

COLD APPETIZERS 冷前菜/サラダ



Omar shrimp jelly on top Shrimp, crab and trabeculated mousse
オマール海老のジュレをのせた
魚介(エビ、カニ、小柱)のムース **780**

Homemade Pickles
自家製ピクルス **580**

Marinated olives and semi-dry tomatoes
オリーブとセミドライトマトのマリネ **680**

Low-temperature cooked Chicken Liver with Salsa Verde Sauce
低温調理した国産鶏白レバーの炙り
ピエモンテ風〜サルサヴェルデのソース〜 **980**

Dry-Cured Ham
切りたて生ハム **980**

Assortment of Cheese
チーズ盛合せ **1,780**

Green salad
グリーンサラダ **780**

Original Caesar Salad
イベリコ豚ベーコンのグリルをのせた
俺のシーザーサラダ

Single (1~2名様) **880**

Double (3~4名様) **1,280**

Original Garlic Toast
俺のガーリックトースト **580**

MAIN DISH メインディッシュ

※メインのお料理はじっくりと火入れをしておりますので、ご注文から30~40分お時間頂戴いたします。

Rossini style with Japanese beef and foie gras
A5ランク黒毛和牛と
フォアグラのロッシェニ風ステーキ **3,480**
※産地・部位はスタッフまでお尋ねください

"SHINRINDORI" chicken cotoletta alla Milanese
宮崎県産森林鶏のミラノ風カツレツ **1,380**

Grilled "Daisen" chicken Diabola style
大山鶏もも肉のグリル ~ディアボラ風~ **1,480**

Porchetta with Iberico pork and Suckling pig
イベリコ豚と仔豚のポルケッタ
(イタリア風ローストポーク) **1,480**

Braised Iberian pork and Lamb sausage
イベリコ豚と仔羊ソーセージの煮込み
~サルディーニャ風 **1,980**

Japanese Beef cheek meat Braised in Red Wine
国産牛ホホ肉の
やわらか赤ワイン煮込み **1,780**

※+980でフォアグラをのせたロッシェニスタイルに変更できます!!

Seared Japanese Beef
A5ランク黒毛和牛のグリル "TATAKI"風
150g/1,780
300g/3,280

Roasted Tuna Bite
豪快! マグロカマのオープン焼き **1,680**

HOT APPETIZERS 温前菜

Ahijo
アヒージョ各種
Shrimp and Tomato
海老とミニトマト **980**
Mushroom & IBERICO Bacon
マッシュルームとイベリコベーコン **880**

ORENO Bakery's Bread
俺のBakeryの食パン『香』
アヒージョと
ぜひご一緒に!
2カット **220**
4カット **440**
6カット **660**

Escargot Burgundy style
エスカルゴのオープン焼きブルゴーニュ風 **880**

Stewed MARUCHO & Tripper with Tomato Sauce
丸腸とトリッパの辛いトマト煮込み **980**

Minestrone (Italian Vegetable Soup)
野菜たっぷり具たくさんミネストローネ **880**

French Fry
ポテトフライ ~トリュフマヨネーズ添え~ **680**

PIZZA ピッツァ

…トマトベース 🍕 …チーズベース

こだわりの粉で作った自家製のピザ生地を使っています!!

Pizza Half & Half (choose any two of our pizza)
チョイスなハーフ&ハーフ **1,980**
お好きなピザをお選びください!

Marinara
マリナーラ **1,280**
Garlic Papper Chicken & Jalapeno
ガーリックペッパー
チキンとハラペーニョ **1,280**

Margherita
マルゲリータ **1,280**
Quattro Formaggi
クワトロフォルマッジ
(4種のチーズ) **1,580**

Picante Salami
ピカンテサラミ **1,380**
(辛いサラミ)
Bismarck with truffles and boletus
トリュフと
ポルチーニのピスマルク **1,680**

Prosciutto and arugula
生ハムとルッコラ **1,580**

PASTA パスタ

Crab with Tomato Cream Sauce
蟹たっぷり!
トマトクリームパスタ 生パスタ **1,580**

Arrabbiata Penne
アラビアータ ペンネ **980**

pecorino cheese & broccoli Cream Penne
ペコリーノチーズと
ブロッコリーのクリームペンネ **980**

Spaghetti Aglio Olio with Scallop and Pesto di Rucola
ホタテとペストルッコラの
ヴェネト風ペペロンチーノ **1,380**

Spaghetti Trapanese (Fresh tomato, almond, cheese, basil)
スパゲティ トラパネーゼ 生パスタ **1,280**
(フレッシュトマト・アーモンド・チーズ・バジル)

