


ORENO ITALIAN KICHIJOJI

※価格はすべて税込表示です。

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 900
俺イタに来たらコレ!お1人様1個がオススメです!

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バルミジャーノチーズでお召し上がりください

Broiled Japanese black beef carpaccio
カツオのカルパッチョ 1,000
シェフオリジナルの酒盗のソースで食べるさっぱりカルパッチョ

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 900
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 900
新鮮な鶏のレバーを低温調理し、ピ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 400
さっぱりお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 600
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) 400
俺のイタリアンのオリジナルトリュフソースを味わってください

Assorted 3 kinds of cheese
チーズ3種盛り合わせ 1,500
その日のシェフおまかせのチーズ盛り合わせ

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

単品 500
Single item

INSALATA

Caesar salad anchovy flavor
俺んちのサラダ L (3~4名様) 1,000
アンチョビ風味のシーザーサラダ for 3~4people
ボリュームな3~4名様向きと M (1~2名様) 800
1~2名様向けの2サイズです for 1~2people

Green salad (for 1~2people)
グリーンサラダ (1~2名様) 700
俺のイタリアン吉祥寺のシンプルなサラダ 1~2名様向きです

ANTIPASTO CALDO

Shrimp and mushroom Ajillo
海老ときのこのアヒージョ  900
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

 Plenty of baby sardines Ajillo
たっぷり!シラスのアヒージョ 900
たっぷりのシラスと卵黄が入った絶品アヒージョ

Homemade focaccia or Baguette
自家製フォカッチャ or バゲット 1cut 100
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 500
牡蠣料理の王道!
1piece

Grilled salsiccia
サルシッチャのグリル 1,000
ボリューム満点のみんな大好きソーセージ!

Italian omelet ~Frittata~
イタリアンチーズオムレツ ~フリッタータ~ 900
素朴でシンプルなトマトソースが乗った
イタリアンオムレツ チーズなし 700
Without cheese

~Zupparte~ 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 700
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

※価格はすべて税込表示です。

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! トリュフ、ポルチーニ茸、半熟卵で完璧です! やみつき間違いなし!

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2種類お選びください♪

30cm 2,300

Margerita

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

ローマナ 🍅

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

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、エルッコラ、パルミジャーノチーズをトッピング

30cm 1,800

20cm 1,200

Smoked oil sardines and tuna

サルダ エトン 🧀

オイルサーディン、ツナ、ケッパーの
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種類の濃厚ピッツア!
はちみつ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

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

1,800

Risotto with Oysters and Karasumi

牡蠣とカラスミのリゾット

濃厚な牡蠣とカラスミの香りが広がる逸品です

1,600

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

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ティ

1,700

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

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

1,600

Hiroshima Oysters and Rape Flower Peperoncino

広島県産牡蠣と

菜の花のペペロンチーノ

濃厚な牡蠣の旨みと旬の菜の花が織りなすハーモニー

1,600

Arrabbiata with italian sausage penne

サルシッチャの入ったアラビアータ ペンネ 🌶️

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

900

Cheese meat sauce gratin with spaghetti ~VULCANO~

チーズボロネーゼ ~ヴォルカーノ~

超濃厚なチーズグラタンスパゲティ

1,800



Super luxurious! Tomato cream pasta with sea urchin

超贅沢!!ウニウニの

トマトクリーム生パスタ

ウニをふんだんに使用したウニ好きのための超濃厚パスタ

2,700

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

※価格はすべて税込表示です。

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
ロッシーニ風 3,000

迷ったらこれ!!創業当初からの看板メニュー

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

Milanese beef cutlet
牛肉のミラノ風カツレット 2,200

ミラノの伝統料理を吉祥寺のシェフがアレンジ

Allroasted Australian Lamb
オーストラリア産
仔羊のアッロースト 2,200

仔羊をじっくりと低温でローストしました

Roasted Duck Meat Apicius Style
鴨胸肉のロースト アピシウス風 2,400

古代ローマ時代の調理法で仕上げたシェフのスペシャリテ

US beef tagliata 200g
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で仕上げました
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

ドフィナー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 400

甘味の強いコーンをバターンターしました

Small salad
ミニサラダ 300

お一人様用のシンプルなサラダ

DOLCE

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。

Mont blanc
生搾り!!マロンバタークリーム
のモンテビアンコ 1,400

目の前で仕上げるライブパフォーマンス!

Strawberry millefeuille
イチゴのナボレオンパイ 900

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 700

ミラノ2つ星★★の名店のレシピを再現

Baked cheesecake
濃厚チーズのトルタ 700

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 700

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

このマークのドリンクはお酒です。

Grappa
グラッパ 680

Orange Cello
オレンジチェッコ 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、お気軽にスタッフまでお申し付け
くださいませ。
- ◆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1杯以上のご注文をお願いいたします。
- ◆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。