

ORENO ITALIAN KICHIJOJI

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** 850
 (税込935)
 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 1,200
 (税込1,320)
 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

Today's Carpaccio
本日鮮魚のカルパッチョ 950
 (税込1,045)
 その日の旬の鮮魚を使用したカルパッチョ!
 詳しくはスタッフまで

Burrata cheese caprese
ブッラータチーズのカプレーゼ 1,200
 (税込1,320)
 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 850
 (税込935)
 生ハムは切りたてが一番!

Pâté de campagne
田舎風パテ 680
 (税込748)
 俺のフレンチのシェフも認めるパテです♪

Pickled seasonal vegetables
季節野菜のピクルス 380
 (税込418)
 さっぱりお口直しにいかがですか♪

Marinated olives
オリーブのマリネ 480
 (税込528)
 シェフが厳選したオリーブのマリネ

Truffle flavored MIX nuts (50g)
トリュフ風味のMIXナッツ(50g) 380
 (税込418)
 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 1,380
 (税込1,518)
 チーズの王様パルミジャーノ・3大ブルーチーズの
 ゴルゴンゾーラ・ウォッシュタイプのタレッジョ

18g of caviar per bottle
瓶ごとキャビア 18g 3,280
 (税込3,608)
 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 (税込1,078)
 ボリュミーな3~4名様向きと
 M (1~2名様) 780
 1~2名様向きの2サイズです for 1~2people (税込858)

Green salad (for 1~2people)
グリーンサラダ (1~2名様) 680
 (税込748)
 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 880
 (税込968)
 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 1 cut 100
 (税込110)
 俺のBakeryのローズマリー香るパン or バゲットをお好みで

Mussels and Asari steamed in white wine - Sardinian style
ムール貝と浅利の白ワイン蒸し 1,180
 (税込1,298)
 ~サルデーニャ風~
 ボリューム満点のムール貝とアサリの白ワイン蒸し

Grilled salsiccia and seasonal vegetables
サルシッチャと季節野菜のグリル 980
 (税込1,078)
 大人から子供まで大好きなソーセージのグリル!!

Italian omelet with plenty of cheese
チーズたっぷりイタリアンオムレツ 880
 (税込968)
 季節の野菜、チーズたっぷりのイタリアンオムレツです

 Calamar Fritts
カラマーリフリット 880
 (税込968)
 サクサク衣のイカの唐揚げ!!おつまみにぴったり♪

~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 680
 (税込748)
 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

French fries with anchovy mayonnaise
フライドポテト ~アンチョビマヨネーズ~ 680
 (税込748)
 大人気!!アンチョビマヨで食べる最高のフライドポテト

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
 (税込220)

EXV olive oil
EXVオリーブオイル 200
 (税込220)

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CAPUTO社の最高級小麦粉“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ピスマルク風

Truffle, porcini mushroom and egg Bismarck style

トリュフとポルチーニ茸のピスマルク風 30cm 1,780 (税込1,958)
20cm 1,180 (税込1,298)

THE俺イタピッツァ!
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!

Selectable Half and Half
チョイスなハーフ&ハーフ

30cm 2,180 (税込2,398)
お好きなピZZアを2種類お選びください!

Margherita

マルゲリータ 30cm 1,280 (税込1,408)
ナポリピZZアの王道
トマト、バジル、モZZアレラチーズ
20cm 880 (税込968)

Whitebait marinara

シラスのマリナーラ 30cm 1,380 (税込1,518)
チーズを使用しない、
おつまみにぴったりのピZZア
20cm 980 (税込1,078)

Romana Garlic, olive, anchovies, capers and basil

ロマーナ 30cm 1,480 (税込1,628)
にんにく、アンチョビ、ケッパ、バジル、
モZZアレラチーズ
20cm 980 (税込1,078)

Diavola Spicy salami, chili pepper and basil

ディアボラ 30cm 1,580 (税込1,738)
ナポリサラミ、唐辛子、モZZアレラチーズ
20cm 1,080 (税込1,188)

Raw ham and arugula

プロシュート エルッコラ 30cm 1,680 (税込1,848)
トマトピZZ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
20cm 1,080 (税込1,188)

