



First Drink

俺のフレンチで
乾杯といえばこれ!

なみなみ! 白ワイン【爽やかコクあり】 ¥780

White wine

なみなみ! 赤ワイン【フルボディー】 ¥780

White wine

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! ¥1,280

Chanpagne

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 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! ¥1,280
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 / ワール!
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

- 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!
辛口!! 自家製モスコミュール ¥580
Original cocktail "Moscome Mules"

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）

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)

各 ¥500

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 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!



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

名家メディチ家の末裔が造る人気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。

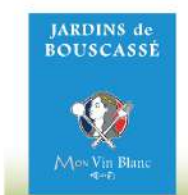


5 マーチャーズ ホワイト シャルドネ ビウラ

¥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 / ビュア
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。バランスが良く爽快感な味わい。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人を選んだ最高のコスパワイン。



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

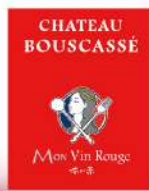
メドック格付け2級、ピジョン・ロングヴィル・パロンの技術責任者が手掛ける高品質のボルドーワイン。間違いなくお値段以上の味わいです。



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煩張るような果実味。クリアでエレガントな北ローヌの軽快なシラー。



9 プティ エニーラ 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」をはじめ数々のシネ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。



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様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。

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



イベリコ豚肩ロースグリエとクロケット



名古屋コーチンのロースト
わさびのエッセンス



ビーフシチュー



仔羊もも肉のロースト バジルと茄子

イベリコ豚肩ロースグリエと
クロケット ¥1,280

Iberico pork shoulder loin Glier and Pig feet and pig ears croquette

名古屋コーチンのロースト
ワサビのエッセンス ¥1,380

Nagoya Cochin Roast with stewed cabbage served
with wasabi sauce

仔羊もも肉のロースト
バジルと茄子 ¥1,380

Roasted lamb leg with grilled eggplant puree served
with genovese sauce

ビーフシチュー ¥1,480

Beef tongue beef Stew with fettuccine

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』



蝦夷ジカとフォアグラのパテ



鹿児島県産鰯と魚介
野菜のゼリー寄せ2種類のソースで

おすすめ



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～ A P P E T I Z E R

冷 蝦夷鹿とフォアグラのパテ ¥780
Ezo deer and foie gras pate

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 鹿児島県産鰯と魚介 ¥880
野菜のゼリー寄せ2種類のソースで
Horse mackerel and potato terrine Refort cream and tapenade Accent

冷 たっぴ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
White fish carpaccio

お料理と、一緒にどうぞ♪

俺のバゲット

Baguette

(4P) ¥300



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

ノルウェー産サーモンと
そば粉のクレープ タプナードソース

Wrap norwegian salmon in buckwheat crepe with tapnard sauce

¥680



熱々!! 海老のドリア



ノルウェー産サーモンと
そば粉のクレープ タプナードソース



熱々!! 海老のドリア

HOT!! Shrimp Doria

¥680

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



白子のムニエル
トマトとバターソース

白子のムニエル

トマトとバターのソース

Scarlet Meuniere with tomato butter sauce

¥780

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



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



海老とホタテのキッシュ



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

海老とホタテのキッシュ ¥480
Shrimp and scallop 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。



イチゴロールとタルト



バナナクレープとシェーク
ヨーグルトエスプーマを添えて



マロンのブリュレ
マロンアイス添え



りんごと獺祭のマリアージュ



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

マロンのブリュレ～マロンアイス添え～
Marron Brulee and marron ice

¥480



イチゴロールとタルト
Strawberry roll and tart

¥580

バナナクレープとシェーク
ヨーグルトエスプーマを浮かべて
Banana Banana Banana

¥480

本日のアイス・ソルベ
盛り合わせ

¥420

Today's assorted of icecream & sherbet

りんごと獺祭のマリアージュ
Marriage of apple and sake

¥480

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。