

# 藤井シェフの牛肉料理

SPECIAL MEAT DISHES



赤ワインのバターを添えた牛サーロインステーキ

エシャロット、赤ワインを混ぜ合わせた濃厚なバターを使用し、ソースには肉の出汁でとった【ジュース】をふんだんに掛けた、藤井シェフおすすめの一品です!!



牛フィレ肉とフォアグラの“ロッシーニ”

ミディアムレアに焼いた“フィレ肉”に、フレンチの代名詞“フォアグラ”を重ね、香り高い“トリュフ”を贅沢に使用した“ペリグーソース”をたっぷり掛けた、まさに『俺のフレンチ』を代表する一品です!

赤ワインのバターを添えた牛サーロインステーキ

(250g) ¥1,580

Sirloin steak with red wine butter & meat juice sauce

ソースが美味しいフレンチに、ご一緒にどうぞ♪

俺のバゲット

Baguette

(4P) ¥300

牛フィレ肉とフォアグラの“ロッシーニ”

(280g) ¥1,980

Tournedos with sauted foie gras  
“ROSSINI STYLE”

# バラエティ豊かな肉料理

VARIOUS MEAT DISHES



軽く燻製をかけた  
鴨胸肉のロースト  
Roasted duck breast "lightly smoke"

¥1,280

鹿児島県産 薩摩赤鶏の  
ローストとパイ包みで  
Roast premium chicken in pie crust

¥1,380

仔羊のナヴァラン  
Stewed lamb "Navarin style"

¥1,380

栃木県あさの豚  
肩ロースのグリエ  
Grilled premium pork butt

¥1,480

ビーフシチュー  
Beef stew

¥1,380



贅沢キャビアのせ  
タラのふわふわムース



鮮魚のフレンチ『カルパッチョ』



トリュフ風味のパリソワール  
(ジャガイモの冷製スープ)



フロマージュドテッド  
(豚のテリーヌ)



田舎風の  
“厚切り”パテ



たっぷり野菜の俺ん家のサラダ

## 前菜 ～横浜の一品目を彩る～ APPETIZER

冷 贅沢キャビアのせ  
(ジャガイモの冷製スープ) ￥300

Soup Paris Soir truffle flavor (Cold potato cream soup with consomme)

おす  
すめ  
冷 贅沢キャビアのせ  
タラのふわふわムース ￥380

Luxury caviar fluffy mousse codfish

冷 田舎風の“厚切り”パテ ￥580

Pate de campagne “thick slice”

おす  
すめ  
冷 フロマージュドテッド (豚のテリーヌ) ￥580

Head cheese (Terrine of head cheese)

冷 たっぷり野菜の俺ん家のサラダ ￥680

Large amount of vegetables salad

冷 鮮魚のフレンチ『カルパッチョ』 ￥780

White fish carpaccio



俺のオニオングラタンスープ



オマール海老の丸ごと! ロースト

## 温菜 ～心温まる一品～ HOT APPETIZER

俺のオニオングラタンスープ

Onion gratin soup

¥380

熱々!! 北海道産殻付きホタテと  
海老のグラタン

Baked scallops with shell & shrimps of Hokkaido

¥680

おすすめ 仔牛ブランケットのパイスープ

White cream soup of veal in pie crust

¥780

横浜店定番!!

ムール貝の白ワイン蒸し

Steamed mussels in white wine "ORENO-French YOKOHAMA standard"