Pancetta e Mushroom

パンチェッタ エ マッシュルーム 30cm 1,580 (税込1,738)
パンチェッタ、マッシュルームを乗せた
チーズベースのピZZア
20cm 1,080 (税込1,188)

Smoked oil sardines and tuna

サルダ エ トンノ 30cm 1,480 (税込1,628)
オイルサーディン、ツナ、ケッパ、赤玉ねぎの
風味豊かなチーズピZZア
20cm 1,080 (税込1,188)

5 kinds of cheese

チンクエ フォルマジ 30cm 1,680 (税込1,848)
言わずと知れたチーズ5種類の濃厚ピZZア!
はちみつをかけてお召し上がりください!
20cm 1,180 (税込1,298)

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 1,680 (税込1,848)
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

Risotto of the Day

本日のリゾット ASK
その日の旬の食材を使用したシェフオリジナルリゾット!
詳しくはスタッフまで

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 1,580 (税込1,738)
俺イタ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

Pasta Margherita

パスタマルゲリータ 1,280 (税込1,408)
濃厚なチーズが絡み合うトマトソーススパゲティ

Peperoncino with cherry shrimp and spring cabbage

桜海老と春キャベツのペペロンチーノ 1,280 (税込1,408)
旬の甘みのある春キャベツと薫り高い桜海老のハーモニー

Arrabbiata with italian sausage penne

サルシッチャの入ったアラビアータ ペンネ 880 (税込968)
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

Bolognese tagliatelle

ボローニャ風タリアテッレ 1,380 (税込1,518)
濃厚なボローネーせをもちもちのタリアテッレで!
~チーズヴォルカーノ変更~ Change to Cheese Vulcano +300
ボローネーせを濃厚なチーズグラタンスパゲティに変更!
(税込330)

Super luxury!! Sea urchin with tomato cream sauce tagliatelle

超贅沢!!ウニのトマトクリームソースタリアテッレ 2,000 (税込2,200)
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

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 (税込220)

EXV olive oil
EXVオリーブオイル 200 (税込220)

ORENO ITALIAN KICHIJOSHI

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
ロッシーニ風 2,980
迷ったらこれ!!創業当初からの看板メニュー (税込3,278)

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 1,580
鳥取県産の大山鶏のもも肉に (税込1,738)
トリュフリゾットを詰めて焼き上げました

Grilled Iwachu Pork
岩中豚のグリル 1,780
岩手県産の高品質でやわらかく、 (税込1,958)
まろやかな旨みと深みのある銘柄豚のグリル

 Instant-smoked Australian lamb
オーストラリア産仔羊の瞬間燻製 2,080
仔羊を瞬間燻製し、香り豊かに仕上げた一品です (税込2,288)

US beef tagliata 200g
US産牛肉のタリアータ 200g 2,180
US産牛肉を香ばしくグリルし、 (税込2,398)
バルサミコ酢とルッコラでさっぱりと

Roasted duck breast
鴨胸肉のロースト 2,380
マガレ鴨の胸肉を季節の仕立てでお楽しみください (税込2,618)

↓【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 580
トリュフ香るプチ贅沢なマッシュドポテト (税込638)

Potato gratin
ポテトグラタン ドフィノワーズ 580
ドフィネ地方の濃厚なポテトグラタン (税込638)

Small salad
ミニサラダ 280
お一人様用のシンプルなサラダ (税込308)

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 1,280
目の前で仕上げるライブパフォーマンス! (税込1,408)

Strawberry millefeuille
イチゴのナポレオンパイ 880
ピザ窯で焼き上げたサクサクのパイに (税込968)
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2つ星★の名店のレシピを再現 (税込748)

Baked cheesecake
濃厚チーズのトルタ 680
濃厚なベイクドチーズケーキです (税込748)

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 (税込748)

Today's gelato
本日のジェラート2種 480
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 (税込528)

DIGESTIVO & CAFFE

 このマークのドリンクはお酒です。

Grappa
グラッパ 650
 (税込715)

Orange Cello
オレンジチェロ 650
 (税込715)

Dessert wine
デザートワイン 650
 (税込715)

Coffee
コーヒー 350
 (税込385)

Black Tea
紅茶 350
 (税込385)

Espresso
エスプレッソ 350
 (税込385)



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。