

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 **2,780**
Tricolore with Truffle sauce (税込3,058)
(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 **3,980**
Beef fillet steak & Foie gras Rossini (税込4,378)



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種のピッツア **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)

切りたて生ハム 780
Raw ham (税込858)

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



俺の4種のピッツァ

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)

スモークオイルサーディンと赤玉葱、じゃがいものチーズピッツァ 1,180
smoked oil sardines and Potato cheese pizza (税込1,298)

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

山盛りムール貝のクリームワイン煮

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
Fried eggplant, anchovies and mozzarella cheese
680
(税込748)

山盛り ムール貝のクリームワイン煮 (500g)
Mussels braised in cream wine(500g)
990
(税込1,089)

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
Gratin of "Awaji" onion, Iberian bacon and 4 cheese
780
(税込858)

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

+ アヒージョとの
相性ばつぐん!!
バケット4カット
Assorted Baguette
300
(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
Gorgonzola cream sauce Gnocchi
990
(税込1,089)

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



ワタリガニの
トマトクリームソース



ボンゴレビアンコ

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

ボンゴレビアンコ (スパゲティ)
Vongole Bianco
990
(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)
Carbonara with Truffle
1,280
(税込1,408)



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

数量
限定

茄子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)
Thick pasta "pici" with eggplant and Garlic Tomato sauce
Limited quantities available.
990
(税込1,089)



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
Beef fillet & Foie gras Rossini
3,980
(税込4,378)

トリュフとフォアグラの
リゾット
Truffle & Foie gras Risotto
1,980
(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 2,780

(牛フィレ・トマト・茄子・ラスパドゥーラチーズ (税込3,058)
トリュフソース仕立て)

Beef fillet & 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スに!

【Peposo】 Beef cheek 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 shrimp and chicken

イベリコ豚のグリル

~燻製モッツアレラとキノコバルサミコ風味~ (税込1,628)

grilled iberico pork

~Smoked mozzarella and mushroom balsamic flavor~

数量
限定

俺のB・B・Q (500g) 2,780

~アンガス牛・豚・鴨・鶏 グリル盛り合わせ~ (税込3,058)

Assorted grelled beef, Pork, duck, chicken

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



苺のパンナコッタ
カシスジェラート添え



俺のクレームブリュレ

至福のデザート

DESSERT

今が旬!! 瀬戸内レモンシャーベット 400
塩レモン添え (税込440)
"Setouchi" lemon sorbet with salted lemon

New 苺のパンナコッタ 680
カシスジェラート添え (税込748)
Strawberry panna cotta with Cassis gelato

北海道マスカルポーネのティラミス 580
Tiramisu "ORENO" style (税込638)

New 俺のクレームブリュレ 580
Creme brulee "ORENO" style (税込638)

カッサータ シチリアーナ 580
～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) (税込638)

モンブラン 680
～抹茶ジェラート入り～ (税込748)
Mont Blanc with chestnut & matcha

フローズン苺とフォンダンショコラ 680
バニラジェラート添え (税込748)
Fondant chocolate & vanilla gelato & strawberry

ワイングラスでソフトクリーム 各 400
Soft-serve ice cream (税込440)

New ・モカ Moka
・ミックス Mixed with Moka and "Hokkaido" Milk
・北海道ミルク "Hokkaido" Milk



食後のお飲み物

AFTER DRINKS



コーヒー&紅茶

COFFEE&TEA 各 500
(税込550)

- ・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
- ・レモンガラス Lemonglass
- ・ホットティー Hot Tea
- ・アイスティー Iced tea
- ・カモミール Chamomile

食後酒

DESSERT WINE

- ・グラッパ Grappa 各 680 (税込748)
- ・リモンチェットロ (シチリア産レモンリキュール) Limoncello
- ・アマーロ (多くの香草使った甘苦いリキュール) Amaro
- ・マルサラワイン (シチリアの甘口赤ワイン) Marsala wine
- ・シェリー酒 (甘口) Sherry
- ・貴腐ワイン (ソーテルヌの甘口白ワイン) Noble wine 780 (税込858)
- ・グラッパ アクアヴィーテ リゼルバ Grappa Acquavite Riserva 880 (税込968)

イタリアン
"通"の方は
外せない!?

