

# 藤井シェフの牛肉料理

SPECIAL MEAT DISHES



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!!



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!



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



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”

# バラエティ豊かな肉料理

VARIOUS MEAT DISHES



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



シャラン産鴨胸のロースト  
赤ワインソース



ラパンのロースト  
クリームマスタードソース



スペアリブ赤ワイン煮



鴨のもも肉のコンフィ



鹿児島県水迫牛のロースト

鴨のもも肉のコンフィ

Duck thigh meat confit

¥1,280

スペアリブ赤ワイン煮

Spare ribs boiled in red wine

¥1,480

みずさきぎゅう

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  
with Sweet and sour mader sauce

¥1,480

ラパンのロースト

クリームマスタードソース

Roasted lapin with Cream mustard sauce

¥1,380

シャラン産鴨胸のロースト

赤ワインソース

Sharan duck breast roasted red wine sauce

¥1,680

みずさきぎゅう

鹿児島県水迫牛のロースト  
濃厚なボルドレーズソース

Roasted "Mizusako" beef from Kagoshima prefecture  
with Rich Bold Laise sauce

¥2,280

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



ノルウェー産  
サーモンのショーフロア



おすすめ

サンマと茄子のミルフィーユ



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

-  ノルウェー産  
サーモンのショーフロア 菜園仕立て **¥780**  
Norwegian salmon show floor
-   贅沢キャビアのせ  
タラのふわふわムース **¥380**  
Luxury caviar fluffy mousse codfish
-  田舎風の“厚切り”パテ **¥580**  
Pate de campagne “thick slice”
-   サンマと茄子のミルフィーユ **¥780**  
Saury and eggplant millefeuille
-  たっぴり野菜の俺ん家のサラダ **¥680**  
Large amount of vegetables salad
-  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      シングル      ¥380  
Onion gratin soup

**おすすめ** 念願のダブルサイズ      ¥780

**おすすめ** イカのセート風グラタン仕立て      ¥780  
Squid-style gratin tailoring

フォアグラの贅沢ポトフ      ¥880  
(トロ茄子、ホロホロ鶏、いろいろきのこ)  
Foie gras potov (Eggplant, Guinea fowl, Various mushrooms)

**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"

バルバジュアン (モナコ料理)      ¥580  
Barbajuan (Monaco cuisine)

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      ¥1,480  
Chef's recommendation fish dishes

オマール海老の丸ごと! ロースト      ¥1,680  
Roasted lobster thermidor sauce



フォアグラとトロ茄子  
キノコのポトフ



イカのセート風グラタン仕立て



バルバジュアン(モナコ料理)



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



フォアグラのリゾット



メのリゾット サラサラカレー

# めにたべるなら...

## 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

ファアグラのリゾット ¥980  
Foie gras risotto

メのリゾット サラサラカレー ¥680  
メ Risotto smooth curry

**トッピング** 牛フィレ100g ¥880  
Topping Beef fillet 100g

牛フィレ200g ¥1580  
Beef fillet 200g

サーロイン250g ¥1380  
Sirloin 250g

オマールテール ¥1280  
Omar tail

### “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。



モンブラン



ババオーラム



黒ゴマのパルフェ



マンゴーのブリュレ



本日のアイス・ソルベ  
盛り合わせ

# 至福のデザート

## DESSERT



私のモンブラン

Mont Blanc

¥580

黒ゴマのパルフェ

チョコとクルミのアクセント

¥480

Black sesame parfait Chocolate and walnut accents

マンゴーのブリュレ

ココナッツミルクのアイスを入れて ¥480

Mango Brulee with coconut milk ice cream

本日のアイス・ソルベ

盛り合わせ

¥420

Today's assorted of icecream & sherbet

ババ・オ・ラム

Baba Oram

¥580

# 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】

¥380

COFFEE [ HOT / ICED ]

カプチーノ

CAPPUCCINO

¥380

エスプレッソ

【シングルorダブル(+300円)] ¥380

ESPRESSO [ SINGLE / DOUBLE(+¥300) ]

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~

¥600

DESSERT WINE

デザートワイン (赤)

¥600

DESSERT WINE

※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】 ¥780  
White wine " NAMI NAMI

なみなみ! 赤ワイン【フルボディー】 ¥780  
Red wine " NAMI NAMI

なみなみ! スパークリング 俺の泡(白) ¥780  
Sparkling wine " NAMI NAMI (White)

なみなみ! スパークリング 俺の泡(ロゼ) ¥780  
Sparkling wine " NAMI NAMI (Rose)

なみなみ! ランブルスコ!! (赤・やや甘口) ¥780  
Lambrusco " NAMI NAMI (Red, slightly sweet)

なみなみ! 俺のシャンパン! ¥1,280  
Chanpagne " NAMI NAMI

なみなみ! フルーツサイダー(ノンアルコール) ¥680  
fruits 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  
Chanpagne
- なみなみ! フルーツサイダー (ノンアルコール) ¥680  
fruits 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)

- ファージネーブル (ピーチリキュール + オレンジ) ¥580  
Fuzzy navel

- カシス ¥580  
(オレンジ・グレープフルーツ・ウーロン・ソーダ)  
Cassis (Orange / grapefruit/ Oolong/ soda)

- キティ (赤ワイン+ジンジャーエール) ¥580  
Kitty

- オペレーター (白ワイン+ジンジャーエール) ¥580  
operator

 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"

**微発泡のチョイ甘フルーティー!**  
 私の白ワイン【甘口・微発泡】 **¥780**  
 Sweet White wine

**スタッフ鈴木允弥 セレクトワイン♪**  
 横浜の白ワイン **¥880**  
 Recommended white wine at Yokohama store

 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 **¥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

