

# 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 (税込1,738)

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 (4P) ¥300

Baguette (税込330)

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” (税込2,178)

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



ステーキアツシェ  
(牛肉のタルタル)



仔羊のグリエと野菜のロースト



ハンガリー産赤鶏のバスク風  
クスクス添え



フランス産豚バラ肉のロースト  
ディアブル仕立て

鴨のもも肉のコンフィ  
Duck thigh meat confit

¥1,280  
(税込1,408)

New!  
ステーキアツシェ  
(牛肉のタルタル)  
Steak hache (Beef tartar)

¥1,680  
(税込1,848)

New!  
フランス産豚バラ肉のロースト  
ディアブル仕立て  
Roasted French pork back ribs Diable-style

¥1,280  
(税込1,408)

New!  
仔羊のグリエと野菜のロースト  
Lamb grille and Roasted vegetables

¥1,780  
(税込1,958)

New!  
ハンガリー産赤鶏のバスク風  
クスクス添え  
Hungarian red chicken Basque-style  
with couscous

¥1,380  
(税込1,518)



おすすめ



おすすめ



6種類の  
贅沢盛り合わせ

贅沢キャビアのせ  
タラのふわふわムース



オマール海老の3点盛り  
(カネロニ・フラン・コロッケ)



生ハムのムースと  
豚肉のテリーヌ



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

- New!**  
**冷** オマール海老の3点盛り  
(カネロニ・フラン・コロッケ)  
Assortment of 3 pieces of Omar Shrimp  
(cannelloni・flan・croquette) **¥880**  
(税込968)
- おすすめ**  
**冷** 贅沢キャビアのせ  
タラの**ふわふわ**ムース  
Luxury caviar fluffy mousse codfish **¥380**  
(税込418)
- 冷** 田舎風の“厚切り”パテ  
Pate de campagne “thick slice” **¥580**  
(税込638)
- New!**  
**冷** 生ハムのムースと豚肉のテリーヌ  
Prosciutto mousse and pork terrine **¥680**  
(税込748)
- 冷** たっぴり野菜の**俺ん家**のサラダ  
Large amount of vegetables salad **¥680**  
(税込748)
- 冷** ハーフサイズの**私ん家**のサラダ  
Half-size private salad **¥480**  
(税込528)
- おすすめ**  
**冷** 6種類の**贅沢盛り合わせ**  
Assortment of 6 kinds of luxury **¥999**  
(税込1,098)

お料理とご一緒にどうぞ♪

**俺のバゲット** (4P) **¥300**  
Baguette (税込330)





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



ホワイトアスパラガスのソテー  
温玉とトリュフ



ムール貝と菜の花の  
ペペロンチーノ



シューファルシー  
鶏肉とフォアグラ



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



俺のオニオングラタンスープ

Onion gratin soup

シングル ¥380

(税込418)

念願のダブルサイズ ¥780

(税込858)

**New!**

ホワイトアスパラガスのソテー  
温玉とトリュフ

Sauteed white asparagus with hot balls and truffles

¥780

(税込858)

**New!**

ムール貝と菜の花のペペロンチーノ

¥780

(税込858)



**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

(税込858)

**New!**

シューファルシー  
鶏肉とフォアグラ

Chou farci chicken and foie gras

¥880

(税込968)

**New!**

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

(税込1,078)



**New!**

シェフおまかせお魚料理

Chef's recommendation fish dishes

¥1,480

(税込1,628)

オマール海老の丸ごと! ロースト

Roasted lobster thermidor sauce

¥1,780

(税込1,958)



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 (税込1,098)
- ポテトフライ アンチョビソース **¥480**  
Fried potatoes with anchovy sauce (税込528)
- 3種のオリーブのマリネ **¥380**  
Three kinds of marinated olive (税込418)
- 野菜のピクルス **¥380**  
pickled vegetables (税込418)
- 本日のキッシュ **¥580**  
Today's quiche (税込638)
- フランス産 チーズ盛り合わせ **¥780**  
Assorted of cheese platter (税込858)



