

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



蝦夷シカのロースト
ポワブラードソース



イベリコ豚ほほ肉の赤ワイン煮



新潟県産もち豚のロースト
エシャロットソース



鴨のもも肉のコンフィ



和牛ハンバーグの
ロッシーニ仕立て
半熟卵添え

鴨のもも肉のコンフィ
Duck thigh meat confit

¥1,280

New!
蝦夷シカのロースト
ポワブラードソース
Roasted yezo deer poiburado sauce

¥1,480

New!
和牛ハンバーグのロッシーニ
仕立て半熟卵添え
Wagyu hamburger Rossini tailored soft-boiled egg

¥1,780

New!
イベリコ豚ほほ肉の赤ワイン煮
Iberian pork cheek meat boiled in red wine

¥1,380

New!
新潟県産もち豚のロースト
エシャロットソース
Roasted Mochi pork from Niigata prefecture with
Shallot sauce

¥1,480

おすすめ



贅沢キャビアのせ
タラのふわふわムース

おすすめ



6種類の
贅沢盛り合わせ



アボガトと魚介の
タルタルマヨネーズのエスプーマ



マグロと9種の野菜のゼリー寄せ



田舎風の
“厚切り”パテ



たっぷり野菜の
俺家のサラダ

前菜 ～横浜の一品目を彩る～ A P P E T I Z E R

New!
冷 アボガトと魚介の
タルタルマヨネーズのエスプーマ **¥680**
Avocado and seafood tartar mayonnaise espuma

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”

New!
冷 マグロと9種の野菜のゼリー寄せ **¥880**
Tuna and 9 kinds of vegetables

New!
冷 たっぷり野菜の**俺家**のサラダ **¥680**
Large amount of vegetables salad

おすすめ **冷** 6種類の**贅沢**盛り合わせ **¥999**
White fish carpaccio

お料理と、ご一緒にどうぞ♪

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

おすすめ

俺のオニオングラタンスープ

Onion gratin soup

シングル ¥380

念願のダブルサイズ ¥780

New!

クラムチャウダーのパイ包み

Clam chowder pie wrap

¥780

New!

ブータンノワール(豚の血のテリーヌ)

Bhutan Noir

¥680

おすすめ

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

New!

エスカルゴのブルゴーニュ風

Escargot Burgundy style

¥680

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

数量
限定

シェフお任せお魚料理

Chef's recommendation fish dishes

¥1,480

オマール海老の丸ごと! ロースト

Roasted lobster thermidor sauce

¥1,780



クラムチャウダーのパイ包み



エスカルゴのブルゴーニュ風



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



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

おすすめ

俺のオニオングラタンスープ

Onion gratin soup

シングル ¥380

念願のダブルサイズ ¥780

New!

クラムチャウダーのパイ包み

Clam chowder pie wrap

¥780

New!

ブータンノワール(豚の血のテリーヌ)

Bhutan Noir

¥680

おすすめ

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

New!

エスカルゴのブルゴーニュ風

Escargot Burgundy style

¥680

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

数量
限定

シェフお任せお魚料理

Chef's recommendation fish dishes

¥1,480

オマール海老の丸ごと! ロースト

Roasted lobster thermidor sauce

¥1,780



クラムチャウダーの
パイ包み



ブータンノワール
(豚の血のテリーヌ)



エスカルゴのブルゴーニュ風



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



横浜名物 たっぷり海老のリゾット
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



メのお茶漬け
トリュフとフォアグラ

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

メにたべるなら...

RISOTTO & NOODLES

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

ファアグラのリゾット ¥980
Foie gras risotto

New! メのお茶漬けトリュフとフォアグラ ¥780
Ochazuke truffle and foie gras

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。



りんごのロースト
グラタン仕立て



かぼちゃのブリュレ
ベルギーチョコアイス添え



洋梨タルト・ソルベ・クラフティ



本日のアイス・ソルベ
盛り合わせ



チーズとマロンのパルフェ
ティラミス仕立て

至福のデザート D E S S E R T

New!

りんごのローストグラタン仕立て ¥580

Roasted apple gratin

New!

かぼちゃのブリュレ
ベルギーチョコのアイスを添えて ¥480

Pumpkin Brulee Served with Belgian chocolate ice cream

New!

洋梨タルト・ソルベ・クラフティ ¥480

Pear sorbet tart clafoutis

New!

チーズとマロンのパフェ
ティラミス仕立て

¥580

Cheese and marron parfait tiramisu tailoring

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 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】

¥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】

¥380

TEA [HOT / ICED]

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～

¥600

DESSERT WINE

バニユルス リマージュ
～天然甘ロワイン～ (赤)

¥600

Banyuls rimage

※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
Champagne
- 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〜♪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 Ichibanshiori
- クローネンブルグ ¥780
Wheat beer taste-With a hint of citrus
- 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



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人を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人を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

(パイン+パンションフルーツ+ソーダ)

Pine daisy

¥580

シンデレラ

(オレンジ+グレープフルーツ+
パイン+ザクロシロップ)

Cinderella

¥580

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 360ml ¥480

Fuji Mineral water 780ml ¥880

富士ミネラルスパークリング

Fuji Mineral water 360ml ¥580

(Sparkling) 700ml ¥980

コーヒー&紅茶

COFFEE & TEA

コーヒー

【ホットorアイス】

COFFEE [HOT / ICED]

¥380

エスプレッソ

【シングルorダブル(+300円)】

ESPRESSO [SINGLE / DOUBLE(+¥300)]

¥380

カプチーノ

CAPPUCCINO

¥380

紅茶【ホットorアイス】

TEA [HOT / ICED]

¥380

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

