

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



仔牛ローストとリードヴォー
モリユ茸のソース



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

仔牛ローストとリードヴォー
モリユ茸のソース

Veal loin and reed voor moire sauce

¥1,380

仔羊ラムのロースト

Roasted Lamb's lamp

¥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



おすすめ

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～
APPETIZER

- 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 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 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 ¥380
Onion gratin soup

おすすめ 鱈と海老のフリット スープ仕立て ¥780
Fried soup with salmon and shrimp

まぐろかまのローストカレー風味 ¥780
Roasted tuna curry flavor

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"

グラタンビーフシチュウ ¥880
Gratin beef stew

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
Chef's recommendation fish dishes

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



鱈と海老のフリットスープ仕立て



まぐろかまのローストカレー風味



グラタンビーフシチュウ



横浜店定番!!
ムール貝の白ワイン蒸し



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



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



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

DESSERT

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



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

¥420

Todays assorted of icecream & sherbet

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

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

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

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。