

「俺のイタリアン」の  
不動の人気No.1メニュー!

殻付きウニの  
コンソメジュレ添え(3個)  
980円(税抜)  
(1個追加)  
380円(税抜)

ぜひ食べてほしい2品

人気食材を  
一度に味わえる  
「俺のフレンチ」の  
大人気メニュー!

牛フィレ肉とフォアグラの  
ロツシーニ〜トリュフソース〜

通常サイズ 1,980円(税抜)

特大サイズ 2,980円(税抜)

さらに豪華に!!おすすめトッピング

超得! 追加フォアグラ +500





トリュフとポルチーニの  
ピスマルク



マルゲリータ  
(モッツアレラ・バジル)



クワトロフォルマッジ  
(4種のチーズ)

# 絶対食べてほしい 珠玉のピザ

## PIZZA

創業以来のベストセラー!

トリュフとポルチーニの  
ピスマルク 1,350

Special Bismarck  
(Truffle, Porchini, Eggs, Cheese)

マルゲリータ 980  
(モッツアレラ・バジル)  
Margherita (Tomato, Basil, Mozzarella)

クワトロフォルマッジ 1,100  
(4種のチーズ)  
4 Cheese Pizza

## まずはこれ! 彩り前菜

## COLD APPETIZER

不動の人気No.1

殻付きウニのコンソメジュレ添え(3個) 980

Sea urchin Mousse topped with Consomme Jelly (3 pieces)

(1個追加) +380  
(Add 1 piece)

モッツアレラチーズとトマトのカプレーゼ 900

Mozzarella Cheese and Tomato Caprese

山盛り生ハム 980

Filling rawham

天然バチマグロのカルパッチョ 1,200

Tuna carpaccio

4種の生ハム盛り合わせ 1,300

Assortment of 4 kinds of prosciutto

### サラダ

俺盛りグリーンサラダ 680

Caesar salad "ORENO" styles

冷製ローストビーフのサラダ 1,500

Cold Roasted beef salad

お好みのお料理と  
一緒に! バゲット(4カット) Baguette (4pieces) 200

お好みのお料理と  
一緒に! 生ウニトッピング Topping Sea Urchin +500



殻付きウニの  
コンソメジュレ添え(3個~)



モッツアレラチーズと  
トマトのカプレーゼ



冷製ローストビーフの  
サラダ



天然バチマグロのカルパッチョ



4種の生ハム  
盛り合わせ



俺盛りグリーンサラダ



# 外せない一品! パスタ & リゾット

## PASTA & RISOTTO



ワタリガニの  
トマトクリームソース  
(スパゲッティ)

迷ったら  
コレ!

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) **980**

Tomato Cream Spaghetti with Gazami Crab

揚げナスとベーコン自家製リコッタチーズ **1,000**

Fried eggplant, bacon and homemade ricotta cheese

ポルチーニ茸とグアンチャーレの  
クリームソース **1,450**

Cream sauce with Porcini mushrooms and guanciale

パルミジャーノチーズたっぷりシンプルリゾット **780**

Simple risotto with plenty of Parmigiano cheese

貝たくさんパエリア風リゾット **1,200**

Paella-style risotto

お好みのお料理と  
一緒に!

**超得!** フォアグラトッピング **+500**  
Topping Foie gras



ポルチーニ茸と  
グアンチャーレのクリームソース



揚げナスとベーコン  
自家製リコッタチーズ



貝たくさん  
パエリア風リゾット



パルミジャーノチーズたっぷり  
シンプルリゾット

# 身も心も 温まる アツアツ!! 温菜

## HOT APPETIZER

本場ベルギー産!

フライドポテト〜アンチョビマヨネーズ〜 **380**

French fries -Original anchovy mayonnaise sauce-

3種のソーセージ盛り合わせ **980**

3 kinds of sausage platter

海老とマッシュルームのアヒージョ **650**

Spanish style Garlic Shrimp & Mushroom

フォアグラのソテー

〜シェフ特製・塩キャラメルソース〜 **980**

Sauteed Foie gras with Salted caramel sauce

一緒に  
いかがですか?

