

藤井シェフの牛肉料理

SPECIAL MEAT DISHES



おすすめ

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【ジュソース】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“ペリゲーソース”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!

おすすめ

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、ご一緒どうぞ♪

俺のバゲット

Baguette

(4P) ¥300

おすすめ

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



鹿児島県産 薩摩赤鶏の
ローストとパイ包みで



仔羊のナヴァラン



ビーフシチュウ



軽く燻製をかけた
鴨胸肉のロースト



栃木県あさの豚
肩ロースのグリエ

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

ビーフシチュウ
Beef stew

¥1,380

おすすめ



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～ A P P E T I Z E R

冷 トリュフ風味のパリソワール
(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 たっぴ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



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～
Poire of foiegras original Chef style

¥980

**数量
限定** 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





溢れんばかりの
盛り盛りの生ハム



フランス産
チーズ盛り合わせ



白身魚のエスカベッシュ

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 ¥999

Overflow rawham

ポテトフライ アンチョビソース ¥380

Fried potatoes with anchovy sauce

3種のオリーブのマリネ ¥380

Three kinds of marinated olive

イベリコベーコンの
カルボナーラ ¥480

Quiche of Iberico bacon carbonara

白身魚のエスカベッシュ ¥580

Escabeche of white meat fish

フランス産 チーズ盛り合わせ ¥780

Assorted of cheese platter

めにたべるなら...

RISOTTO & NOODLES



おすすめ

横浜名物 たっぷり海老の
リゾット ふわふわソース

おすすめ 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

×のお茶漬け
〜鴨とフォアグラ〜 ¥980

"Ochazuke" of duckling & foiegras



×のお茶漬け
〜鴨とフォアグラ〜

“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。



フランボワーズのトリオ
タルト・マカロン・ソルベ



ココナッツのブリュレ
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

ココナッツのブリュレ
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 & sherbet

¥420

食後のお飲み物 AFTER DRINKS

コーヒー＆紅茶 COFFEE & 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)]

¥300

紅茶
【ホットorアイス】
TEA [HOT / ICED]

¥350

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ロワイン〜
DESSERT WINE

¥600

ポートワイン
〜ルビーに輝く甘ロワイン〜
PORT WINE

¥600

俺のメロ
〜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 俺の泡 (白) ¥780
Sparkling wine (White)

なみなみ! スパークリング 俺の泡 (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! 俺のシャンパン! ¥999
Chapagne

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 俺の泡 (白) ¥780
Sparkling wine (White)
- なみなみ! スパークリング 俺の泡 (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! 俺のシャンパン! ¥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"

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
- 樽薫るマイスター (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 (バーボンウィスキー)
(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



俺のYOKOHAMA カンパリ & オランジーナ ファジー
ネーブル

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店バーテンダー奥村庄平オリジナルカク
ろどろぴかる♪マンゴー!! ¥580
Original cocktail "Tropical Mango"

a glass of White wine

ロリマー シャルドネ ¥480

LORIMER CHARDONNAY

ハイクオリティーなワインを限界価格で!

俺の白ワイン ¥580

White wine "ORENO"

イタリアのマスカット微発泡のチョイ甘フルー

ゴッサム モスカート ¥680

GOTHAM MOSCATO

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! ¥880

Sommelier's Recommended White Wine

2010年の南仏の重厚な白ワイン

濃厚な白 シャルダン ドブスカッセ ¥999

JARDINS de BOUSCASSE (Rich white wine)

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 ¥480

Red wine (Good cost performance)

ハイクオリティーなワインを限界価格で!!

俺の赤ワイン ¥580

Red wine "ORENO"

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

俺のアルゼンチンワイン! ¥780

Argentine red wine

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! ¥880

Sommelier's Recommended Red Wine

納得の濃厚フルボディー!

本日の重めの赤ワイン!! ¥999

Today's full bodied red wine

Digestifs 食後酒

本日のデザートワイン (赤) ¥600

Today's dessert wine (red)

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) ¥600

ボルドーソーテルヌ

Today's noble wine (white) Bordeaux Sauternes

イギリス最古のワイン商B B Rセクションシェ

フィノ (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) 各 ¥500

Fino (light-bodied)

Amontilado (medium-bodied)

Ororoso (full-bodied)

シェリー三種飲み比べ ¥999

Shelley (Three Kinds Compared)