¥780

仔牛内臓のサラダ仕立て

Variety meat of veal with green salad

¥880

フォアグラのポワレ  
～藤井シェフスタイル～

Poie of foiegras original Chef style

¥980



シェフお任せお魚料理

Chefs recommendation fish dishes

¥1,380

オマール海老の丸ごと! ロースト

Roasted lobster thermidor sauce

¥1,580



仔牛ブランケットのパイスープ



熱々!! 北海道産殻付き  
ホタテと海老のグラタン



横浜店定番!!  
ムール貝の白ワイン蒸し



仔牛内臓のサラダ仕立て



## あと一品!な気分 ONE MORE DISH

溢れんばかりの盛り盛りの生ハム

Overflow rawham

¥999

ポテトフライ アンチョビソース

Fried potatoes with anchovy sauce

¥380

3種のオリーブのマリネ

Three kinds of marinated olive

¥380

イベリコベーコンの  
カルボナーラキッシュ

Quiche of Iberico bacon carbonara

¥480

白身魚のエスカベッシュ

Escabeche of white meat fish

¥580

フランス産 チーズ盛り合わせ

Assorted of cheese platter

¥780

## 〆にたべるなら… RISOTTO & NOODLES



横浜名物 たっぷり海老の  
リゾット ふわふわソース

〆のお茶漬け  
～鴨とフォアグラ～



横浜名物 たっぷり海老のリゾット  
ふわふわソース

¥680

Risotto of plentiful shrimp fluffy sauce

〆のお茶漬け

～鴨とフォアグラ～  
“Ochazuke” of duckling & foie gras

¥980

### “俺の”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。
- ◆ 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。



贅沢! マンゴーたっぷりのパルフェ

フランボワーズのトリオ  
タルト・マカロン・ソルベココナツのブリュレ  
黒ゴマアイス添え

バナナたっぷりの冷た~いグラタン

## 至福のデザート

### DESSERT

贅沢!

マンゴーたっぷりのパルフェ  
Parfait of plentiful mango

¥480

フランボワーズのトリオ

タルト・マカロン・ソルベ  
Trio of flamboise (tarte,macaron,sherbet)

¥480

ココナツのブリュレ  
黒ゴマアイス添え

Brulee of coconuts with black sesame icecream

¥480

バナナたっぷりの  
冷た~いグラタン

Iced gratin of plentiful banana with icecream

¥580

本日のアイス・ソルベ  
盛り合わせ

Todays assorted of icecream &amp; sherbet

¥420

AFTER DRINKS

## 食後のお飲み物

### AFTER DRINKS

#### コーヒー&紅茶

COFFEE &amp; TEA

コーヒー

【ホットorアイス】  
COFFEE [ HOT / ICED ]

¥350

エスプレッソ

【シングルorダブル(+300円)】  
ESPRESSO [ SINGLE / DOUBLE(+¥300) ]

#### デザートワイン

DESSERT WINE

貴腐ワイン

～貴重な貴腐ブドウからできる極甘口ワイン～  
DESSERT WINE

¥600

ポートワイン

～ルビーに輝く甘口ワイン～  
PORT WINE

¥600

紅茶

【ホットorアイス】  
TEA [ HOT / ICED ]

¥350

俺の×泡

～これはハマる！食後のスパークリング～  
SPARKLING WINE AFTER MEAL

¥780

※記載の価格はすべて『税別表記』です。

# First Drink

俺のフレンチで  
乾杯といえばこれ!

なみなみ! スパークリング 倭の泡 (白) **¥780**  
Sparkling wine (White)

なみなみ! スパークリング 倭の泡 (ロゼ) **¥780**  
Sparkling wine (Rose)

なみなみ! ランブルスコ!! (赤・やや甘口) **¥780**  
Lambrusco (Red, slightly sweet)

なみなみ! 倭のシャンパン! **¥999**  
Champagne

なみなみ! アップルサイダー (ノンアルコール) **¥580**  
Apples non-alcoholic sparkling





## *a glass full of Sparkling*

なみなみ! スパークリング 僕の泡(白)	¥780
Sparkling wine (White)	
なみなみ! スパークリング 僕の泡(ロゼ)	¥780
Sparkling wine (Rose)	
なみなみ! ランブルスコ!!(赤・やや甘口)	¥780
Lambrusco (Red, slightly sweet)	
なみなみ! 僕のシャンパン!	¥999
Champagne	
なみなみ! アップルサイダー(ノンアルコール)	¥580
Apples non-alcoholic sparkling	

## *a glass of Rose wine*

フレッシュ&ジューシーなピノノワール!	
俺のジュ~シ~♪ロゼワイン	¥780
A glass of Rose wine "Pinot noir"	

# Wine Beer & Whiskey

## ビール&ウイスキー

キリン一番搾り《生》 ¥600

KIRIN Ichibanshibori

シャンディガフ(ビール&ジンジャーエール) ¥580

Shandy gaff (Beer & ginger ale)

ノンアルコールビール(キリン) ¥580

Non alcohol beer

樽薰るマイスター(ブレンデッド)  
(水割り・ソーダ・ジンジャーエール・ロック)

OAK MEISTER (Blended whiskey)  
[Rock, Water, Soda, Gingerale split]

シングル ¥580 / ダブル ¥680  
single double

I・W・ハーパー(バーボンウイスキー)  
(水割り・ソーダ・ジンジャーエール・ロック)

