

俺のイタリアン東京に来たら
これだけは食べてほしい

名物&旬の7品

7 RECOMMENDED DISHES



名物!
人気No.1の
逸品!!



牛フィレ肉のトリコロレ
トリュフソース **2,480**
Tricolore with Truffle sauce (税込2,728)
(Mille-feuille of Beef fillet steak, Ripe tomatoes, "KARUGA" eggplant)



王道!
“俺の”と言えば
これで決まり!!



牛フィレ肉とフォアグラの
王道ロッシーニ **3,750**
Beef fillet steak & Foie gras Rossini (税込4,125)



殻付きウニのコンソメジュレ添え(3個~)
Sea urchin Mousse topped
with Consomme Jelly **1,180**
(税込1,298)



トリュフ香るカルボナーラ 半熟卵添え
(リングイネ) **1,280**
Carbonara with Truffle (税込1,408)



茄子・アンチョビ・モッツアレラ
チーズの挟み揚げ **680**
Fried eggplant, anchovies (税込748)
and mozzarella cheese



人気の4種を
1枚に!!
俺の4種のピッツァ **1,580**
Specially made
4 kinds Pizza (税込1,738)
Special Bismarck & Margherita &
4 Cheese & Spicy Jalapeno



旬の野菜たっぷり12種!
バーニャカウダ **1,180**
12 kinds of
Vegetables "Bagna cauda" (税込1,298)

English
Menu



中文菜单
(简体)



中文菜单
(繁體)



한국어
메뉴



お得な新情報や
特典が充実!!



Instagram



おすすめ

殻付きウニのコンソメジュレ添え(3個〜)



豪華! 旬の野菜たっぷり12種! バーニャカウダ



こだわりイタリアンチーズ 6種盛り合わせ(希少ブッラータ入り)

まずはここから!冷前菜

C O L D A P P E T I Z E R

前菜人気 No.1!
殻付きウニのコンソメジュレ添え(3個〜) 1,180
Sea urchin Mousse topped with Consomme Jelly (税込1,298)

今が旬! 水牛モッツアレラチーズのカプレーゼ 660
Caprese with buffalo mozzarella cheese (税込726)

豪華! 旬の野菜たっぷり12種!
バーニャカウダ 1,180
12 kinds of Seasonal fresh Vegetables "Bagna cauda" (税込1,298)

生ハムとパンチェッタ 730
Prosciutto PARMA & pancetta (税込803)

北海道産 ホタテと真鯛のカルパッチョ 880
~マンダリンオレンジのソース~ (税込968)
Carpaccio of Seabream and Scallops -Mandarin Orange sauce-

3種のオリーブとセミドライマトのマリネ 480
Marinated Sicilian olives (税込528)

俺んちのサラダ(2~3人前) 780
Caesar salad "ORENO" Styles (税込858)

自家製 旬野菜ピクルス(塩麴使用) 480
Homemade Pickles (税込528)

こだわりイタリアンチーズ
6種盛り合わせ(希少ブッラータ入り) 1,680
Chef's select ! Assorted 6 kinds of Italian Cheese (税込1,848)

コスパ抜群! 直径30cmピッツァ

P I Z Z A

よくばりな凄いヤツ! 人気の4種を1枚に!
俺の4種のピッツァ 1,580
(ビスマルク・マルゲリータ・4種チーズ・ハラペーニョ)
Specially made 4 kinds Pizza
Special Bismarck & Margherita & 4 Cheese & Jalapeno.

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 1,280
(税込1,408)
Special Bismarck (Truffle, Porcini, Eggs, Cheese)



俺のクワトロ スタジオーニ

マルゲリータ(トマト・モッツアレラ・バジル) 880
Margherita (Tomato, Basil, Mozzarella) (税込968)

釜揚げシラスと青森産ニンニクのマリナーラ 880
(トマトソース・シラス・ニンニク・オレガノ)
Marinara (Tomato, "Shirasu" Oregano, Garlic AOMORI) (税込968)

クワトロフォルマッジ(4種チーズ) 990
4 Cheese Pizza (税込1,089)

北海道美瑛コーンとベーコン、新じゃがいものピッツァ 1,180
Hokkaido Biei Corn, Bacon, and Potato Pizza (税込968)

ハーフ&ハーフ(4種チーズ&マルゲリータ) 1,180
Half&half (4 Cheese & Margherita) (税込1,298)

ハラペーニョの辛いピザ 990
Spicy Jalapeno Pizza (税込1,089)



マルゲリータ (モッツアレラ・バジル)