本日の
デザートワイン

本日の
貴腐ワイン

Soft Drink

ソフトドリンク



俺モーニ

シンデレラ

カクテル風ノンアルコール🎵

俺モーニ (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 ¥480

(オレンジ&グレープフルーツ&パイナップル)
Cinderella (Orange & Grapefruit & Pineapple)

コカ・コーラ ¥380

Coca Cola

ジンジャーエール ¥380

Ginger ale

グレープフルーツ ¥380

Grapefruit juice

ウーロン茶 ¥380

Oolong tea

100%オレンジ ¥380

Orange juice (100%)

富士ミネラル ¥380

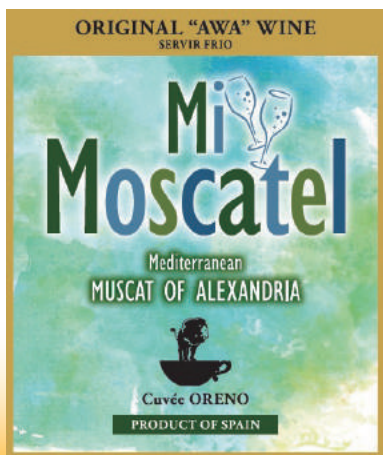
Fuji Mineral water

富士ミネラルスパークリング ¥480

Fuji Mineral water (Sparkling)

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ドリア

俺の新定番!! すっきり微発泡のさわやかな甘口!!

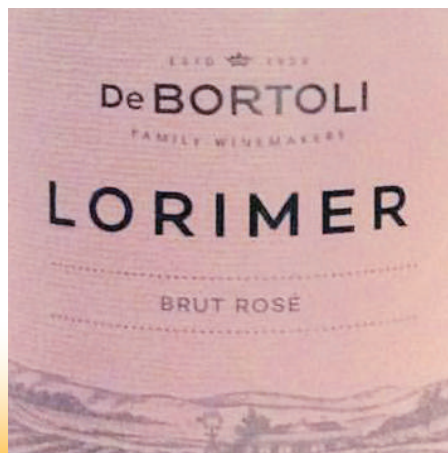


2 ロリマーブリュット

¥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、コスパ最強っ!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「クエルチオーリ」

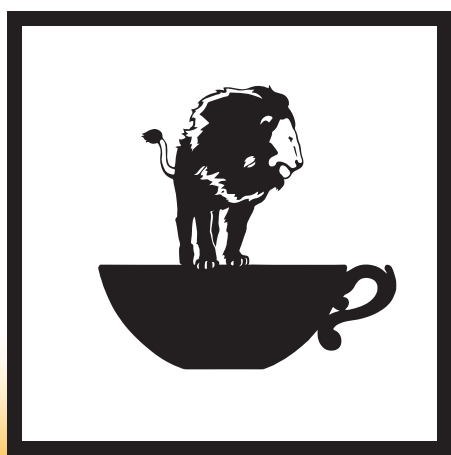


5 カヴァブリュットナチュール バルドセラ

¥3,980

原産国:スペイン／タイプ:極辛口
品 種:マカベオ・チャレツロ

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 今月のシャンパーニュ!!

