

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!

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



ビーフシチュー



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

仔羊のナヴァラン
Stewed lamb "Navarin style"

¥1,380

ビーフシチュー
Beef stew

¥1,380

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

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

¥1,480



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』



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



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" バテ



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 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" バテ ¥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 ¥380
Onion gratin soup

熱々!!北海道産殻付きホタテと
海老のグラタン ¥680
Baked scallops with shell & shrimps of Hokkaido

おすすめ 仔牛ブランケットのパイスープ ¥780
White cream soup of veal in pie crust

横浜店定番!!
ムール貝の白ワイン蒸し ¥780
Steamed mussels in white wine "ORENO-French YOKOHAMA standard"

仔牛肉臓のサラダ仕立て ¥880
Variety meat of veal with green salad

フォアグラのポワレ
～藤井シェフスタイル～ ¥980
Poire of foiegras original Chef style

**数量
限定** シェフお任せお魚料理 ¥1,380
Chefs recommendation fish dishes

オマール海老の丸ごと! ロースト ¥1,580
Roasted lobster thermidor sauce



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



仔牛肉臓のサラダ仕立て



イベリコベーコンの
カルボナーラキッシュ



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



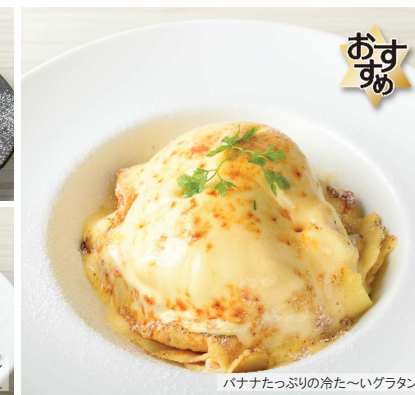
白身魚のエスカベッシュ



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



おすすめ

バナナたっぷりの冷たいグラタン

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

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

ポテトフライ アンチョビソース
Fried potatoes with anchovy sauce

¥380

白身魚のエスカベッシュ
Escabeche of white meat fish

¥580

3種のオリーブのマリネ
Three kinds of marinated olive

¥380

フランス産 チーズ盛り合わせ
Assorted of cheese platter

¥780

めにたべるなら...

RISOTTO & NOODLES



おすすめ

横浜名物 たっぴり海老の
リゾット ふわふわソース

おすすめ

横浜名物 たっぴり海老のリゾット
ふわふわソース

¥680

¥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。

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 flamboyant (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

おすすめ

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
Today's assorted of icecream & sherbet

¥420

食後の飲み物

AFTER DRINKS

コーヒー&紅茶

COFFEE&TEA

デザートワイン

DESSERT WINE

コーヒー
【ホットorアイス】
COFFEE [HOT / ICED]

¥350

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

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

¥300

ポートワイン
〜ルビーに輝く甘ロワイン〜
PORT WINE

¥600

紅茶
【ホットorアイス】
TEA [HOT / ICED]

¥350

俺のび泡
〜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。

BOTTLE WINE LIST

SPARKLING



1 ミモスカテル
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!!

¥1,980



2 ロリマー ブリュット
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。

¥2,980



3 ロリマー ブリュットロゼ
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 シラース
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!

¥2,980



4 ランブルスコドルチェ
原産国:イタリア/タイプ:甘口
品 種:ランブルスコ
名家メティチ家の未商が造る人気No.1ランブルスコ「クエルチオーリ」

¥2,980



5 カヴァブリュットナチュールバルドセラ
原産国:スペイン/タイプ:極辛口
品 種:マカベオ・チャレロ
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。

¥3,980



6 今月のシャンパーニュ!!
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。

¥5,999

WHITE



1 フルール・ド・シャルロットシャルドネ
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。

¥1,980



2 ロリマー セミヨンシャルドネ
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。

¥1,980



3 レジャメール シャルドネ
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/抜群のラングドックワイン。南仏の陽射しをたっぷり浴びた果実味。

¥2,980



4 ゴッサムモスカート
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なマスカットは珍しい。瑞々しい味わい。

