



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



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! ¥1,280
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
- フォアローゼス (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)
Four Roses (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

ほろ酔いかクテル (Alc.3%~低アルコール)

- 自家製サングリア ¥580
- 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!
飲むスイーツ! 杏仁オレンジサワー ¥580
Original cocktail "Amaretto Orange Sour"



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】 White wine "NAMI NAMI" | ¥780 |
| 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 White wine (Good cost performance) | ¥480 |
| ハイクオリティーなワインを限界価格で! 俺の白ワイン White wine "ORENO" | ¥580 |
| 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】 Sweet White wine | ¥780 |
| 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! Sommelier's Recommended White Wine | ¥980 |
| 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!! Yokohama store recommended White wine | ¥980 |
| 飲まなきゃ損♪ スタッフまで 至高な白ワイン Supreme white wine | ¥1,280 |

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】 Red wine "NAMI NAMI" | ¥780 |
| 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 Red wine (Good cost performance) | ¥480 |
| ハイクオリティーなワインを限界価格で!! 俺の赤ワイン Red wine "ORENO" | ¥580 |
| 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! World red wine | ¥780 |
| 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! Sommelier's Recommended Red Wine | ¥980 |
| 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!! Yokohama store recommended red wine | ¥980 |
| 深みのあるワインをチョイス♪ 至高な赤ワイン!! Supreme red wine | ¥1,280 |

Digestifs

食後酒

| | |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| 本日のデザートワイン（赤） Today's dessert wine (red) | ¥600 |
| 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） ボルドーソーテルヌ Today's noble wine (white) Bordeaux Sauternes | ¥600 |

| | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| リンゴを原料につくるフランデー 香り豊かで食後には是非!! ブラー グランソーラージュ calvados | ¥780 |
| およそ3年に1度だけマールの生産を行う ルイ・ジャドの貴重な逸品 ルイ ジャド ヴュー マールドブルゴーニュアラマスコット Marc de Bourgogne | ¥880 |

SoftDrink

ソフトドリンク

| | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| 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） Pink grape soda | ¥580 |
| 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） Cinderella (Orange & Grapefruit & Pineapple) | ¥580 |

| | |
|-------------------------------------------------|------|
| コカ・コーラ Coca Cola | ¥480 |
| ジンジャーエール Ginger ale | ¥480 |
| グレープフルーツ Grapefruit juice | ¥480 |
| ウーロン茶 Oolong tea | ¥480 |
| 100%オレンジ Orange juice (100%) | ¥480 |
| 富士ミネラル Fuji Mineral water | ¥480 |
| 富士ミネラルスパークリング Fuji Mineral water (Sparkling) | ¥580 |



俺モーニ

シンデレラ

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



丹波蔵氷結
熟成豚のミルフィーユ



牛ハラミのグリエ 赤ワインソース



仔羊のナバラン



ホロホロ鶏のフォアグラ詰めロースト

丹波蔵氷結熟成豚のミルフィーユ ¥1,280
Aged pork millefeuille

牛ハラミのグリエ 赤ワインソース ¥1,380
Grilled beef harami with red wine sauce

仔羊のナバラン ¥1,380
Lamb Navaran

ホロホロ鶏の
フォアグラ詰めロースト ¥1,380
Guinea fowl Roasted foie gras

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』



お魚と野菜のテリーヌ



ホワイトアスパラガスの
ブランマンジュ



田舎風の
“厚切り”パテ



たっぷり野菜の俺ん家のサラダ
ニース風

前菜

～横浜の一品目を彩る～
APPETIZER

冷 お魚と野菜のテリーヌ ¥780
Terrine with fish and vegetables

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 ホワイトアスパラガスのブランマンジュ ¥780
White asparagus blanc mange

冷 たっぴり野菜の俺ん家のサラダ ¥680
ニース風
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 ¥380
Onion gratin soup

マグロのグリエ ¥880
Tuna grille

おすすめ トリュフ風味のニョッキグラタン ¥680
Gnocchi gratin

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"

キャベツで包んだ海老と
ホタテのムース ¥780
With shrimp wrapped in cabbage Scallop mousse

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



おすすめ
トリュフ風味の
ニョッキグラタン



マグロのグリエ



キャベツで包んだ海老と
ホタテのムース



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



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 たっぶり海老の
リゾット ふわふわソース



メのブイヤベースリゾット

メにたべるなら...

RISOTTO & NOODLES

おすすめ 横浜名物 たっぶり海老のリゾット
ふわふわソース ¥680
Risotto of plentiful shrimp fluffy sauce

メのブイヤベースリゾット ¥980
Bouillabaisse risotto

“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。



チョコチョコ・ショコラ



桜のパルフェ



ハチミツのブリュレ



フルーツのアスピック



本日のアイス・ソルベ
盛り合わせ

至福のデザート DESSERT

ハチミツのブリュレ
Honey brulee

¥480



桜のパルフェ
Cherry parfait

¥580

フルーツのアスピック
Fruit aspic

¥480

本日のアイス・ソルベ
盛り合わせ

¥420

Today's assorted of icecream & sherbet

チョコチョコ・ショコラ
Three kinds of chocolate

¥480

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。