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



フォアグラのリゾット



¥のリゾット サラサラ  
カレー



¥のお茶漬け  
ロッシーニ風

# ¥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 **¥680**  
ふわふわソース  
Risotto of plentiful shrimp fluffy sauce (税込748)
- フォアグラのリゾット **¥980**  
Foie gras risotto (税込1,078)
- New! ¥のお茶漬けロッシーニ風  
Ochazuke Rossini-style
  - 牛フィレ100g **¥1,480**  
Beef fillet 100g (税込1,628)
  - 牛フィレ200g **¥1,980**  
Beef fillet 200g (税込2,178)
- ¥のリゾット サラサラカレー **¥680**  
¥ Risotto smooth curry (税込748)

- 
- トッピング **¥880**  
Topping (税込968)
    - 牛フィレ100g **¥1,580**  
Beef fillet 100g (税込1,738)
    - 牛フィレ200g **¥1,380**  
Beef fillet 200g (税込1,518)
    - サーロイン250g **¥1,280**  
Sirloin 250g (税込1,408)
    - オマールテール **¥1,280**  
Omar tail (税込1,408)





イチゴのミルフィーユ  
フランボワーズムース



黒糖のブリュレ



私のチョコバナナパフェ



5種のフルーツゼリーとソルベ



本日のアイス・ソルベ 盛り合わせ

# 至福のデザート

## DESSERT

New!

5種のフルーツゼリーとソルベ  
Five kinds of fruit jelly and sherbet

¥480  
(税込528)

New!

イチゴのミルフィーユ  
フランボワーズムース  
Strawberry mille-feuille Framboise mousse

¥580  
(税込638)

New!

黒糖のブリュレ  
Brown sugar brulee

¥480  
(税込528)

本日のアイス・ソルベ  
盛り合わせ

¥420  
(税込462)

New!

私のチョコバナナパフェ  
Chocolate banana parfait

¥580  
(税込638)

Today's 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  
(税込418)

カプチーノ  
CAPPUCCINO

¥380  
(税込418)

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

¥380  
(税込418)

紅茶【ホットorアイス】  
TEA [ HOT / ICED ]

¥380  
(税込418)

### 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  
(税込660)

バニユルス リマージュ  
~天然甘ロワイン~(赤)  
Banyuls rimage

¥600  
(税込660)

### “俺の”からのご案内

- ◆ 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。





# 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】<br>White wine " NAMI NAMI                          | ¥780<br>(税込 ¥858)     |
| なみなみ! 赤ワイン【フルボディー】<br>Red wine " NAMI NAMI                             | ¥780<br>(税込 ¥858)     |
| なみなみ! スパークリング 俺の泡(白)<br>Sparkling wine " NAMI NAMI (White)             | ¥780<br>(税込 ¥858)     |
| なみなみ! スパークリング 俺の泡(ロゼ)<br>Sparkling wine " NAMI NAMI (Rose)             | ¥780<br>(税込 ¥858)     |
| なみなみ! ランブルスコ!! (赤・やや甘口)<br>Lambrusco " NAMI NAMI (Red, slightly sweet) | ¥780<br>(税込 ¥858)     |
| なみなみ! 俺のシャンパン!<br>Chanpagne " NAMI NAMI                                | ¥1,280<br>(税込 ¥1,408) |
| なみなみ! フルーツサイダー(ノンアルコール)<br>fruits non-alcoholic sparkling              | ¥680<br>(税込 ¥748)     |





# 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) (税込 ¥858)
- なみなみ! スパークリング 俺の泡 (ロゼ) **¥780**  
Sparkling wine (Rose) (税込 ¥858)
- なみなみ! ランブルスコ!! (赤・やや甘口) **¥780**  
Lamzbrusco (Red, slightly sweet) (税込 ¥858)
- なみなみ! 俺のシャンパン!  
Chanpagne **¥1,280**  
(税込 ¥1,408)
- なみなみ! フルーツサイダー (ノンアルコール) **¥680**  
fruits non-alcoholic sparkling (税込 ¥748)