I.W. HARPER (Bourbon Whiskey)  
[Rock, Water, Soda, Gingerale split]

シングル ¥680  
single

ダブル ¥780  
double



## Low Alcohol Drink

ほろ酔いカクテル  
(Alc.3%~低アルコール)



自家製サングリア

カンパリーナ(カンパリ&オランジーナ) ¥580

Camparina (Campari & Orangina)

俺のYOKOHAMA ¥580

Original cocktail "ORENO YOKOHAMA"

自家製サングリア(赤 or 白) ¥580

Sangria (Red / White)

キティー オペレーターも出来ますよ♪ ¥580

Kitty or Operator

カシス ¥580

(オレンジ・グレープフルーツ・ソーダ・ウーロン茶)

Cassis (Orange, grapefruit, soda, oolong tea)

ファジーネーブル ¥580

Fuzzy navel

YOKOHAMA店バーテンダー奥庄村平オリジナルカク

トロピカルマンゴー!!

¥580

Original cocktail "Tropical Mango"

# a glass of White wine

ロリマー シャルドネ LORIMER CHARDONNAY	¥480
ハイクオリティーなワインを限界価格で! 俺の白ワイン White wine "ORENO"	¥580
イタリアのマスカット微発泡のチョイ甘フルーツ ゴッサム モスカート GOTHAM MOSCATO	¥680
飲まなきゃ損♪スタッフまで ソムリエのおすすめ白ワイン! Sommelier's Recommended White Wine	¥880
2010年の南仏の重厚な白ワイン 濃厚な白 ジャルダン ブースカッセ JARDINS de BOUSCASSE (Rich white wine)	¥999

# a glass of Red wine

俺のソムリエ50人で選んだお値打ちワイン! コスパの赤ワイン Red wine (Good cost performance)	¥480
ハイクオリティーなワインを限界価格で!! 俺の赤ワイン Red wine "ORENO"	¥580
飲みやすさがあり、フルーツのニュアンスが余韻まで心地良い 俺のアルゼンチンワイン! Argentine red wine	¥780
俺のソムリエ50人で選んだ掘り出し物!! ソムリエのおすすめ赤ワイン! Sommelier's Recommended Red Wine	¥880
納得の濃厚フルボディー! 本日の重めの赤ワイン!! Today's full bodied red wine	¥999

# Digestifs 食後酒

本日のデザートワイン（赤） Today's dessert wine (red)	¥600
フランスのソーテルヌを驚きの価格で! 本日の貴腐ワイン（白） ボルドーソーテルヌ Today's noble wine (white) Bordeaux Sauternes	¥600
イギリス最古のワイン商B B Rセレクションシェーサイノ（軽タイプ） アモンティリヤード（中間タイプ） オロロソ（重タイプ） Fino (light-bodied) Amontilado (medium-bodied) Ororoso (full-bodied)	各¥500
シェリー三種飲み比べ Shelley (Three Kinds Compared)	¥999



# Soft Drink

## ソフトドリンク



カクテル風ノンアルコール♪

俺モーニング (ピンクグレープ・ソーダ) ¥480

Pink grape soda

カクテルの様にオシャレに飲みたいならコレ♪

シンデレラ  
(オレンジ&グレープフルーツ&パイナップル) ¥480

Cinderella (Orange & Grapefruit & Pineapple)

