

# 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

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



鱈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 鱈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 たっぴり海老のリゾット ふわふわソース

# めにたべるなら...

RISOTTO & NOODLES

おすすめ 横浜名物 たっぴり海老のリゾット  
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 ]

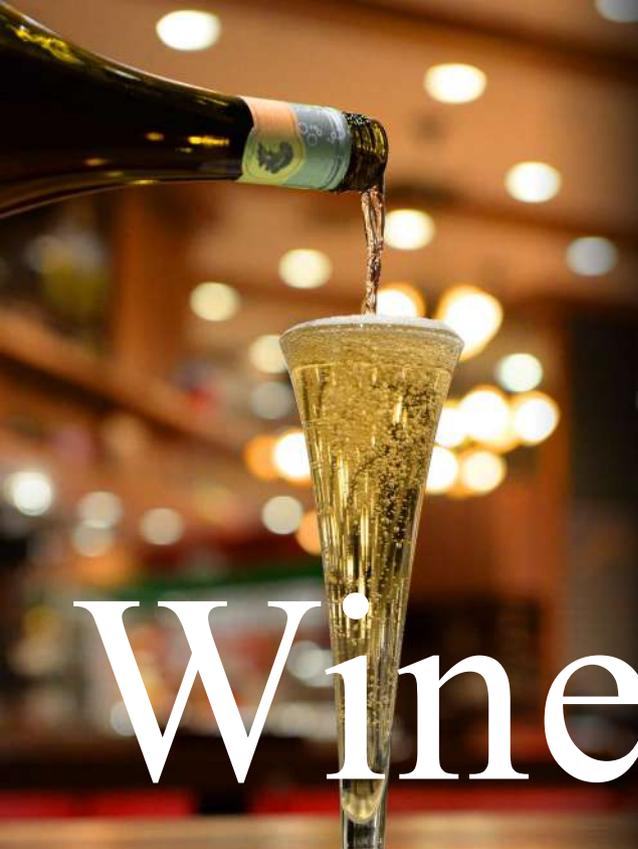
※記載の価格はすべて『税別表記』です。



# 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)<br>Sparkling wine (White)            | ¥780   |
| なみなみ! スパークリング 俺の泡 (ロゼ)<br>Sparkling wine (Rose)            | ¥780   |
| なみなみ! ランブルスコ!! (赤・やや甘口)<br>Lambrusco (Red, slightly sweet) | ¥780   |
| なみなみ! 俺のシャンパン!<br>Chapagne                                 | ¥1,480 |
| なみなみ! 贅沢シャンパン!<br>Luxury champagne                         | ¥1,680 |
| なみなみ! アップルサイダー (ノンアルコール)<br>Apples non-alcoholic sparkling | ¥580   |



# Wine

## 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! ¥1,480  
Champagne
- なみなみ! 贅沢シャンパン! ¥1,680  
Luxury 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〜トロゼワイン ¥780  
A glass of Rose wine "Pinot noir"

# 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 ¥580  
(オレンジ・グレープフルーツ・ソーダ・ウーロン茶)  
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!  
柚子ジンジャーホワイティン♪ ¥580  
Original cocktail "Citron ginger"



## a glass of *White wine*

- ワインもなみなみ♪ 作ってしまいました(笑)**  
 なみなみ白ワイン【爽やかコクあり】 **¥780**  
 White wine "NAMI NAMI"
- 俺のソムリエ50人で選んだお値打ちワイン!**  
 コスパの白ワイン **¥480**  
 White wine (Good cost performance)
- ハイクオリーティーなワインを限界価格で!**  
 俺の白ワイン **¥580**  
 White wine "ORENO"
- 微発泡のチョイ甘フルーティー!**  
 私の白ワイン【甘口・微発泡】 **¥780**  
 Sweet White wine
- 飲まなきゃ損♪ スタッフまで**  
 ソムリエのおすすめ白ワイン! **¥980**  
 Sommelier's Recommended White Wine
- ソムリエ目指す鈴木允弥チョイス♪**  
 横浜店おすすめ白ワイン!! **¥980**  
 Yokohama store recommended White wine
- 飲まなきゃ損♪ スタッフまで**  
 至高な白ワイン **¥1280**  
 Supreme white wine

