


Food menu

ANTIPASTO

 Sea urchin mousse with sea urchin, crab, and salmon roe
ウニ・カニ・イクラを添えた雲丹のムース 980
俺イタに来たらコレ!お1人様1個がおススメです♪

Broiled Japanese black beef carpaccio
黒毛和牛の炙りカルパッチョ 1,400
A5黒毛和牛にトリュフソースとパルミジャーノチーズでお召し上がりください

Burrata cheese caprese
ブッラータチーズのカプレーゼ 1,300
クリーミーなチーズとフレッシュトマトのマリアージュ

Freshly cut raw ham
切りたてのプロシュット クルード 880
生ハムは切りたてが一番!!!!

Pâté de campagne
田舎風パテ 700
俺のフレンチのシェフも認めるパテです♪

 Seared domestic chicken liver cooked at low temperature
低温調理した国産鶏レバーの炙り 880
新鮮な鶏のレバーを低温調理し、ヒエモンテ風サルサヴェルデソースで仕上げてあります

Pickled seasonal vegetables
季節野菜のピクルス 350
さっぱりお口直しにいかがですか♪

Marinated stuffed olives
アンチョビと生ハムを詰めたオリーブ 350
オリーブの風味にアンチョビ、生ハムのアクセントが美味

Truffle flavored MIX nuts (50g)
トリュフ風味のMIXナッツ(50g) 350
俺のイタリアンのオリジナルトリュフソースを召味ください

Parmigiano reggiano aged 24 months
チーズの王様
パルミジャーノレッジャーノ 40g -24ヶ月熟成- 500
濃厚な旨味・コク・香りの「チーズの王様」! ワインに合います

18g of caviar per bottle
瓶ごとキャビア 18g 3,500
超高級食材を瓶ごとお召し上がりになれます

INSALATA

Caesar salad anchovy flavor
俺んちのサラダ L (3~4名様) 980
アンチョビ風味のシーザーサラダ for 3~4people
ポリュミーな3~4名様向きと2~3名様向きの2サイズです M(2~3名様) 780
for 2~3people

Green salad with balsamic dressing (for 2~3people)
グリーンサラダバルサミコドレッシング (2~3名様) 680
バルサミコ酢のドレッシングを使用したシンプルなサラダ 2~3名様向きです

ANTIPASTO CALDO

Shrimp and mushroom Ajillo
海老ときのこのアヒージョ  980
薫り高いアヒージョをフォカッチャやバゲットと一緒に召し上がりください

Homemade focaccia or Baguette
自家製フォカッチャ or バゲット 250
店内で焼き上げるイタリアのパン or バゲットをお好みで

Oyster gratin
牡蠣のグラタン 1ピース 490
1piece
牡蠣料理の王道!

Italian omelet ~Frittata~
イタリアンオムレツ ~フリッタータ~ 900
季節の野菜、トマトソースが入った
イタリアンオムレツです チーズなし 700
without cheese

~Zuppaforte~ Neapolitan style pork stew with tomato
~ズッパフォルテ~
ナポリ風豚のもつとマト煮込み 700
ナポリの伝統料理!新鮮な豚の内臓をトマトでじっくりと煮込みました

Freshly cut ham-covered fries
切りたてプロシュットを纏ったポテトフライ 780
アンチョビ風味のポテトフライに切りたての生ハムをトッピング

お好みのお料理に
トッピングはいかがでしょう?

Parmesan cheese
パルメザンチーズ 200

EXV olive oil
EXVオリーブオイル 200

ORENO ITALIAN KICHIJOJI

PIZZA

当店のピザ生地はイタリア・ナポリから輸入された最高級のCAPUTO社の小麦粉"サッコロツ"を使用しています



トリュフとポルチーニ茸のビスマルク風

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 🍷
 THE俺イタリアピッツァ!
 トリュフ、ポルチーニ茸、半熟卵で完璧です
 痛みつき間違いなし!

| | |
|------|-------|
| 30cm | 1,900 |
| 20cm | 1,300 |

Selectable Half and Half
チョイスなハーフ&ハーフ
 下記のピザより好きなピザを二種類お選び下さい

| | |
|------|-------|
| 30cm | 2,300 |
|------|-------|

Margherita
マルゲリータ 🍅
 ナポリピッツアの王道
 トマト、バジル、モッツアレラチーズ

| | |
|------|-------|
| 30cm | 1,400 |
| 20cm | 900 |

Romana Garlic, olive, anchovies, capers and basil
ロマーナ 🍅
 にんにく、アンチョビ、ケッパー、バジル、モッツアレラチーズ

| | |
|------|-------|
| 30cm | 1,600 |
| 20cm | 1,000 |

Diavola Spicy salami, chili pepper and basil
ディアボラ 🍅🌶️
 ナポリサラミ、唐辛子、モッツアレラチーズ

| | |
|------|-------|
| 30cm | 1,700 |
| 20cm | 1,100 |

Prosciutto e rucola Raw ham and arugula
プロシュート エ ルッコラ 🍅
 トマトピッツアの上に
 生ハム、ルッコラ、パルミジャーノチーズをトッピング

| | |
|------|-------|
| 30cm | 1,800 |
| 20cm | 1,200 |

Funghi Mushrooms and bacon
フンギ ミスティ 🍷
 キノコ数種類、ベーコン、バジル、モッツアレラチーズ

| | |
|------|-------|
| 30cm | 1,700 |
| 20cm | 1,100 |

Smoked oil sardines and tuna
サルダ アフミカータ エ トンノ 🍷
 イワシの燻製、ツナ、ケッパー、オレガノの風味豊かなチーズピザ

| | |
|------|-------|
| 30cm | 1,600 |
| 20cm | 1,000 |

5 kinds of cheese
チンクエ フォルマジィ 🍷
 言わずと知れたチーズ5種類の濃厚ピッツァ!
 蜂蜜をかけてお召し上がりください!

