

# 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



鴨とフォアグラのパイ包み  
シャンピニオンクリーム



蝦夷ジカのロースト  
ポワブラードソース



仔羊ロースト



骨付き松阪豚の香草パン粉焼き



仔牛ロースのカツレツ カルボナーラ風

鴨のムースとファアグラのパイ包み  
シャンピニオンクリーム ¥1,280

Duck mousse and Faagura pie wrap Champignon cream

仔羊のロースト ¥1,380

Lamb roast

蝦夷ジカのロースト  
ポワブラードソース ¥1,580

Roasted deer Pois brad sauce

コルドンブルー  
カルボナーラ仕立て ¥1,380

Cordon blue Carbonara tailoring

骨付き松阪豚の香草パン粉焼き ¥1,480

Herb breaded Matsusaka pork with bone

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』  
パリゲールソース



ジャルダン風魚貝のフイヤベース



鰯とじゃがいものテリーヌ



田舎風の  
“厚切り”パテ



たっぷり野菜の俺ん家のサラダ  
リヨネーズ風

# 前菜

～横浜の一品目を彩る～  
APPETIZER

冷 ジアルダン風 魚介のフイヤベース ¥980  
Jardin-style seafood bouillabaisse

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 鰯とジャガイモのテリーヌ ¥680  
レフォールクリームとタップナード  
のアクセント  
Horse mackerel and potato terrine Refort cream and tapenade Accent

冷 たっぶり野菜の俺ん家のサラダ ¥680  
リヨネーズ風  
Large amount of vegetables salad

冷 鮮魚のフレンチ『カルパッチョ』 ¥780  
パリゲールソース  
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



クラムチャウダーのパイ包み

**おすすめ** クラムチャウダーのパイ包み ¥780  
Clam chowder pie wrap

豚バラと豚足のポルケッタ マスタードソース ¥780  
Porketta of pork belly and pork leg with Mustard sauce



豚バラと豚足のポルケッタ

**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"

猪と茸のラビオリ ¥880  
Wild boar and mushroom ravioli



横浜店定番!! ムール貝の白ワイン蒸し

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



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

# 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

和牛ハンバーグとフォアグラの  
お茶漬けロッシェニ仕立て ¥980  
Wagyu hamburg and foie gras "Ochazuke" Rossini



＼のお茶漬けロッシェニ風

## “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。

おすすめ



りんごのロースト シナモンの香り



抹茶とカカオのパルフェ



柿のタタンと小さなパルフェ



黒ゴマのブリュレ  
沖縄塩アイス添え



本日のアイス・ソルベ  
盛り合わせ

# 至福のデザート

DESSERT

りんごのロースト～シナモンの香り～ ¥580  
Apple roast with cinnamon fragrance

黒ゴマのブリュレ～沖縄塩アイス添え～ ¥480  
Black sesame brulee Okinawa salt ice cream

柿のタタンと小さなパルフェ ¥480  
Persimmon tatan and a small parfait

おすすめ  
抹茶とカカオのパルフェ ¥480  
Matcha and cacao parfait

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

### デザートワイン

DESSERT WINE

コーヒー  
【ホットorアイス】 ¥350  
COFFEE [ HOT / ICED ]

貴腐ワイン  
～貴重な貴腐ブドウからできる極甘ロワイン～ ¥600  
DESSERT WINE

カプチーノ ¥350  
CAPPUCCINO

デザートワイン (赤) ¥600  
DESSERT WINE

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

紅茶  
【ホットorアイス] ¥350  
TEA [ HOT / ICED ]

※記載の価格はすべて『税別表記』です。