コカ・コーラ  
Coca Cola ¥380

ジンジャーエール  
Ginger ale ¥380

グレープフルーツ  
Grapefruit juice ¥380

ウーロン茶  
Oolong tea ¥380

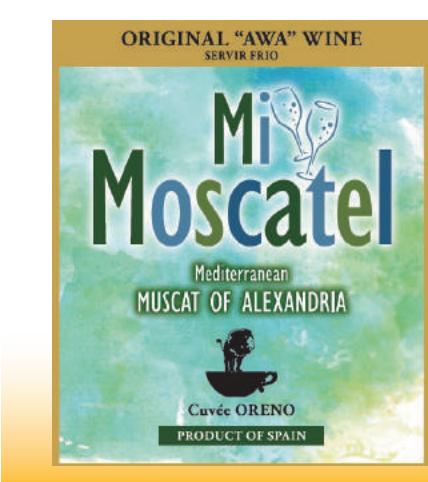
100%オレンジ  
Orange juice (100%) ¥380

富士ミネラル  
Fuji Mineral water ¥380

富士ミネラルスパークリング  
Fuji Mineral water (Sparkling) ¥480

# BOTTLE WINE LIST

## SPARKLING



### 1 ミモスカテル ￥1,980

原産国:スペイン/タイプ:甘口  
品種:マスカットオブアレキサン卓ア

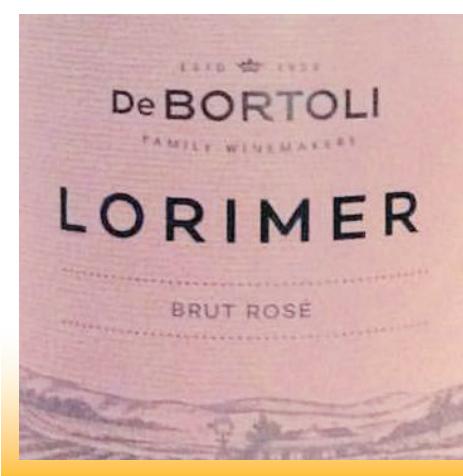
俺の新定番!! すっきり微発泡のさわやかな甘口!!



### 2 ロリマーブリュット ￥2,980

原産国:オーストラリア/タイプ:辛口/コク  
品種:シャルドネ セミヨン

JAL(日本航空) サクララウンジのウェルカムスパークリングにも採用されている、コスパ最強!!俺の泡。



### 3 ロリマーブリュットロゼ ￥2,980

原産国:オーストラリア/タイプ:辛口/フルーティ  
品種:シャルドネ シラーズ

華やかな香りと、バランスの良い味わい。ロゼ色に輝くグラスと共に乾杯を!



### 4 ランブルスコ ドルチェ ￥2,980

原産国:イタリア/タイプ:甘口  
品種:ランブルスコ

名家メディチ家の末裔が造る人気No.1ランブルスコ「クエルチオリ」



### 5 カヴァ ブリュットナチュール バルドセラ ￥3,980

原産国:スペイン/タイプ:極辛口  
品種:マカベオ・チャレッロ

スペインのシャンパン製法、カヴァ。熟成期間も長く本家シャンパンにも劣らない高品質。



### 6 今月のシャンパニユ!! ￥5,999

原産国:フランス シャンパニユ/タイプ:辛口  
品種:銘柄により異なります

月替わりでお届けする、最高のシャンパン!!  
限界価格の大判振る舞い。飲まなきゃ損です。

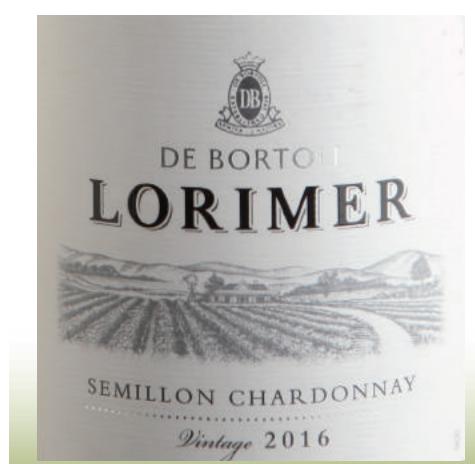
## WHITE



### 1 フルール・ド・シャルロット シャルドネ ￥1,980

原産国:フランス/タイプ:辛口  
品種:シャルドネ

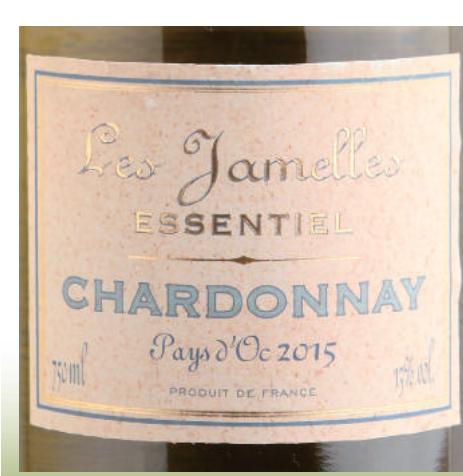
オーストラリアのコスパワイン。こざっぱりとしているながら空気に触れつつ変化する味わいも魅力。