## a glass of *Red wine*

- ワインもなみなみ!!! ハッピーもなみなみ♪**  
 なみなみ赤ワイン【フルボディー】 **¥780**  
 Red wine "NAMI NAMI"
- 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)
- ハイクオリーティーなワインを限界価格で!!**  
 俺の赤ワイン **¥580**  
 Red wine "ORENO"
- 世界にはまだまだ美味しいワインが眠ってる!!**  
 世界の赤ワイン! **¥780**  
 World 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! **¥980**  
 Sommelier's Recommended Red Wine
- ソムリエ目指す鈴木允弥チョイス♪**  
 横浜店おすすめ赤ワイン!! **¥980**  
 Yokohama store recommended red wine
- 深みのあるワインをチョイス♪**  
 至高な赤ワイン!! **¥1280**  
 Supreme 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) **各 ¥500**  
 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)  
 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



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  
 （オレンジ&グレープフルーツ&パイナップル） **¥480**  
 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** 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、コスパ最強っ! 俺の泡。



**2** 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/フルーティ  
品 種: シャルドネ シラーズ  
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!



**3** 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  
名家メディチ家の未商が造る人気No.1ランブルスコ「クエルチオーリ」



**4** 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・チャレッコ  
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。



**5** 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。



**6** ペリエジュエ ¥8,900

原産国: フランス / タイプ: 甘口  
品 種: ピノ・ムニエ、ピノ・ノワール、シャルドネ  
200年を超える伝統と革新。美しいアネモネのボトルと、洗練された味わいの 芸術的シャンパーニュ。

## 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  
ブドウのコク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** ミモスカテル ¥2,980

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!!



**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。



**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/フルーティ  
摘みたての葡萄の様な筆舌に尽くしがたい、濃密なフルーティワイン。飲み口も滑らか。



**6** ジャルダンドブースカッセ ¥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 ブティマンサン  
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/アンドレドーズ ¥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 ¥7,900

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。計算されたかの様なミネラル感がワイン全体を引き締めます。

# BOTTLE WINE LIST

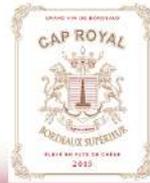
## RED



### 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 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

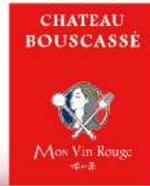
メドック格付け2級、ピジョン・ロングヴィル・パロンの技術責任者が手掛ける高品質のボルドーワイン。間違いなくお値段以上の味わいです。



### 3 ラフロール カベルネソーヴィニオン ¥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!!



### 4 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・ソーヴィニオン、カベルネ・フラン

重くコクのあるフルボディー。



### 5 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!



### 6 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

チェリーやスミレ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!!



### 7 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。



### 8 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。



スタッフ増田  
おすすめの逸品!!

### 9 プティエニラブルガリア ¥3,980

原産国: ブルガリア / タイプ: フルボディ  
品 種: メルロー、シラー、プティ・ヴェルド、カベルネ・ソーヴィニオン

サンテミリオン最上級ワインの一つ「ラ・モンドット」をはじめ数々のシンドレラワインを手掛けるナイベルグ伯爵がボルドーで培ったノウハウを持って新天地ブルガリアでスタート。



スタッフ鈴木  
おすすめの逸品!!

### 10 エイリアスカリフォルニア ピノノワール ¥3,980

原産国: カリフォルニア / タイプ: ミディアム  
品 種: ピノノワール

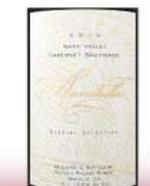
「エイリアス」(偽名、匿名の意味)の名の通り、ブドウの供給元や生産者名が一切明かされていないワイン。わかっているのは、このワインを手掛ける職人たちがカリフォルニアの有名ワイナリーに所属する「カルトワイン」の作り手であること。



### 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 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オン

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!!



### 13 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。



### 14 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!



### 15 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リッシュで美しい仕上がり。淡い色彩の中にラズベリーのようなアロマがありますが、骨格はしっかり。

この他にも秘蔵のワインをご用意しております。お気軽にスタッフまでおたずねくださいませ。