

冷前菜

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

ウニ、ズワイガニ、季節のムースとコンソメジュレ(1個)
Seasonal Mousse With Sea Urchin, Snow Crab and julee of consommé

680
(税込748)



ウニ、ズワイガニ、季節のムースと
コンソメジュレ

黒毛和牛の炙りカルパッチョ
Roasted Carpaccio of Black Wagyu Beef

1,280
(税込1,408)



黒毛和牛の炙りカルパッチョ

本日鮮魚のカルパッチョ
Carpaccio of Today's Fresh Fish

880
(税込968)

自家製ピクルス
Homemade Pickles

480
(税込528)

俺んちのサラダ(2-3人前サイズ)
Oreno salad (for 2-3 persons)

980
(税込1,078)



俺んちのサラダ

(4-5人前サイズ)
(for 4-5 persons)

1,280
(税込1,408)

シンプルグリーンサラダ
Simple green salad

780
(税込858)

キビナゴのカルピオーネ(イタリアン南蛮漬け)
Carpione

580
(税込638)



エビ、イカ、アサリ、パプリカのマリネ

ブルータチーズのカプレーゼ
Caprese of Burrata cheese

780
(税込858)

エビ、イカ、アサリ、パプリカのマリネ
Marinated Shrimp and Squid and Clams and Paprika

880
(税込968)

生ハムの盛り合わせ
Assorted of prosciutto

880
(税込968)



生ハムの盛り合わせ

お好みで一緒にいかがですか?

バケット(2カット)
Bread

+200
(税込220)

温前菜

H O T A P P E T I Z E R



イタリアンチーズオムレツ

フライドポテト~トリュフマヨソース~
French Fries

680
(税込748)

イタリアンチーズオムレツ
Italian Cheese Omelette

780
(税込858)

海老ときのこ、砂肝のアヒージョ
Ahiyo of shrimp, mushroom and Gizzard

880
(税込968)

茄子とゆで卵、トマトチーズのオーブン焼き
Oven-baked eggplant, boiled egg and tomato cheese

880
(税込968)

牛すじと半熟卵のチーズグラタン仕立て
Gratin-style beef tendon and soft-boiled egg

780
(税込858)



海老ときのこ、砂肝のアヒージョ

ピッツァ

PIZZA



ビスマルク



シラスのマリナーラ



クレマディマイス(アンチョビとコーン)



生ハムとルッコラのピッツァ

トリュフとキノコソース、半熟卵のビスマルク おすすめ

Bismarck(Truffle and Porcini sauce)

1,380

(税込1,518)

“定番!!” マルゲリータ

Margherita

980

(税込1,078)

シラスのマリナーラ

Shirasu(Whitebait) Marinara

980

(税込1,078)

クレマディマイス(アンチョビとコーン)

Anchovies & Corn

1,080

(税込1,188)

クワトロフォルマッジ

Quattro Formaggi

1,280

(税込1,408)

ハーフ&ハーフ(マルゲリータ&クワトロフォルマッジ)

Half & Half(Margherita & Quattro Formaggi)

1,280

(税込1,408)

生ハムとルッコラのピッツァ

Prosciutto and Arugula

1,380

(税込1,518)

SPECIALビスマルク(ビスマルク&生ハムピッツァ)

SPECIAL Bismarck(Bismarck & prosciutto pizza)

1,480

(税込1,628)

パスタ&リゾット

PASTA & RISOTTO

渡り蟹のトマトクリームパスタ

Blue crab Tomato cream sauce spaghetti

980

(税込1,078)

大山鶏ときのこと、青唐辛子のペペロンチーノ

Peperoncino with Daisen chicken, Mushrooms, and green chili peppers

1,280

(税込1,408)

ブッラータチーズをのせたトマトソースパスタ

Tomato sauce spaghetti with Burrata cheese

1,380

(税込1,518)

俺のナポリタン

Oreno Neapolitan

1,280

(税込1,408)

オムレツをのせた俺のナポリタン

Oreno Neapolitan with Omelette

1,480

(税込1,628)

ウニとイクラのクリームパスタ

Cream pasta with sea urchin and salmon roe

1,780

(税込1,958)

フォアグラとトリュフのチーズリゾット

Foie gras and Truffle Cheese Risotto

1,880

(税込2,068)

牡蠣と九条葱のリゾット

Oysters and green onion risotto

1,780

(税込1,958)



ブッラータチーズをのせた
トマトソースパスタ



大山鶏ときのこと、青唐辛子の
ペペロンチーノ



ウニとイクラのクリームパスタ



牡蠣と九条葱のリゾット

メインディッシュ

MAIN DISHES



大山鶏むね肉のソテー
ペッパークリームソース

大山鶏むね肉のソテー ペッパークリームソース 1,580
(税込1,628)
Sauteed Daisen chicken breast with pepper cream sauce

イベリコ豚のグリル ケッカソース 1,780
(税込1,958)
Grilled Iberian Pork with checca sauce



イベリコ豚のグリル ケッカソース

牛サーロイングリルのタリアータ バッサーノ風 1,980
(税込2,178)
Grilled beef sirloin tagliata Bassano style

牛フィレ肉とブッラータチーズの“ブラッシーニ” 2,580
(税込2,838)
“Brassini” Roasted Beef Fillet and Burrata Cheese

牛フィレ肉とフォアグラの“ロッシーニ” 2,980
(税込3,278)
(牛フィレ180g+フォアグラ50g)

“Rossni” Roasted Beef Fillet and Foie Gras



牛サーロイングリルのタリアータ
バッサーノ風



牛フィレ肉とブッラータチーズ
の“ブラッシーニ”



牛フィレ肉とフォアグラの
“ロッシーニ”

食後のドルチェ

DOLCE

ティラミスのエスプーマ 680
(税込748)
Tiramisu espuma

カタラーナ 680
(税込748)
Catalana

ガトーショコラとヘーゼルナッツのムース 780
(税込858)
Gateau chocolat and hazelnut mousse Vesuvius style ヴェスヴィオ風

本日のジェラート2種盛り合わせ 580
(税込638)
Assorted 2 kinds Gelato



ティラミスのエスプーマ



本日のジェラート2種盛り合わせ



ガトーショコラとヘーゼルナッツの
ムース ヴェスヴィオ風



カタラーナ