### 2 ロリマーセミヨンシャルドネ ￥1,980

原産国:オーストラリア/タイプ:辛口/スッキリ  
品種:セミヨン シャルドネ

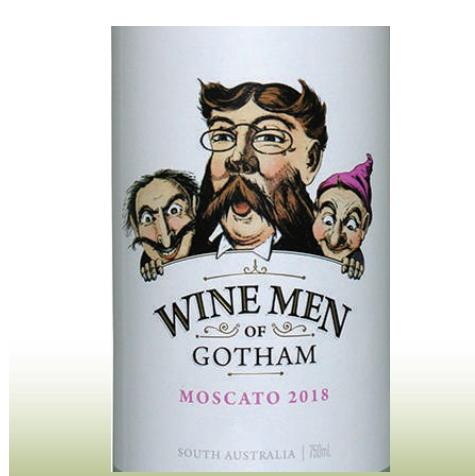
オーストラリアのコスパワイン。こざっぱりとしているながら空気に触れつつ変化する味わいも魅力。



### 3 レジャメール シャルドネ ￥2,980

原産国:フランス ラングドック/タイプ:辛口/ややコク  
品種:シャルドネ

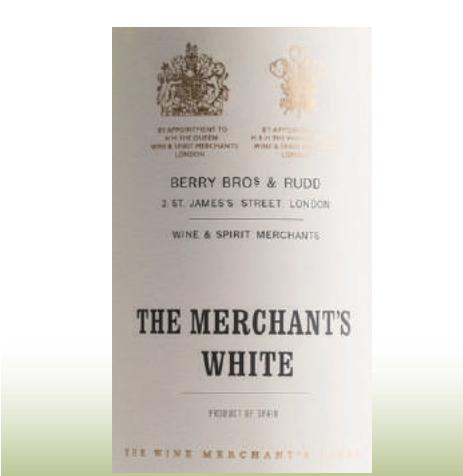
コスパ抜群のラングドックワイン。南仏の陽射しをたっぷりと浴びた果実味。



### 4 ゴッサム モスカート ￥2,980

原産国:オーストラリア/タイプ:チョイ甘/微発泡  
品種:マスカット

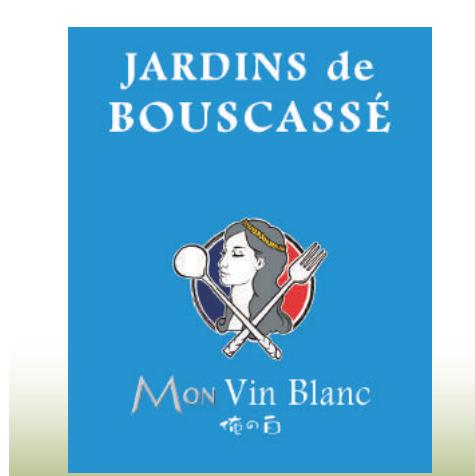
ほんのり甘口。これ程までにフレッシュネスなマスカットは珍しい。瑞々しい味わい。



### 5 マーチャンズ ホワイト シャルドネ ビュラ ￥2,980

原産国:スペイン/タイプ:シャルドネ ビュラ  
品種:辛口/フルーティ

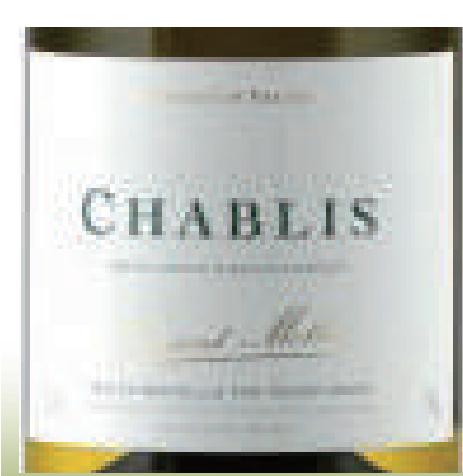
摘みたての葡萄の様な筆舌に尽くしがたい、濃密なフルーティーワイン。飲み口も滑らか。