バゲット (4カット) Baguette (4pieces) **200**



フライドポテト  
〜アンチョビマヨネーズ〜



3種のソーセージ盛り合わせ



フォアグラのソテー  
〜シェフ特製・塩キャラメルソース〜



海老と  
マッシュルームのアヒージョ



# 肉&魚

MEAT&FISH

驚愕のコスパ!  
メインディッシュ  
オールスターズ

牛フィレ肉とフォアグラのロッシーニ (通常サイズ) 1,980

～トリュフソース～

Tournedos with sauteed foie gras  
"ROSSINI STYLE"

regular size

(特大サイズ) 2,980

special size

超得! 追加フォアグラ Topping Foie gras

+500



極厚! サーロインステーキ (300g)

極厚! サーロインステーキ (300g) 1,980

Extremely thick! Sirloin Steak (300g)

フランス産鶏モモ肉と砂肝・レバーのコンフィ 1,500

～レンズ豆のサラダ添え～

Chicken thigh meat and gizzard and liver confit with Lentil salad

牛タンシチュー～赤ワイン風味～ 2,700

Beef tongue stew with Red wine flavor

鴨胸肉のポワレ 1,780

～オニオンブラックペッパーソース オレンジ風味～

Poireded Duck breast with Orange Flavor Onion Black Pepper Sauce

サーモンのコンフィと大海老・ホタテ貝のソテー 1,580

～イクラ入りバターソース～

Grilled spicy prawns (2pieces)  
with Balsamic marinated summer vegetables

オマール海老のロースト 1,800

～ミネストローネ仕立て～

Roasted Lobster Minestrone style



フランス産鶏モモ肉と  
砂肝・レバーのコンフィ  
～レンズ豆のサラダ添え～



鴨胸肉のポワレ  
～オニオンブラックペッパーソース  
オレンジ風味～



サーモンのコンフィと  
大海老・ホタテ貝のソテー  
～イクラ入りバターソース～



牛タンシチュー  
～赤ワイン風味～



オマール海老のロースト  
～ミネストローネ仕立て～



# 至福のひととき こだわり デザート

## DOLCE

俺のカタラーナ 480  
Catalana "ORENO" style

アイス盛り合わせ 480  
Assorted ice

**今が旬!** テリーヌドショコラ 580  
〜バナナのキャラメリゼ添え〜  
Terrine de chocolate with banana caramelize

カシスモンブラングラス仕立て 580  
Cassis Mont Blanc



テリーヌドショコラ  
〜バナナのキャラメリゼ添え〜



アイス盛り合わせ



俺のカタラーナ



カシスモンブラン  
グラス仕立て

## バースデイや記念日に スペシャルデザート

大切な方との特別なお食事を、  
特別なデザートと生演奏で  
お祝いさせていただきます!

※要予約

### 1,500円



デザートと  
セットで300円!

## 食後のお飲み物 AFTER DRINK



### コーヒー&紅茶

### 食後酒

食後のお飲み物 各420  
AFTER DRINKS (If you order drink with Dolce, drink is 300 yen.)

ノーブル・ワン 900  
Noble wine

- コーヒー (ホット or アイス)  
Coffee (Hot or Iced)
- エスプレッソ  
Espresso
- 紅茶 (ホット or アイス)  
Earl Grey Tea (Hot or Iced)
- ハーブティ (カモミール or ルイボス)  
Herb Tea (Chamomile or Rooibos)

マール・ド・ブルゴーニュ 850  
Mar de Bourgogne

カルバドス 600  
Calvados

グラッパ 600  
Grappa

俺のフレンチ・イタリアン  
松山三越裏からのご案内

- ◆ お料理、お飲み物の価格はすべて『税別表記』です。
- ◆ お1人様につきチャージ代500円(税抜)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。

俺のフレンチ・イタリアンで  
乾杯といえばこれ!