¥5,999

原産国:フランス シャンパーニュ／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

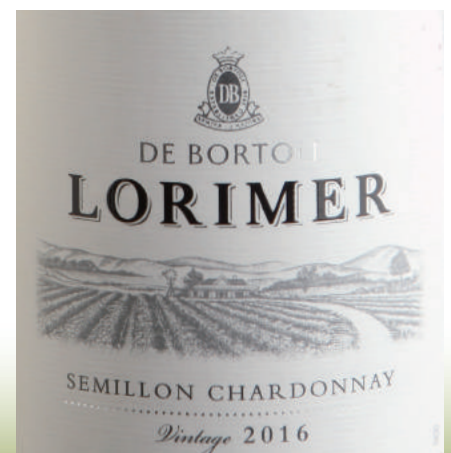


1 フルール・ド・シャルロット シャルドネ

¥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。

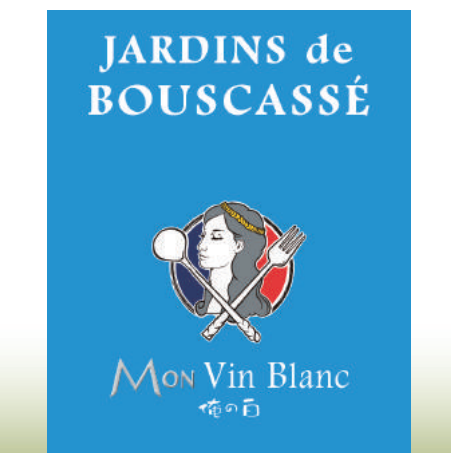


5 マーチャンズホワイト シャルドネ ビウラ

¥2,980

原産国:スペイン／タイプ:シャルドネ ビウラ
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。

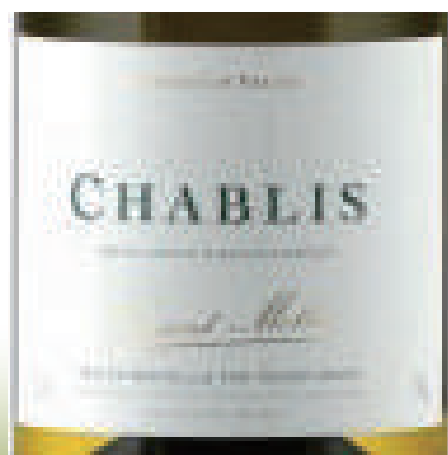


6 ジャルダンドブスカッセ2010

¥2,980

原産国:フランス 南西地方／タイプ:辛口/濃厚
品 種:プティクルヴェュ 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。バランスが良く爽やかな味わい。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畑の一つ「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。計算されたかのよう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 キャップロワイヤル・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

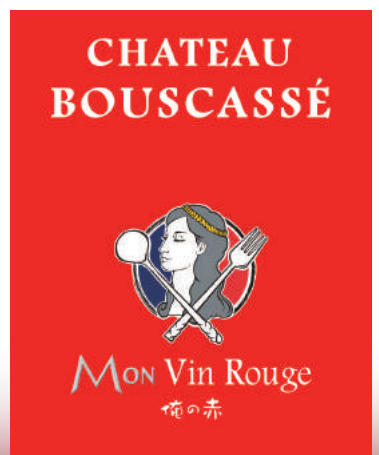
メドック格付け2級、ピション・ロングヴィル・バロンの技術責任者が手掛ける高品質のボルドーワイン。間違いなくお値段以上の味わいです。



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・ブスカッセ 『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

チェリーやスマイル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 クリーンツァ 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

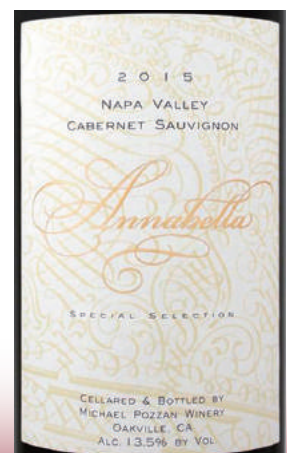
凝縮した果実味に細やかなタンニン。BBRセレクションの最高品質の「安旨パプ」。



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

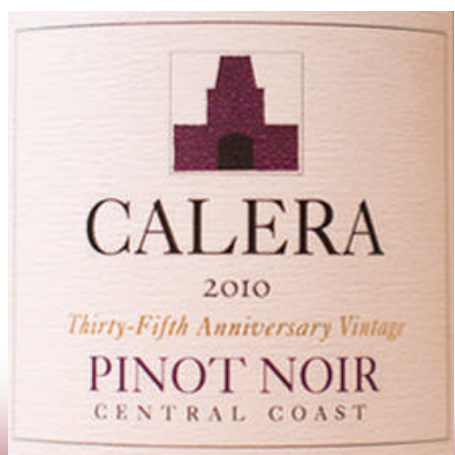
香ばしくローストした樽の香りと濃密な果実が混ざり合う秀逸「ナパヴァレー」うまし!!



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

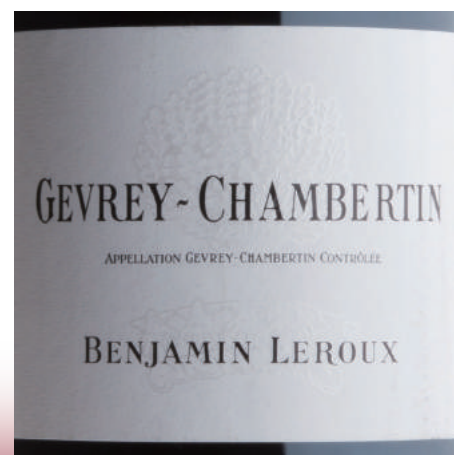
「王のワインにしてワインの王」と言われるバローロをこの価格で。「俺のセラー」から。



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。うまし!



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

ほんのりとオークのニュアンスを残しつつスタイリッシュで美しい仕上がり。淡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。