

# 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



鴨のもも肉のコンフィ



牛バラの赤ワイン煮込み



兵庫県三田豚のロースト  
軽いマスタードソース



仔羊を薫製と煮込みで  
カレー風味の人参の  
エクラゼを添えて



水迫牛とフォアグラのパイ包み  
甘酸っぱいマデラソース

鴨のもも肉のコンフィ

Duck thigh meat confit

¥1,280

水迫牛とフォアグラのパイ包み  
甘酸っぱいマデラソース

Mizusako beef and foie gras pie wrapping  
Sweet and sour mader sauce

¥1,480

仔羊を薫製と煮込みで

カレー風味の人参のエクラゼを添えて

Smoked and stewed lamb Curry flavored  
carrot eclaise

¥1,580

兵庫県三田豚のロースト  
軽いマスタードソース

Hyogo Prefecture Sanda Pork Roast  
Light mustard sauce

¥1,380

牛バラの赤ワイン煮込み

Stewed beef rose in red wine

¥1,480



おすすめ



贅沢キャビアのせ  
タラのふわふわムース



6種類の贅沢盛り合わせ



海老、カニ、パプリカのタルタル  
ラタトゥイユに見立てて



鰻とフォアグラテリーヌの  
ミルフィーユ仕立て



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

- 冷** 海老、カニ、パプリカのタルタル  
ラタトゥイユに見立てて **¥780**  
*Shrimp, crab and paprika tartar Ratatouille to look like*
- おすすめ** **冷** 贅沢キャビアのせ  
タラのふわふわムース **¥380**  
*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** 鰻とフォアグラテリーヌの  
ミルフィーユ仕立て **¥980**  
*Eel and foie gras terrine Millefeuille tailoring*
- 冷** たっぴり野菜の俺ん家のサラダ **¥680**  
*Large amount of vegetables salad*
- 冷** 6種類の贅沢盛り合わせ **¥999**  
*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



俺のラザニア ムサカ風 **¥680**  
Lasagna Moussaka style

手羽元のロースト6種類のエピス **¥680**  
オニオンパイ、トマトクリームソース  
6 types of epis roasted chicken wings Onion pie, tomato cream sauce

**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"

北海道産ホタテのグリエ **¥780**  
ガスパチョとバジル  
Hokkaido scallop grill Gazpacho basil

フォアグラのポワレ **¥980**  
～藤井シェフスタイル～  
Poire of foiegras original Chef style



シェフお任せお魚料理 **¥1,480**  
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



俺のラザニア ムサカ風



手羽元のロースト6種類エピス



北海道産ホタテのグリエ ガスパチョとバジル



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



本日のキッシュ



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 ¥480  
Fried potatoes with anchovy sauce

3種のオリーブのマリネ ¥380  
Three kinds of marinated olive

野菜のピクルス ¥380  
pickled vegetables

本日のキッシュ ¥580  
Today's quiche

フランス産 チーズ盛り合わせ ¥780  
Assorted of cheese platter



横浜名物 たっぶり海老の  
リゾット ふわふわソース

# めにたべるなら...

RISOTTO & NOODLES

 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

めのリゾット サラサラカレー ¥680  
☒ risotto smooth curry

トッピング ¥880  
topping Beef fillet 100g  
¥1580 Beef fillet 200g  
¥1380 サーロイン250g sirloin 250g  
¥1280 オマールテール Omar tail



めのリゾット サラサラカレー

## “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



ピーチメルバ



オペラ抹茶仕立て



ミエルとヌガーのパルフェ  
コーヒーのアクセントを加えて



ルビーチョコレートのブリュレ



本日のアイス・ソルベ  
盛り合わせ

## 至福のデザート DESSERT

おすすめ

ピーチメルバ  
Peach Melba

¥580

ミエルとヌガーのパルフェ  
コーヒーのアクセントを加えて  
Parfait of miel and nougat Add a coffee accent

¥580

ルビーチョコレートのブリュレ  
Ruby chocolate brulee

¥480

本日のアイス・ソルベ  
盛り合わせ

¥420

オペラ抹茶仕立て  
Opera matcha

¥480

Todays assorted of icecream & sherbet

## 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 ]

¥380

カプチーノ  
CAPPUCCINO

¥380

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

¥380

紅茶【ホットorアイス】  
TEA [ HOT / ICED ]

¥380

### 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。





# 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】 White wine	¥780
なみなみ! 赤ワイン【フルボディー】 White wine	¥780
なみなみ! スパークリング 俺の泡 (白) Sparkling wine (White)	¥780
なみなみ! スパークリング 俺の泡 (ロゼ) Sparkling wine (Rose)	¥780
なみなみ! ランブルスコ!! (赤・やや甘口) Lambrusco (Red, slightly sweet)	¥780
なみなみ! 俺のシャンパン! Chanpagne	¥1,280
なみなみ! アップルサイダー (ノンアルコール) Apples non-alcoholic sparkling	¥680





# 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  
Chanpagne
- なみなみ! アップルサイダー (ノンアルコール) ¥680  
Apples non-alcoholic sparkling

## a glass of Rose wine

- 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>> ¥680  
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

- 甲州ウイスキー  
(水割り・ソーダ・ジンジャーエール・ロック)  
KOSHU WHISKY  
[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

自家製サングリア

# Low Alcohol Drink

ほろ酔いカクテル  
(Alc.3%~低アルコール)

- 俺のYOKOHAMA ¥580  
Original cocktail "ORENO YOKOHAMA"

- 自家製サングリア (赤) ¥580  
Sangria (Red / White)



## 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 **¥500**  
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 **¥680**  
White wine "ORENO"

**微発泡のチョコ甘フルーティー!**

私の白ワイン【甘口・微発泡】 **¥780**  
Sweet 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】 **¥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 **¥500**  
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 **¥680**  
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

# SoftDrink

## ソフトドリンク

ウーロン茶 **¥480**  
Oolong tea

100%オレンジ **¥480**  
Orange juice (100%)

グレープフルーツ **¥480**  
Grapefruit juice

コカ・コーラ **¥480**  
Coca Cola

ジンジャーエール (甘口) **¥480**  
Ginger ale

ジンジャーエール (辛口) **¥480**  
Ginger ale

富士ミネラル **¥480**  
Fuji Mineral water

富士ミネラルスパークリング **¥580**  
Fuji Mineral water (Sparkling)

## コーヒー&紅茶

COFFEE&TEA

コーヒー **¥380**  
【ホットorアイス】  
COFFEE [ HOT / ICED ]

エスプレッソ **¥380**  
【シングルorダブル(+300円)]  
ESPRESSO [ SINGLE / DOUBLE(+¥300) ]

カプチーノ **¥380**  
CAPPUCCINO

紅茶【ホットorアイス】 **¥380**  
TEA [ HOT / ICED ]



# 俺のアプリが新しくなりました!!

## スタンプを集めてクーポンがもらえる!

ダウンロード&初回登録クーポンもあります!

「俺のアプリ」  
ダウンロードは  
こちら