### 6 ジャルダンドブースカッセ 2010 ￥2,980

原産国:フランス 南西地方/タイプ:辛口/濃厚  
品種:プティクリュヴュ プティマンサン

黄色み掛かった黄金色の厚みのある白。『俺の』オリジナルラベルの濃厚ワイン。



### 7 シャブリ / ヴァンサンモット ￥3,980

原産国:フランス ブルゴーニュ/タイプ:辛口/ピュア  
品種:シャルドネ

BBR社のマスターオブワインが選んだ最高のシャブリ。クリアでドライ。かつ果実の旨味をしっかりと感じます。



### 8 ピュイイ ヒュメ / アンドレ ドーザ ￥3,980

原産国:フランス ロワール/タイプ:辛口/コクあり  
品種:ソーヴィニヨンブラン

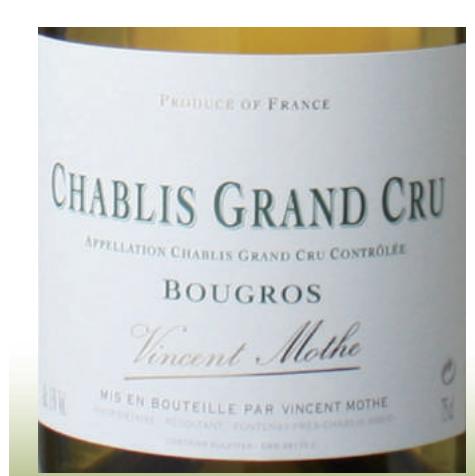
世界の白ワイン好きから一目置かれる存在。バランスが良く爽快な味わい。そしてちょっとだけスモーキー。



### 9 マールボロ ソーヴィニヨンブラン/チャートン ￥3,980

原産国:ニュージーランド/タイプ:辛口/クリーミー  
品種:ソーヴィニヨンブラン

口当たりはクリーミーですが、味わいはドライ。オレンジの花とローストしたアーモンドの香りが全体を支えます。



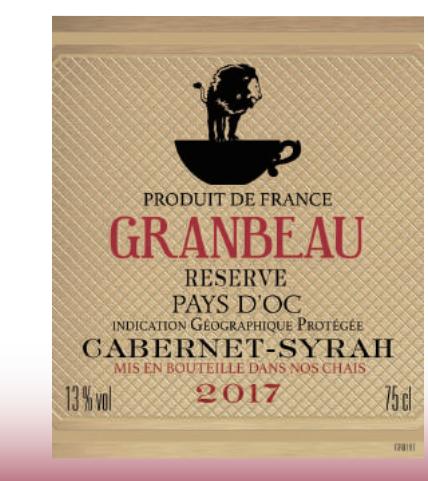
### 10 シャブリ グランクリュ ブーグロ 2012/ヴァンサンモット ￥6,900

原産国:フランス ブルゴーニュ/タイプ:辛口/コクあり  
品種:シャルドネ

7つあるシャブリ特級畠の一つ「ブーグロ」から作られる最高のシャブリ。円やかに熟成し滑らかで濃密な果実感。計算されたかの様なミネラル感がワイン全体を引き締めます。

# BOTTLE WINE LIST

## RED



### 1 グランボーリゼルバ カベルネ・シラー ¥1,980

原産国:フランス ラングドック/タイプ:ミディアム~フルボディ  
品種:カベルネ・シラー

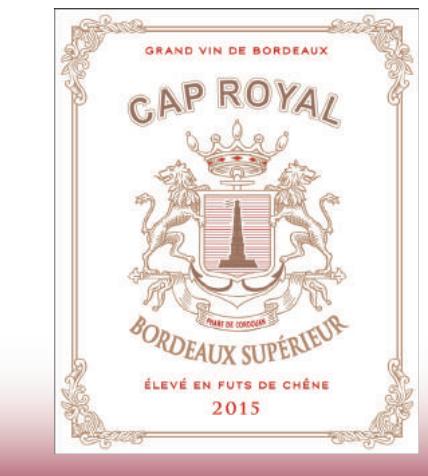
俺のソムリエチーム50人で選んだ最高のコスパワイン。



### 2 ヴェンタ モラレス テンプラニーリョ ¥2,980

原産国:スペイン ラマンチャ/タイプ:フルボディ  
品種:テンプラニーリョ

テントウ虫ラベルの自然派のワイン。ボリューム感のある柔らかいフルボディ。



### 3 キャップロワイアル・ルージュ ¥2,980

原産国:フランス ボルドー/タイプ:フルボディ  
品種:メルロー、カベルネ・ソーヴィニヨン

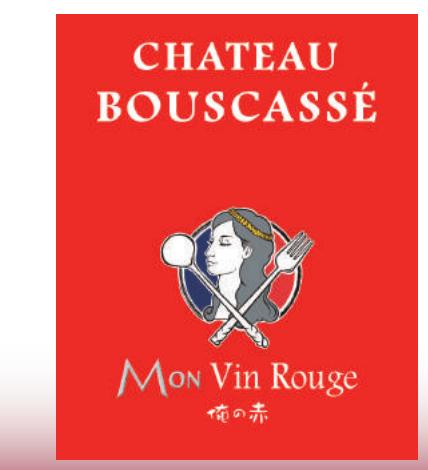
メドック格付け2級、ピション・ロングヴィル・バロンの技術責任者が手掛ける高品質のボルドーワイン。間違いなくお値段以上の味わいです。