トリュフとポルチーニのビスマルク



海老とマッシュルームのアヒージョ

淡路玉葱とイベリコベーコンの
あつあつグラタン

山盛りムール貝の地中海風

茄子・アンチョビ・
モッツアレラチーズの挟み揚げ

アツアツ!温菜

HOT APPETIZER

揚げたて! ベルギー産ポテトフライ盛り合わせ
~2種のこだわりソース~
French fries -2 kinds of special sauce- **580**
(税込638)

オススメ 茄子・アンチョビ
モッツアレラチーズの挟み揚げ **680**
Fried eggplant, anchovies and mozzarella cheese (税込748)

山盛り! ムール貝の地中海風 (500g) **880**
Crab Steamed Mussels (500g) -Mediterranean style- (税込968)

淡路玉葱とイベリコベーコン
マッシュルームのあつあつグラタン **780**
Gratin of "Awaji" onion, Iberian bacon and 4 cheese (税込858)

2種の海老とマッシュルームのアヒージョ **780**
Spanish style Garlic Shrimp & Mushroom (税込858)

+ アヒージョとの
相性ばつぐん!! **300**
Assorted Baguette (税込330)

お酒との相性抜群!
ゴルゴンゾーラクリーム の ニョッキ **980**
Gorgonzola cream sauce Gnocchi (税込1,078)

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) **990**
Tomato Cream Spaghetti with Gazami Crab (税込1,089)



ワタリガニの
トマトクリームソース



New
ボンゴレビアンコ
~アサリとズッキーニ~

エビと小柱の
青のリクリームソース(オレキエッテ) **990**
Aonori (dried green seaweed) cream sauce
with Scallops and Shrimp. (税込1,089)



トリュフ香るカルボナーラ
半熟卵添え



エビと小柱の
青のリクリームソース

New ボンゴレビアンコ
~アサリとズッキーニ~ (スパゲティ) **990**
Vongole Bianco with clams and zucchini. (税込1,089)

トリュフ香るカルボナーラ
半熟卵添え(リングイネ) **1,280**
Carbonara with Truffle (税込1,408)



**ポルチャーニ茸と
松阪牛のリゾット** **1,380**(税込1,518)
Risotto of Matsusaka Beef & Porcini

**数量
限定** ズッキーニとガーリックトマトソース
自家製手打ちパスタpici(ピーチ) **990**
Thick pasta "pici" with Zucchini and Garlic Tomato sauce (税込1,089)
Limited quantities available.



**数量
限定**

フォアグラを味わう

ROSSINI & RISOTTO

牛フィレ肉とフォアグラの
ロッシーニ **3,750**
Beef fillet & Foie gras Rossini (税込4,125)

トリュフとフォアグラの
リゾット **1,980**
Truffle & Foie gras Risotto(税込2,178)



驚愕のコスパ!メイン料理

MAIN DISH

おすすめ



新名物!!
迷ったらコレ!!

新名物! 牛フィレ肉のトリコロレ

名物

ナポレオンも
愛した料理!!



大海老、鶏肉、魚介
をブイヨンで
煮込みました!!

大海老と
若鶏のマレンゴ風



大海老の
プランチャー焼き



俺のB・B・Q (500g)



松阪ポークのスペアリブ

迷ったらコレ!!

迷ったらコレ!!

新名物! 牛フィレ肉のトリコロレ 2,480

(牛フィレ・トマト・茄子・ラスパドゥーラチーズ (税込2,728)
トリュフソース仕立て)

Beeh fin & tomato & eggplant & Raspadura cheese
Italian color truffle sauce

ペポーズ

(黒コショウが効いた
牛ホホ肉の赤ワイン煮込み 300g)

1,980

(税込2,178)

赤ワインと黒コショウで濃厚にスパイシーに!

【Peposo】 Beef cheeh meat stewed in red wine

名物

大海老と若鶏のマレンゴ風 1,980

大海老鶏肉魚介をブイヨンで煮込みました (税込2,178)

Marengo style of Omar shrimp and chicken

鴨と夏野菜のグリル

~バルサミコソース~ 1,480

Grilled duck and summer vegetables with balsamic sauce (税込1,628)

数量限定

俺のB・B・Q (500g)

~牛・イベリコ豚・鴨・鶏 グリル盛り合わせ~ 2,780

Assorted grelled beef,Iberian Pork,duck,chicken (税込3,058)

大海老のプランチャー焼き(3尾)

~アメリカンソース~ 1,480

Grilled large shrimp (3 pieces) with "American-sauce" (税込1,628)

やみつき!