¥2,980



5 マーチャーズ ホワイトシャルドネ ピウラ
原産国:スペイン/タイプ:シャルドネ ピウラ
品 種:辛口/フルーティ
摘みたての葡萄の様な華舌に尽くしがたい、濃密なフルーティワイン。飲み口も滑らか。

¥2,980



6 ジャルダンドブスカッセ 2010
原産国:フランス 南西部/タイプ:辛口/濃厚
品 種:プティクルヴ プティマンサン
黄色も掛かった黄金色の厚みのある白。俺の「オリジナル」の濃厚ワイン。

¥2,980



7 シャブリ/ヴァンサンモット
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。

¥3,980



8 ピュイヒュメ/アンドレドーズ
原産国:フランス ロワール/タイプ:辛口/コクあり
品 種:ソーヴィニオンブラン
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感味わい。そしてちょっとだけモスキー。

¥3,980



9 マールボロソーヴィニオンブラン/チャートン
原産国:ニュージーランド/タイプ:辛口/クリーミー
品 種:ソーヴィニオンブラン
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。

¥3,980



10 シャブリグランクリュブーグロ2012/ヴァンサンモット
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、滑らかに濃厚な果実感。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。

¥6,900

BOTTLE WINE LIST

RED



1 グランボー リゼルバカベルネ・シラー
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人を選んだ最高のコスパワイン。

¥1,980



3 キャップロワイヤル・ルージュ
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・ソーヴィニオン
メドック格付け2級、ピジョン・ロングヴィル・パ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。

¥2,980



5 シャトー・ブスカッセ『俺の』ラベル
原産国:フランス 南西部/タイプ:フルボディ
品 種:タナ、カベルネ・ソーヴィニオン、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。

¥2,980



7 ブルゴーニュルージュ 2013 / シルヴァン ロワシェ
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
チェリーやヤスミの華やかなニュアンス。優しい果実味に香ばしく輝く。美味しいピノはこちら!!

¥3,980



9 コートデュローヌヴィラージュ 2014 / レシュバン
原産国:フランス ロースヌ/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。

¥3,980



11 シャトーヌフデュバブ 2015 / マーチャンツレンジ
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
凝縮した果実味に繊やかなタンニン。BBRセレクトの最高品質の「安旨バブ」。

¥4,980



13 ナパヴァレー アナベラ 2015 カベルネS
原産国:カリフォルニア/タイプ:フルボディ
品 種:カベルネ・ソーヴィニオン
香ばしくローストした樽の香りと濃厚な果実が混ざり合う秀逸「ナパヴァレー」うまし!!

¥4,980



15 カレラ セントラルコーストピノノワール
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!!

¥6,900



2 ヴェンタモラレステンプラネーリョ
原産国:スペイン ラマンチャ/タイプ:フルボディ
品 種:テンプラネーリョ
デ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なフルボディ。

¥2,980



4 ラフロールカベルネソーヴィニオン
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:カベルネ・ソーヴィニオン
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!!

¥2,980



6 ムーランナヴァン/シャトーデムーランナヴァン
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。最高峰のクリュージョレをこの価格で!

¥3,980



8 セ・ラヴィメルロー 2015 / ファミーユロシェ
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。

¥3,980



10 エルヴィンクロクリアンツァ 2013
原産国:スペイン ラマンチャ/タイプ:フルボディ
品 種:テンプラネーリョ
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宝!!

¥3,980



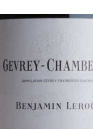
12 マールボロピノノワール/チャートン
原産国:ニュージーランド/タイプ:フルボディ
品 種:ピノノワール
ブルゴーニュを超えた?秀逸ピノノワール!果実味、酸味、タンニンが高いレベルで調和。同価格のブルゴーニュと比べても頭一つ抜けた味わい。

¥4,980



14 バローロ 2010 / ローダリ
原産国:イタリア ピエモンテ/タイプ:フルボディ
品 種:ネッピオーロ
「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。

¥4,980



16 ジュブレ・シャンベルタン/バンジャマンルルー
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ルリッシュで美しい仕上がり。淡い色彩の中になズベリーの様なアロマがありますが、骨格はしっかり。

¥8,400