garlic Rice **1,680**  
(税込1,848)

徳島産阿波尾鶏のスパイス焼き

Spiced grilled AWAODORI chicken from Tokushima Pref. **1,680**  
(税込1,848)

瀬戸貝のオープン焼き

1個からご注文いただけます

パセリガーリックバター風味

Oven-baked Seto Clams with Parsley Garlic Butter (1個) **700**  
(税込770)

瀬戸内燧灘産の白身魚、海老、ホタテ貝の  
漁師風ブイヤベース

Fisherman's style bouillabaisse  
with white fish, shrimp, and scallops from the Setouchi-Sea **1,700**  
(税込1,870)



牛ハラミ肉のグリル  
バルサミソース  
ガーリックライス添え



徳島産  
阿波尾鶏のスパイス焼き



瀬戸内燧灘産の  
白身魚、海老、ホタテ貝の  
漁師風ブイヤベース



瀬戸貝のオープン焼き  
パセリガーリックバター風味

# 至福のひととき こだわり デザート

## DOLCE



アイス盛り合わせ



北海道産牛乳と生クリーム  
のブランマンジェ メロンジェラート添え

俺のカタラーナ  
Catalana "ORENO" style

480  
(税込528)

アイス盛り合わせ  
Assorted Ice cream

480  
(税込528)

北海道産牛乳と生クリームのブランマンジェ  
メロンジェラート添え  
Blancmange with Hokkaido milk and cream  
with melon gelato

600  
(税込660)

パッションフルーツとマンゴーの  
レアチーズケーキ  
Passion fruit and mango rare cheesecake

680  
(税込748)



パッションフルーツとマンゴーの  
レアチーズケーキ



俺のカタラーナ

## バースデイや記念日に スペシャルデザート

大切な方との特別なお食事を  
特別なデザートでお祝いさせていただきます!

※要予約  
1,500円  
(税込1,650)



デザートと  
セットで300円!  
(税込330円)

## 食後のお飲み物 AFTER DRINK

### コーヒー&紅茶

食後のお飲物

AFTER DRINKS

(If you order drink with Dolce, drink is 330 yen.)

- コーヒー (ホット or アイス)  
Coffee (Hot or Iced)
- エスプレッソ  
Espresso
- 紅茶 (ホット or アイス)  
Earl Grey Tea (Hot or Iced)
- ハーブティ (カモミール or ルイボス)  
Herb Tea (Chamomile or Rooibos)

各420  
(税込462)

### 食後酒

ノーブル・ワン  
Noble wine

900  
(税込990)

マール・ド・ブルゴーニュ  
Mar de Bourgogne

850  
(税込935)

カルバドス  
Calvados

600  
(税込660)

グラッパ  
Grappa

600  
(税込660)



俺のフレンチ・イタリアン  
松山三越裏からのご案内

- ◆ 当店はワンドリンクオーダー制です。
- ◆ 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ませ。
- ◆ デイナータイムはチャージ300円 (税込330円) をいただいております。
- ◆ 一部のお料理は、写真と若干異なる場合がございます。予めご了承願います。



記念日は「俺の」でお祝い

ご予約時にお伝えいただければ、スパークラーとメッセージを添えた特製のデザートプレートをご用意します!