松阪ポークのスペアリブ 彩野菜添え 1,480

Matsusaka pork spareribs (税込1,628)

数量限定・原価出し・完全予約制

もしかして都内最安値? 骨付きトマホークステーキ(1kg) ¥6,480(税込7,128)

リブローズの中心の『リブアイ』の部位を使った 斧の様な塊肉の豪快なステーキ
程よい脂と旨味のある赤身のバランスが良く 50分以上じっくりと時間を掛けて焼き上げる為、
非常にジューシーな仕上がりでお楽しみ頂けます。

(※3名様以上~ご注文出来ます)



当日もあるかも!?
スタッフまで

ご予約受付中

ご予約は
3名様から
承ります。

俺のイタリアン TOKYO



イタリアンモンブラン
～抹茶ジェラート入り～



苺とフォンダンショコラ
バニラジェラート添え



ティラミス



マンゴーのパンナコッタ
カシスジェラート添え



俺のカタラーナ

至福のデザート

DESSERT

今が旬! 瀬戸内レモンシャーベット
塩レモン添え (税込418)
"Setouchi" lemon sorbet with salted lemon

New マンゴーのパンナコッタ
カシスジェラート添え (税込638)
Mango panna cotta with Cassis gelato

北海道マスカルポーネのティラミス (税込638)
Tiramisu "ORENO" style

俺のカタラーナ (税込638)
Catalana "ORENO" style

カッサータ シチリアーナ (税込638)
～レアチーズを使った
シチリア島の冷たいデザート～
Cassata (sicilian cold cheesecake)

モンブラン (税込693)
～抹茶ジェラート入り～
Mont Blanc with chestnut & matcha

フローズン苺とフォンダンショコラ (税込693)
バニラジェラート添え
Fondant chocolate & vanilla gelato & strawberry

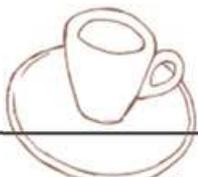
ワイングラスでソフトクリーム (税込440)
Soft-serve ice cream

New アップルマンゴー ・北海道ミルク (税込440)
Apple Mango "Hokkaido" Milk
・ミックス
Mixed with Apple Mango and "Hokkaido" Milk



食後のお飲み物

AFTER DRINKS



コーヒー&紅茶

COFFEE&TEA

各 440 (税込484)

- ・ホットコーヒー Hot Coffee
- ・アイスコーヒー Iced Coffee
- ・エスプレッソ Espresso
- ・ホットティー Hot Tea
- ・アイスティー Iced tea
- ・カモミール Chamomile
- ・レモングラス Lemonglass

食後酒

DESSERT WINE

イタリアン“通”の方は外せない!?

- ・グラッパ Grappa (税込550) 500
- ・グラッパ アクアヴィーテ リゼルバ Grappa Acquavite Riserva (税込880) 800
- ・リモンチェットロ (シチリア産レモンリキュール) Limoncello (税込550) 500
- ・アマーロ (多くの香草を使った甘苦いリキュール) Amaro (税込550) 500
- ・貴腐ワイン (ソーテルヌの甘口白ワイン) Noble wine (税込660) 600
- ・マルサラワイン (シチリアの甘口赤ワイン) Marsala wine (税込550) 500

俺のイタリアンTOKYOからのご案内

- ◆ お料理、お飲み物の価格はすべて『税抜表記』です。
- ◆ お1人様につきチャージ代600円(660)を頂戴いたします。

- ◆ 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下さいませ。
- ◆ お席での『テーブル会計』にご協力下さいませ。
- ◆ 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。

SPARKLING WINE

なみなみ!
俺のシャンパン
Champagne

¥1,380
(税込1,518)

なみなみ!俺の泡(白)
Sparkling wine White (dry)

¥780
(税込858)

なみなみ!俺の泡(ロゼ)
Sparkling wine Rose (middle dry)

¥780
(税込858)

なみなみ!ランブルスコ(赤・甘口)
Lambrusco Rosso (Red Sparkling wine/sweet)

¥780
(税込858)

なみなみ!ぶどうサイダー(ノンアルコール)
Grape Cider (Non-Alcohol)

¥680
(税込748)

俺の”に
来たら
乾杯はコレ!