### 4 ラフロール カベルネソーヴィニヨン ¥2,980

原産国:アルゼンチン/タイプ:ミディアム~フルボディ  
品種:カベルネソーヴィニヨン

アルゼンチンの恵を受けた濃密で艶やかなワイン。充実した果実味のボリュームは圧巻!!



### 5 シャトー・ブースカセ 『俺の』ラベル ¥2,980

原産国:フランス 南西地方/タイプ:フルボディ  
品種:タナ、カベルネ・ソーヴィニヨン、カベルネ・フラン

グレートヴィンテージ2009年!! 重くコクのあるフルボディー。



### 6 ムーランナヴァン / シャトーデュ ムーランナヴァン ¥3,980

原産国:フランス ブルゴーニュ/タイプ:ミディアム~フルボディ  
品種:ガメイ

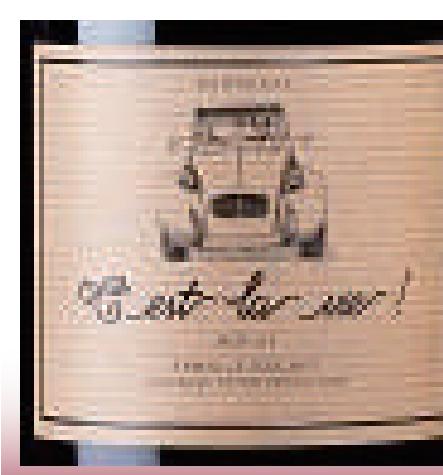
ボージョレのイメージを一新する程のテクスチャー。最高峰のクリュボージョレをこの価格で!



### 7 ブルゴーニュ ルージュ 2013 / シルヴァンロワシェ ¥3,980

原産国:フランス ブルゴーニュ/タイプ:ミディアム~フルボディ  
品種:ピノノワール

チェリー・スミレの華やかなニュアンス。優しい果実味に香ばしく樽がかかる。美味しいピノはこちら!!



### 8 セ・ラヴィ メルロー 2015 / ファミーユ ロシェ ¥3,980

原産国:フランス ボルドー/タイプ:ミディアム~フルボディ  
品種:メルロー

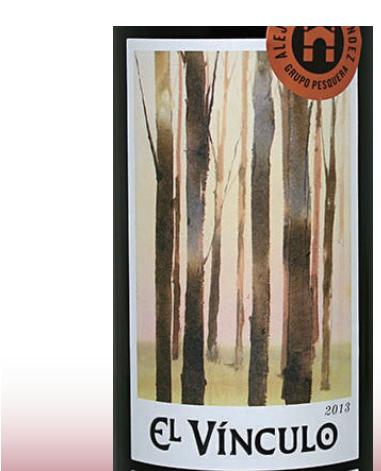
ボトルの形はブルゴーニュ?従来のボルドーに縛られない自由な作り。濃密な果実と円やかな輪郭。新しいボルドー。



### 9 コート デュ ローヌ ヴィラージュ 2014 / レシュバン ¥3,980

原産国:フランス ローヌ/タイプ:フルボディ  
品種:シラー グルナッシュ

コート デュ ローヌでありながら95%がシラー種。エレガントでパワフル。南ローヌの極旨スパイシー。



### 10 エルヴィンクロ クリアンツア 2013 ¥3,980

原産国:スペイン ラマンチャ/タイプ:フルボディ  
品種:テンプラニーリョ

ギュッと凝縮した濃厚フルボディ。熟成期間が長く、角の取れた滑らかなタンニン。今注目のスペインの重赤!!