## a glass of Rose wine

- 俺のジュ〜シ〜トロゼワイン **¥780**  
A glass of Rose wine "Pinot noir" (税込 ¥858)

# Beer & Whiskey

ビール&ウイスキー

- キリン一番搾り《生》 **¥680**  
KIRIN Ichibanshibori (税込 ¥748)
- クローネンブルグ **¥780**  
Wheat beer taste-With a hint of citrus (税込 ¥858)
- シャンディガフ (ビール&ジンジャーエール) **¥580**  
Shandy gaff (Beer & ginger ale) (税込 ¥638)
- ノンアルコールビール (キリン) **¥580**  
Non alcohol beer (税込 ¥638)
- 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 (税込 ¥638) double (税込 ¥748)

- 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 (税込 ¥748)
- ダブル **¥780**  
double (税込 ¥748)



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" (税込 ¥638)
- 自家製サングリア (赤) **¥580**  
Sangria (Red) (税込 ¥638)
- ファージネーブル (ピーチリキュール + オレンジ) **¥580**  
Fuzzy navel (税込 ¥638)
- カシス (オレンジ・グレープフルーツ・ウーロン・ソーダ) **¥580**  
Cassis (Orange / grapefruit/ Oolong/ soda) (税込 ¥638)
- キティ (赤ワイン+ジンジャーエール) **¥580**  
Kitty (税込 ¥638)
- オペレーター (白ワイン+ジンジャーエール) **¥580**  
operator (税込 ¥638)



## 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" (税込 ¥858)

**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) (税込 ¥550)

**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" (税込 ¥748)

**私の白ワイン【甘口】** **¥780**  
 Sweet White wine (税込 ¥858)

**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 (税込 ¥968)

## 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" (税込 ¥858)

**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) (税込 ¥550)

**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" (税込 ¥748)

**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 (税込 ¥858)

**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 (税込 ¥968)

# SoftDrink

## ソフトドリンク

ウーロン茶 Oolong tea	<b>¥480</b> (税込 ¥528)	コーラ Coca Cola	<b>¥480</b> (税込 ¥528)	富士ミネラル Fuji Mineral water	360ml <b>¥480</b> (税込 ¥528)
100%オレンジ Orange juice (100%)	<b>¥480</b> (税込 ¥528)	ジンジャーエール (甘口/辛口) Ginger ale	<b>¥480</b> (税込 ¥528)		780ml <b>¥880</b> (税込 ¥968)
グレープフルーツ Grapefruit juice	<b>¥480</b> (税込 ¥528)	<b>ハンアルコールカクテル</b> マンゴーデイジー (マンゴ+パンションフルーツ+ソーダ) Pine daisy	<b>¥580</b> (税込 ¥638)	富士ミネラルスパークリング Fuji Mineral water (Sparkling)	360ml <b>¥580</b> (税込 ¥638)
アップル Apple juice	<b>¥480</b> (税込 ¥528)	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	<b>¥580</b> (税込 ¥638)		700ml <b>¥980</b> (税込 ¥1,078)
パイナップル Pineapple juice	<b>¥480</b> (税込 ¥528)				

## コーヒー&紅茶&食後酒

### COFFEE&TEA&DIGESTIF

コーヒー【ホットorアイス】 **¥380**  
 COFFEE [HOT / ICED] (税込 ¥418)

エスプレッソ  
 【シングルorダブル(+300円)] **¥380**  
 ESPRESSO [SINGLE / DOUBLE(+¥300)] (税込 ¥418)

カプチーノ  
 CAPPUCCINO **¥380**  
 (税込 ¥418)

紅茶【ホットorアイス】 **¥380**  
 TEA [HOT / ICED] (税込 ¥418)

本日のデザートワイン (赤) **¥600**  
 Today's dessert wine (red) (税込 ¥660)

**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 (税込 ¥660)

**およそ3年に1度だけマールの生産を行う貴重!!**  
 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 **¥880**  
 Marc de Bourgogne (税込 ¥968)

ブラー グランソラージュ **¥780**  
 calvados (税込 ¥858)