Spaghetti Carbonara Roman style
ローマ風カルボナーラ 生パスタ **1,380**

●お席は2時間制限です。 ●1名様お通し代350円頂戴いたします。

●1名様ワンドリンク、ワンフード以上のご注文をお願いいたします。 ●22時以降深夜料金として10%頂戴いたします。

DRAFT BEER & HIGHBALL

Draft Beer 生ビール(サッポロ黒ラベル 中ジョッキ)	680
イタリアNo.1ビールブランド Moretti モレッティ (330ml Bottle)	780
Peroni Nastro Azzurro ペローニ (330ml Bottle)	780
ORENO Original Craft Pale Ale 俺のエール(330ml Bottle) 【ペールエール】華やかなホップ香る俺のオリジナル	880
Non-alcoholic Beer ノンアルコールビール	580
High ball ハイボール (ジンジャー/ハイボール変更+100)	メガジョッキ 780 グラス 580
Lemon Sour オリジナルレモンサワー	メガジョッキ 780 グラス 580
Frozen Lemon Sour シチリア産 フローズンレモンサワー	680

Refreshing Lemon Sour
爽快! レモンサワー (モヒートアレンジ) 780

Memories of summer
ひと夏の思い出 (桃とレモンのサワー) 780

なみなみスパークリング

NAMINAMI SPARKLING

Glass Champagne
俺のシャンパン 1,500
俺のシリーズ30人のソムリエが選ぶ今月のシャンパン!

Glass Sparkling Wine なみなみ俺の泡 白(辛口)	780
Glass Sparkling Wine Rose なみなみ俺の泡 ロゼ(辛口)	780
Glass Sparkling Wine Sweet なみなみ私の泡 (白 甘口 微発泡)	780
Glass Lambrusco なみなみランブルスコ (赤 甘口 微発泡)	780
Non-alcoholic Grape Cider なみなみブドウサイダー (ノンアルコール) ソフトドリンク	680

SOFT DRINKS

ALL500	
Honey Lemonade ハニーレモネード	Kiwi soda 青春の輝き (キウイソーダ)
Honey Lemon Squash ハニーレモンスカッシュ	Peach Squash 桃スカッシュ
Strawberry soda ほろ甘いちごソーダ	Mint soda すっきりミントソーダ
From Sicily Blood Orange Juice シチリア産 ブラッドオレンジジュース	San Pellegrino (sparkling water) サンペレグリノ(炭酸水)500ml

グラスワイン

GLASS WINE

Larrge Mug Split Wine (Red or White) ジョッキでたっぷり カチ割りワイン! (赤・白)	メガジョッキ 980 グラス 680
白	
Italian White Wine イタリアの白 (伊/トレビアーノ)	グラス 580 デキャンタ 1,880
人気No.1 ORENO Original White Wine 俺の白 (仏/シャルドネ)	グラス 780 デキャンタ 2,680
今月のオススメ Sulki Bianco サルディーニャの白 (伊/ヴェルメタイノ)	グラス 780 デキャンタ 2,680
Sommelier's Selection White Wine ソムリエ・セレクション白 銘柄は別紙ご覧ください	グラス 980 デキャンタ 2,980
赤	
Italian Red Wine イタリアの赤 (伊/サンジョヴェーゼ)	グラス 580 デキャンタ 1,880
人気No.1 ORENO Original Red Wine 俺の赤 (仏/カベルネ・メルロー)	グラス 780 デキャンタ 2,680
今月のオススメ Sulki Rosso サルディーニャの赤 (伊/カリニャーノ)	グラス 780 デキャンタ 2,680
Sommelier's Selection Red Wine ソムリエ・セレクション赤 銘柄は別紙ご覧ください	グラス 980 デキャンタ 2,980

COCKTAIL

Sicilian mimosa シチリアンミモザ (スパークリングワイン+ブラッドオレンジ)	680
Sangria 俺のサングリア赤・白	グラス 680
Kitty キティ (赤ワイン+ジンジャエール)	680
Operator オペレーター (白ワイン+ジンジャエール)	680

お好みカクテル ALL700

Please choose a combination of classic cocktails.

定番カクテル 組み合わせをお選びくださいませ

Cassis カシス	Soda ソーダ	Grapefruit グレープフルーツ
Campari カンパリ	Orange オレンジ	Coke コカ・コーラ
Gin ジン	Apple アップル	Ginger Ale ジンジャエール
Rum ラム	Oolong Tea ウーロン	Tonic water トニック

ALL400

Coke コカ・コーラ	Apple juice アップルジュース	Oolong tea ウーロン茶
Ginger Ale ジンジャエール	Grapefruit juice グレープフルーツジュース	
Peach juice ピーチジュース	Fuji Mineral Water 富士ミネラル	Tea (Hot or Cold) 紅茶 (Hot or Ice)
orange juice オレンジジュース	Coffee (Hot or Cold) コーヒー (Hot or Ice)	Espresso エスプレッソ

●お席は2時間制です。 ●1名様お通し代350円頂戴いたします。

●1名様ワンドリンク、ワンフード以上のご注文をお願いいたします。 ●22時以降深夜料金として10%頂戴いたします。