### 11 シャトー ヌフ デュ パプ 2015 / マーチャンツレンジ ¥4,980

原産国:フランス 南ローヌ/タイプ:フルボディ  
品種:グルナッシュ シラー他

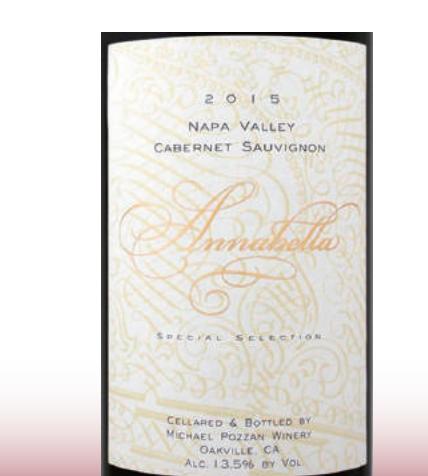
凝縮した果実味に細やかなタンニン。BBRセレクションの最高品質の「安旨パプ」。



### 12 マールボロ ピノノワール / チャートン ¥4,980

原産国:ニュージーランド/タイプ:フルボディ  
品種:ピノノワール

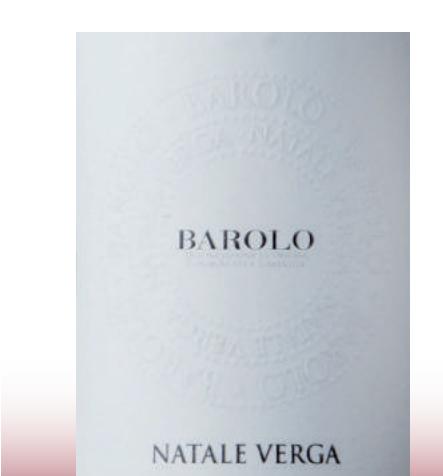
ブルゴーニュを超えた?秀逸ピノノワール!! 果実味、酸味、タンニンが高いレベルで調和。同価格のブルゴーニュと比べても頭一つ抜けた味わい。



### 13 ナパヴァレー アナベラ 2015 カベルネS ¥4,980

原産国:カリフォルニア/タイプ:フルボディ  
品種:カベルネソーヴィニヨン

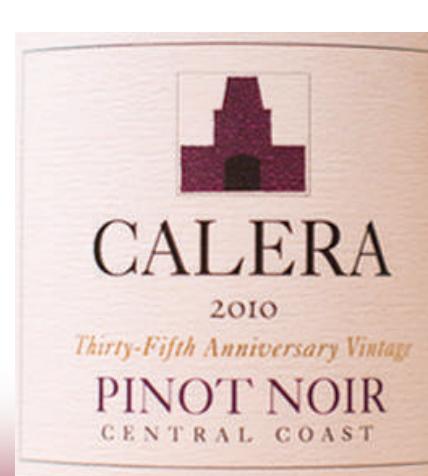
香ばしくローストした樽の香りと濃密な果実が混ざり合う秀逸「ナパヴァレー」うまい!!



### 14 バローロ 2010 / ローダリ ¥4,980

原産国:イタリア ピエモンテ/タイプ:フルボディ  
品種:ネッビオーロ

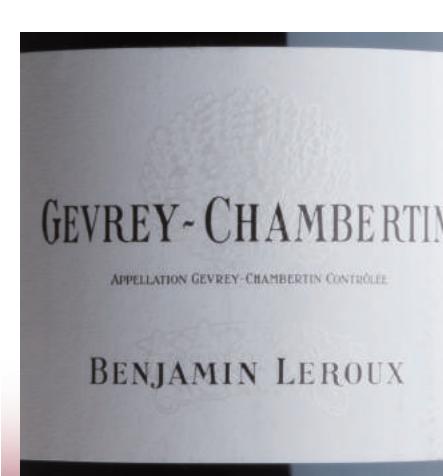
「王のワインにしてワインの王」と言われるバローロをこの価格で。「俺のセラー」から。



### 15 カレラ セントラルコースト ピノノワール ¥6,900

原産国:カリフォルニア/タイプ:ミディアム~フルボディ  
品種:ピノノワール

カリフォルニアの「ロマネ・コンティ」の異名を取る、ブルゴーニュを超えた!世界的ピノノワール。うまい!



### 16 ジュブレ シャンベルタン / バンジャマンルルー ¥8,400

原産国:フランス ブルゴーニュ/タイプ:ミディアム~フルボディ  
品種:ピノノワール

ほんのりオーケのニュアンスを残しつつスタイルッシュで美しい仕上がり。深い色彩の中にラズベリーの様なアロマがありますが、骨格はしっかり。