# スパークリングワイン

## SPARKLING WINE



なみなみ!スパークリング俺の泡(白) 680  
Sparkling wine

なみなみ!スパークリング俺の泡(ロゼ) 680  
Rose Sparkling wine

なみなみ!ランブルスコ!(赤 微発泡 甘口) 680  
Lambrusco Rosso (Red Sparkling Sweet)

なみなみ!俺のシャンパン! 1,200  
Champagne

なみなみ!ノンアルコールスパークリング 580  
(リンゴ or ブドウ)

Grape Soda (Non-Alcoholin)

## 白ワイン WHITE WINE

**怒** なみなみ!俺の白ワイン 680  
Private Brand White wine (Chardonnay)

俺のコスパ 白ワイン 500  
White wine (Good cost performance)

俺のコスパ 白 カラフェ (500ml) 1,400  
White wine (Good cost performance) Carafe (500ml)

本日のオススメ白ワイン 980  
Today's Recommended White wine

ほのかな甘口白ワイン 580  
White wine (faintly sweet)

## 赤ワイン RED WINE

**怒** なみなみ!俺の赤ワイン 680  
Private Brand Red wine (Cabernet-Syrah)

俺のコスパ 赤ワイン 500  
Red wine (Good cost performance)

俺のコスパ 赤 カラフェ (500ml) 1,400  
Red wine (Good cost performance) Carafe (500ml)

本日のオススメ赤ワイン 980  
Today's Recommended Red wine

ロッシーニの赤ワイン 780  
Red wine for "ROSSINI"

## 日本のお酒

### JAPANESE LIQUOR

吟醸酒(グラス) 680  
Ginjo sake (glass)

麦&芋焼酎(水割り、ソーダ割り、ロック) 580  
Wheat & potato shochu (Rock, Water, Soda split)



### 俺のフレンチ・イタリアンからのご案内

- ◆お料理、お飲み物の価格はすべて『税別表記』です。
- ◆お1人様につきチャージ代500円(税抜)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。



# ほろ酔い カクテル COCKTAIL

俺のほろ酔いカクテル (バラ&オレンジ or 木苺&グアバ or ライチ&アップル) "ORENO" Original Cocktail (Rose & Orange / Raspberry & Guava / Lychee & Apple)	500
ボンベイジントニック Bombay Jin Tonic	500
俺のサングリア (白 or 赤) Sangria (White / Red)	600
カシス (ソーダ or オレンジ or ウーロン茶) Cassis (Soda / Orange / Oolong tea)	500
ベリーニ (ピーチ&スパークリング) Bellini (Peach & Sparkling)	500
ミモザ (オレンジ&スパークリング) Mimosa (Orange & Sparkling)	500
キティ (赤ワイン&ジンジャーエール) Kitty (Red wine & Ginger ale)	500
カンパリ (ソーダ or オレンジ) Campari (Soda / Orange)	500



# 人気ノンアル カクテル NON-ALCOHOLIC COCKTAILS

俺のレモネード Lemonade	500
シャルドネ&マスカット Chardonnay & Muscat	500
ゆず&オレンジ Yuzu & Orange	500
あまおう&赤ブドウ Amaou (Strawberry) & Red Grape	500

旬感  
スパークリング

- ・春さくら
- ・夏オレンジブルー
- ・秋クランベリー
- ・冬キウイ

各450

Seasonal sparkling (Spring:Sakura / Summer:Orange Blue / Autumn:Cranberry / Winter:Kiwi)

## ビール&ウイスキー BEER & WHISKEY

生ビール (キリン一番搾り) Draft Beer (KIRIN Ichibanshibori)	680	ジョニーウォーカー赤 Johnny walker (Red)	580
シャンディガフ (ビール&ジンジャーエール) Shandy Gaff (Beer & Ginger Ale)	680	ハイボール Highball	580
ノンアルコールビール (キリンゼロ) Non-Alcoholin Beer (KIRIN ZERO)	580	ジンジャーハイボール Ginger highball	680

## ソフトドリンク SOFT DRINK

ウーロン茶 Oolong Tea	420	ホットウーロン茶 Hot oolong tea	420
オレンジジュース Orange Juice	420	コココーラ Coca Cola	420
ジンジャーエール Ginger Ale	420		
ミネラルウォーター Mineral water	420		
ペリエ Perrier	420		
ピーチジュース Peach juice	420		

**自家製**

**俺のクラフトコーラ**

Craft cola ORENO style

500





記念日は「俺の」でお祝い

ご予約時にお伝えいただければ、スパークラーとメッセージを添えた特製のデザートプレートをご用意します!