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

¥1,580

(税込1,738)



なみなみ! イタリアの泡
Italian Sparkling wine (dry)

¥999

(税込1,098)

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

¥880

(税込968)

なみなみ! 俺の泡(白)
Sparkling wine White (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 プレミアムビール

モレッティ
Moretti

780

(税込858)

ペローニ
ナストロアズーロ
Peroni Nastro Azzurro

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
Italian Lemon Sour

680

(税込748)

 イタリアン“メガ”レモンサワー
Italian Lemon Sour Large Size

880

(税込968)

俺のハイボール
Whiskey and Soda

580

(税込638)

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

880

(税込968)

イチローズモルト ホワイトハイボール
Ichiros molt whisky and Soda

880

(税込968)

カクテル

COCKTAIL



柚子ジントニック

Yuzu Gin Tonic

ALL780

(税込858)



フライミー・トウー・ザ・ムーン

~ベリーとレモンのサワー~
Berry and Lemon sour

俺のサングリア (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)

ミモザ
(オレンジ+スパークリングワイン)
Mimosa

680

(税込748)

キティ(赤ワイン+ジンジャール)
Kitty

680

(税込748)

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

680

(税込748)

カシス (ソーダ/オレンジ/ジンジャーール/ウーロン)
Cassis (Soda/Orange/Ginger/Oolong tea)

680

(税込748)

White Wine

白ワイン



季節の白ワイン

【辛口/フランス /ソーヴィニヨンブラン】 (税込858)
Seasonal White

780

俺の白

【辛口/フランス /シャルドネ】 (税込748)
Private Brand chardonnay

680



イタリアの白 心地よい果実感と爽やかな酸味

【辛口/イタリア/ピノ・グリージョ】 (税込968)
Italian White

880

すっきり白ワイン

【辛口/イタリア/トレヴィアーノ】 (税込638)
Light Trebbiano

580

チャーミングな甘口の白

【甘口/スペイン/マスカット】 (税込715)
Sweet Moscato

650

Red Wine

赤ワイン



俺の赤ワイン

【ミディアム/フランス/カベルネメルロー】 (税込748)
Private Brand Cabernet -Merlot

680



季節の赤 スパイシーでフレッシュな果実味

【ミディアム/イタリア/モンテプルチアーノ主体】 (税込858)
Seasonal Red

780

イタリアの赤 南イタリアの力強く重厚な飲み心地

【フル/イタリア プーリア/ネグロアマーロ主体】 (税込968)
Italian Red

880

軽やか赤ワイン

【ライト/イタリア/サンジョベーゼ】 (税込638)
Light Sangiovese

580



華やか赤ワイン

【ミディアム/ピノ・ノワール】 (税込1,078)
Special Pinot Noir

980



ソムリエ セレクション

ソムリエオススメのグラスワイン
Sommelier selection Wines

Sommelier Selection White

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

1080

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

Sommelier Selection Red

バローロ (赤) (税込1,518)
【フル/イタリア ピエモンテ】

1380

イタリアワインの王様。バローロの名門が造る、エレガントさ、力強さを持ったワ
イン。ペポーゾ、イペリコ豚のグリル、チーズ等とは是非一緒に!

Limited Sommelier Selection Red

数量限定 ソムリエ至高の赤ワイン (税込1,760)
本日の銘柄はスタッフまでお尋ね下さい。

1600

SOFT DRINK

ソフトドリンク



大人気!

俺のシチリアンレモネード (税込528)
Sicilian Lemonade

480

今が旬

洋ナシのアイ스티ー (税込638)
Pear iced tea

580

莓 da ソーダ

(イチゴ+カルピス+トニック) (税込638)
Strawberry Soda

580

あらごしホットゆず

Hot yuzu tea (税込583)

530

ウーロン茶

Oolong tea (税込330)

300

コカ・コーラ

Coke (税込495)

450

ジンジャエール

Ginger Ale (税込495)

450

カルピス

Calpis (税込495)

450

アップルジュース

Apple juice (税込495)

450

オレンジジュース

Orange juice (税込495)

450

ミネラルウォーター(360ml)

Mineral Water (税込429)

390

サンペレグリノ(500ml)

(スパークリングミネラルウォーター) (税込638)
S.Pellegrino (sparkling Mineral Water)

580

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)