

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!!



おすすめ

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、ご一緒にどうぞ♪

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”

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!

バラエティ豊かな肉料理

VARIOUS MEAT DISHES



カンガルーのパートブリック包みハンバーグ仕立て



鹿児島黒豚
スペアリブのロースト



仔牛ロースとリードヴォー
モリーユ茸のソース



鴨もも肉のコンフィー



仔羊ラムのロースト

鴨もも肉のコンフィー
Duck thigh confit

¥1,280

カンガルーのパートブリック包み
ハンバーグ仕立て
Kangaroo part brick wrapped hamburger

¥1,280

仔牛ロースとリードヴォー
モリーユ茸のソース
Veal loin and reed voor moire sauce

¥1,380

仔羊ラムのロースト
Roasted Lamb's rack

¥1,280

鹿児島黒豚スペアリブのロースト
黒コショウ風味
Roasted Kagoshima black pork spare rib black pepper flavor

¥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』



オマール海老のサラダ仕立て



秋刀魚と茄子のテリーヌ



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 オマール海老のサラダ仕立て ￥880
Omar shrimp salad style

おすすめ 冷 贅沢キャビアのせ ￥380
タラのふわふわムース
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 秋刀魚と茄子のテリーヌ ￥680
Autumn sword fish and lion terrine

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



オマール海老の丸ごと! ロースト



俺のオニオングラタンスープ

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



鰹と海老のフリットスープ仕立て

おすすめ 鰹と海老のフリット スープ仕立て
Fried soup with salmon and shrimp

¥780

まぐろかまのローストカレー風味
Roasted tuna curry flavor

¥780



まぐろかまのローストカレー風味

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

グラタンビーフシチュウ
Gratin beef stew

¥880



グラタンビーフシチュウ

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



横浜店定番!!
ムール貝の白ワイン蒸し

**数量
限定** シェフお任せお魚料理
Chef's 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



シェフお任せお魚料理



ポロネギのキッシュ



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

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

ポロネギのキッシュ ¥480
Polo onion quiche

フランス産 チーズ盛り合わせ ¥780
Assorted of cheese platter



横浜名物 たっぷり海老の
リゾット ふわふわソース



牛フィレのリゾットお茶漬け
ワサビのアクセント

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 ¥680
Risotto of plentiful shrimp fluffy sauce

牛フィレのリゾットお茶漬け
ワサビのアクセント ¥980
Risotto of Beef fillet "Ochazuke" style with Wasabi accent

“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。



クルミタルトとチョコバナナ



秋の定番♪
モンブラン



洋ナシのコンポート



きなこのブリュレ



本日のアイス・ソルベ
盛り合わせ

至福のデザート D E S S E R T

洋梨のコンポート
Pear compote

¥480

クルミタルトとチョコバナナ
Walnut tart and chocolate banana

¥480

きなこのブリュレ
Kinako Brulee

¥480

おすすめ

秋の定番♪ モンブラン
Mont Blanc

¥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 A F T E R D R I N K S

コーヒー＆紅茶 C O F F E E & T E A

コーヒー
【ホットorアイス】
COFFEE [HOT / ICED]

¥350

カプチーノ
CAPPUCCINO

¥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 D E S S E R T W I N E

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

デザートワイン (赤)
DESSERT WINE

¥600

※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&ジュシーなピノ / ノール!

俺のジュ〜シ〜♪ロゼワイン

A glass of Rose wine "Pinot noir"

¥780

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



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
(オレンジ・グレープフルーツ・ソーダ・ウーロン茶) ¥580

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テル!

洋梨のカクテルなっし〜♪

Original cocktail "Tropical Pear"

¥580

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"

オーストラリアのマスカット微発泡のチョイ甘フルーティー!
ゴッサム モスカート ¥680
GOTHAM MOSCATO

飲みなきゃ損♪ 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良い!!
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)

イギリス最古のワイン商BBRセレクション
ソーテルヌ1級を驚きの価格で!
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BBRセレクションシェリー
フィノ (軽タイプ)

Fino (light-bodied)

アモンティリヤード (中間タイプ)

Amontilado (medium-bodied)

オロロソ (重タイプ) 各 ¥500
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

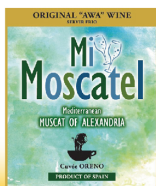
100%オレンジ ¥380
Orange juice (100%)

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た実績を持つ、コスト最強!! 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 / フルーツ
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!



4 ランブルスコドルチェ

¥2,980

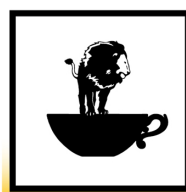
原産国: イタリア / タイプ: 甘口
品 種: ランブルスコ
名家メディチ家の末裔が造る人気No.1ランブルスコ「クエルチオーリ」



5 ベリーズ・ヴァルドッピアーデネ・プロセッコ・スペリオール

¥3,980

原産国: スペイン / タイプ: 極辛口
品 種: マカベオ・チャレッツ
プロセッコの中でも特に限定された産地、ワンランク上のプロセッコを是非お楽しみください。女性も飲みやすいスパークリングです。



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。

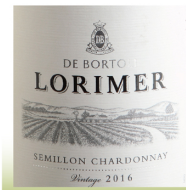
WHITE



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
ブドウのkokと甘味とほのかな苦味と酸味が絶妙なバランスの飽きの来ないワインです。



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 マーチャーズ 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 / フルーツ
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

¥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 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 / 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トパワイン。



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・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。



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

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 / 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 / ファミユ 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

"C'est la vie!" なんだかんだ人生って面白い! 楽しい時間にぴったりの1本。



9 シラヴィサンテ ¥3,980

原産国: フランス / タイプ: フルボディ
品 種: シラー

フレッシュな葡萄を頬張るような果実味。クリアでエレガントな北ローヌの軽快なシラー。



10 エルヴィンクロ クリアンツァ ¥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 / 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

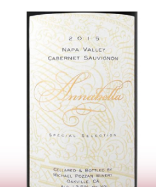
凝縮した果実味に細やかなタンニン。BBRセレクションの最高品質の「安旨パプ」。



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 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 / 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

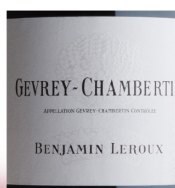
「王のワインにしてワインの王」と言われるバローロをこの価格で。「俺のセラー」から。



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ル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。