**スタッフ鈴木允弥 セレクトワイン♪**  
 横浜の赤ワイン **¥880**  
 Recommended red wine at Yokohama store

# SoftDrink

## ソフトドリンク

ウーロン茶 Oolong tea **¥480**

100%オレンジ Orange juice (100%) **¥480**

グレープフルーツ Grapefruit juice **¥480**

コカ・コーラ Coca Cola **¥480**

**ハンアルコールカクテル**  
 パインデイジー **¥580**  
 (パイン+パンションフルーツ+ソーダ)  
 Pine daisy

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

カプチーノ **¥380**  
 CAPPUCCINO

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

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



# 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  
品 種: シャルドネ、ピノノワール

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!! 俺の泡



### 2 レディ・ジュリアナ・ロゼ

¥2,980

原産国: オーストラリア タイプ: 辛口  
品 種: シャルドネ、シラーズ

鮮やかなロゼカラーのスパークリング。果実味溢れる辛口。



### 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: イタリア ヴェネト州 タイプ: 辛口  
品 種: プロセッコ

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。



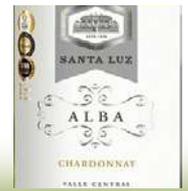
### 6 ペリエージュエ

¥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 サンタルーズ シャルドネ

¥1,980

原産国: チリ タイプ: 辛口  
品 種: シャルドネ

世界的に権威の高い多くのコンテストで高い評価を得ているルイスフェリペエドワーズが手掛けるサンタルーズ・シリーズの白。



### 2 フルール・ド・シャルロット シャルドネ

¥2,480

原産国: フランス タイプ: 辛口  
品 種: シャルドネ

ブドウのkok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。



### 3 ロリマー セミヨン シャルドネ

¥2,480

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。



### 4 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!!



### 5 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。



### 6 キュベレオンベイエ

¥3,980

原産国: フランス アルザス タイプ: 辛口/フルーティ  
品 種: リースリング、ミュスカ、ピノブラン、シルヴァネール

ニューヨークの自由の女神100年記念で、グルメイベントの指揮を任された13代目当主マルクベイエが作るワイン



### 7 マルサンヌ

¥3,980

原産国: フランス ローヌ タイプ: 辛口  
品 種: マルサンヌ

パートナージュしながら8~10ヶ月樽で熟成させたワイン。コートロティも所有する歴史あるワイナリー。



### 8 シャブリ/ヴァンサン モット

¥4,980

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。

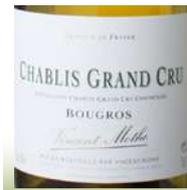


### 9 ピュイイ ヒュメ/アンドレドーズ

¥4,980

原産国: フランス ロワール タイプ: 辛口/コクあり  
品 種: ソーヴィニオンブラン

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。



### 10 シャブリ グランクリュ ブーグロ/ヴァンサン モット

¥8,980

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 サンタルーズ カベルネ・ソーヴィニヨン ¥1,980

原産国:チリ タイプ:フルボディ  
品 種:カベルネ・ソーヴィニヨン  
華のような香りと熟した果実味が特徴。またスパイスの香りも感じられ、凝縮味・コクが楽しめる赤ワイン。



### 2 グランボー リゼルバ カベルネ・メルロー ¥2,480

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・メルロー  
俺のソムリエチーム50人で選んだ最高のコスパワイン。



### 3 ラフロール カベルネソーヴィニヨン ¥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ヨン  
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 ヴォジョレーヴィラージュ ¥3,980

原産国:フランス ヴォジョレー タイプ:ライトボディ  
品 種:ガメイ  
ジュリエナの樹齢60年の木からとれた葡萄を使用。口に入れた瞬間のペリーのニュアンスと余韻に残る酸がエレガントさを演出。



### 5 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。



### 6 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類張るような果実味。クリアでエレガントな北ローヌの軽快なシラー。



### 7 エイリアス カリフォルニア ピノワール ¥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。



### 8 キャンティ デル バローネ ¥3,980

原産国:イタリア タイプ:ミディアム  
品 種:サンジョベーゼ  
キャンティの基礎を作り上げた現オーナーの祖父、1000年にも及ぶ長き歴史を持つ作り手。



### 9 ブルゴーニュルージュ / パンジャマンルルー ¥4,980

原産国:フランス ブルゴーニュ タイプ:ミディアム  
品 種:ピノワール  
驚くべき凝縮感があり、タンニンも心地よく、リッチで飲み応えのある満足感の高いブルゴーニュルージュです。



### 10 シャトー・モンペラ ¥4,980

原産国:フランス ボルドー タイプ:フルボディ  
品 種:カベルネ・ソーヴィニヨン、メルロー、カベルネ・フラン  
人気ワイン漫画『神の雫』に登場して一躍有名になったシンデレラワイン。



### 11 ジゴンドス ¥4,980

原産国:フランス 南ローヌ タイプ:ミディアム～フルボディ  
品 種:グルナッシュ シラー 他  
コート・デュ・ローヌヴィラージュから独立した隠れ銘酒。パワフルで濃厚な味わい。



### 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ヨン  
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!!



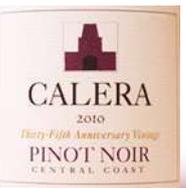
### 13 バローロ / ローダリ ¥4,980

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 エニーラ レゼルバ ¥5,980

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・ソーヴィニヨン  
重いワインがお好みの方は是非♪ フランス サンテミリオン地区で最高の作り手と言われた方が、ブルガリアでまたすごいワインを作った。



### 15 カレラ セントラルコースト ピノワール ¥6,980

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!?世界的ピノワール。うまし!



### 16 ジュブレ シャンベルタン / パンジャマンルルー ¥8,980

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。