| | |
|------|-------|
| 30cm | 1,800 |
| 20cm | 1,300 |

PRIMO PIATTO



ポルチーニ茸のチーズリゾット

Cheese risotto with porcini mushrooms
ポルチーニ茸のチーズリゾット 1,800
 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

Tomato sauce spaghetti with blue crab
蟹の身たっぷりな
ワタリガニのトマトソース スパゲティ 1,800
 俺イタリア創業時からの看板メニューに蟹のほくし身を加えた旨味たっぷりのスパゲッティ

Burrata cheese with tomato sauce spaghetti
ブッラータチーズと
トマトソースのスパゲティ 1,600
 見た目も可愛らしく...クリーミーなブッラータチーズとトマトソースがたまらない

Arrabbiata with italian sausage penne
サルシッチャの入ったアラビアータ ペンネ 🌶️ 980
 香辛料を利かしたイタリアンソーセージ入り旨辛トマトソースペンネ

Cheese meat sauce gratin with spaghetti ~VULCANO~
チーズボロネーゼ ~ヴォルカーノ~ 1,800
 超濃厚なチーズグラタンスパゲッティ

お好みのお料理に
 トッピングはいかがでしょうか?


Parmesan cheese
パルメザンチーズ 200

EXV olive oil
EXVオリーブオイル 200



※価格はすべて税込表示です。

ORENO ITALIAN KICHIJOJI

 このマークのお料理は調理工程でアルコールを使用しています。

SECONDO PIATTO & CONTORNO

組み合わせが選べるお料理

メイン
ディッシュ



サイド
ディッシュ

メインディッシュとサイドディッシュをお好きな組み合わせでお選びいただけます。

※単品でもご注文いただけます。

↓【メインディッシュ】グリル料理

Classic beef filet and foie gras Rossini style
定番! 牛フィレ肉とフォアグラのロッシェニ風 3,000
創業当初からの看板メニュー迷ったらこれ!!

TOTTORI chicken stuffed with truffle risotto
トリュフリゾットを詰めた
大山鶏のロトラート 1,700
鳥取県産の大山鶏のもも肉にトリュフリゾットを詰めて焼き上げました

 Porchetta made NIIGATA pork belly
新潟県産越後もち豚のポルケッタ 1,700
皮付き豚バラ肉をこんがり焼上げてシェリビネガーを利かせたソースでお召し上がりください

Milanese beef cutlet
牛肉のミラノ風カツレツ 2,200
ミラノの伝統料理をアレンジ

Australian bone-in roasted lamb loin
オーストラリア産
骨付き仔羊ロースのアッロースト 2,400
骨付きの仔羊をじっくりとローストしました

Beef sirloin steak
US産牛肉のタリアータ 200g 2,200
US産牛肉をじっくりと火入れし薄切りに仕上げました
季節の野菜グリルとお召し上がりください

↓【サイドディッシュ】付け合わせ

Mashed potato truffle flavor
マッシュドポテト トリュフ風味 150g 600
トリュフ香るプチ贅沢なマッシュドポテト

Potato gratin
ポテトグラタン ドフィノワーズ 600
ドフィネ地方の濃厚なポテトグラタン

Cream spinach
クレームスピナッチ 150g 400
トリュフがほのかに香るほうれん草のクリーム煮

Butter grilled corn
バターコーン 150g 350
甘味の強いコーンをバターソースで仕上げました

Small salad
ミニサラダ 350
お一人様用のシンプルなサラダ

※価格はすべて税込表示です。

DOLCE

 Mont blanc
生絞り!!
マロンバタークリーム
のモンテピアンコ 1,400
目の前で仕上げるライブパフォーマンス!



生絞りモンテピアンコ

ORENO ITALIAN dolce platter
俺のイタリアンのドルチェミスト 1,400
俺イタの自慢のドルチェを贅沢に盛り合わせます!

Strawberry millefeuille
イチゴのナポレオンパイ 980
ピザ窯で焼き上げたサクサクのパイに
自慢のカスタードクリームでお召し上がりください

Tiramisu
ティラ・ミス 680
ミラノの2つ星★の名店のレシピを再現

Baked cheesecake
濃厚チーズのトルタ 680
濃厚なバイクドチーズケーキです

Gateau chocolate and truffle gelato
チョコレート トリュフジェラート 680
しっとり焼き上げたガトーショコラにトリュフジェラートがたまらない

Today's gelato
本日のジェラート2種 500
日替わりで内容が変わりますのでスタッフにお問い合わせください

DIGESTIVO & CAFFE

Grappa
グラッパ 680

Limon cello
リモンチェッロ 680

Dessert wine
デザートワイン 680

Coffee
コーヒー 380

Black Tea
紅茶 380

Espresso
エスプレッソ 380

Information

俺のイタリアン吉祥寺からのご案内

- ◆ お一人様あたりアミューズ代¥350を頂戴しております。
- ◆ 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ください。
- ◆ お席での『テーブル会計』にご協力くださいませ。
- ◆ 一部のお料理は、写真と若干異なる場合がございます。
- ◆ 1ドリンク制です。
お一人様につきお飲み物1杯以上のご注文をお願いしております。
- ◆ お席は2時間制です。お待ちのお客様のためにも
ご協力をお願いいたします。