

# 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



仔羊ラムのロースト

鴨もも肉のコンフィ

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

-  オマール海老のサラダ仕立て ¥880  
Omar shrimp salad style
-   贅沢キャビアのせ  
タラのふわふわムース ¥380  
Luxury caviar fluffy mousse codfish
-  田舎風の“厚切り”パテ ¥580  
Pate de campagne “thick slice”
-   秋刀魚と茄子のテリーヌ ¥680  
Autumn sword fish and lion terrine
-  たっぷり野菜の俺ん家のサラダ ¥680  
Large amount of vegetables salad
-  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



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 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
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。