ビール & ハイボール BEER & HIGHBALL



イタリア No.1ビールブランド
モレッティ
Moretti

780
(税込858)

生ビール (カールスバーグ)
Draft Beer (Carlsberg)

680
(税込748)

ノンアルコールビール
Non Alcoholic beer

580
(税込638)

イタリアンレモンサワー (カンパリ仕立て)
Italian Lemon Sour

680
(税込748)

 イタリアン“メガ”レモンサワー (カンパリ仕立て)
Italian Lemon Sour Large Size

880
(税込968)

角ハイボール
KAKU Whiskey and Soda

580
(税込638)

 角“メガ”ハイボール
KAKU Whiskey and Soda Large Size

880
(税込968)

知多ハイボール
Chita Whisky and Soda

780
(税込858)

カクテル

COCKTAIL



 **ピンクグレープフルーツの
ジンリッキー(ソーダ割り)**

Pink grapefruit Gin tonic

780
(税込858)

俺のサンゲリア (赤)
Homemades Sangria

680
(税込748)

ベリーニ (ピーチ+スパークリングワイン)
Bellini

680
(税込748)

シチリアンミモザ
(ブラッドオレンジ+スパークリングワイン)
Sicilian Mimosa

680
(税込748)

キティ(赤ワイン+ジンジャーエール)
Kitty

680
(税込748)

アマレットジンジャー (アンズ+ジンジャーエール)
Amaretto Ginger

680
(税込748)

カシス (ソーダ/オレンジ/ジンジャーエール)
Cassis (Soda/Orange/Ginger)

680
(税込748)

White Wine

白ワイン



おすすめ 俺の白ワイン **680**
 (税込748)
 【辛口/フランス/シャルドネ】
 Private Brand Chardonnay

お祝い 季節の白 暑い夏にピッタリ! シチリアの白 **780**
 (税込858)
 【辛口/イタリア シチリア】
 Seasonal White

イタリアの白 心地よい果実感と爽やかな酸味 **880**
 (税込968)
 【辛口/イタリア プーリア/マルヴァジア】
 Italian White

すっきり白ワイン **580**
 (税込638)
 【辛口/イタリア/トレヴィアーノ】
 Light Trebbiano Chardonnay

チャーミングな甘口の白 **650**
 (税込715)
 【甘口/スペイン/マスカット】
 Sweet Moscato

Red Wine

赤ワイン



おすすめ 俺の赤ワイン **680**
 (税込748)
 【ミディアム/フランス/カベルネメルロー】
 Private Brand Cabernet -Merlot

季節の赤 スパイシーでフレッシュな果実味 **780**
 (税込858)
 【ミディアム/南フランス/シラー グルナッシュ サンソー】
 Seasonal Red

イタリアの赤 南イタリアの力強く重厚な飲み心地 **880**
 (税込968)
 【フル/イタリア プーリア/ネグロアマール主体】
 Italian Red

軽やか赤ワイン **580**
 (税込638)
 【ライト/イタリア/サンジョベーゼ】
 Light Sangiovese

お祝い 華やか赤ワイン **980**
 (税込1,078)
 【ミディアム/ピノ・ノワール】
 Special Pinot Noir



Sommelier Selection White
マックマニス シャルドネ (白) **1080**
 (税込1,188)
 【辛口/アメリカ カリフォルニア】

しっかりした樽香、濃厚でボリューム感抜群な白ワイン。ムール貝の地中海風やクワトロファルマッジ、グラタン、リゾット、マレンゴ等と一緒どうぞ!

Sommelier Selection Red
マックマニス メルロー (赤) **1080**
 (税込1,188)
 【フル/アメリカ カリフォルニア】

凝縮した果実と樽の豊かな風味を持つリッチなワイン ロッシーニ、トリコロレ、ペポーゼ、サーロインステーキ、イベリコ豚のグリル、チーズ等とは是非一緒に!

SOFT DRINK

ソフトドリンク



大人気!
俺のシチリアンレモネード **480**
 (税込528)
 Sicilian Lemonade

今が旬
白桃のアイ스티ー **480**
 (税込528)
 Peach iced tea

莓 da ソーダ **580**
 (税込638)
 (イチゴ+カルピス+トニック)
 Strawberry Soda

ブラッドオレンジジュース **530**
 (税込583)
 Blood orange juice

コカ・コーラ **450**
 (税込495)
 Coke

ジンジャエール **450**
 (税込495)
 Ginger Ale

カルピス **450**
 (税込495)
 Calpis

ウーロン茶 **450**
 (税込495)
 Oolong tea

アップルジュース **450**
 (税込495)
 Apple juice

ミネラルウォーター (360ml) **390**
 (税込429)
 Mineral Water

サンペレグリーノ (500ml) **580**
 (税込638)
 (スパークリングミネラルウォーター)
 S.Pellegrino (sparkling Mineral Water)

未就学児のお子さまはソフトドリンクサービスいたします(1杯まで)