

おすすめ



4種サラミと生ハムの盛り合わせ

本日の鮮魚のカルパッチョ

俺の定番!!
ウニのカクテル



おすすめ

冷前菜 ～横浜の一品目を彩る～

C O L D A P P E T I Z E R

“シェフおすすめ”
おすすめ フォアグラ・トリュフ・キャビアの前菜盛り 780
～ウニのミニカクテル付き～ (税込858)

Assortment of Foie gras, Truffle, Caviar

本日の鮮魚のカルパッチョ 880
Carpaccio of Today's Fish (税込968)

厚切り!田舎風お肉のパテ 780
Pate de Campagne (税込858)

ズワイガニとホタテのムース
グリーンピースの冷製スープ仕立て 780
Mousse of Snow crab and Scallops With Soup of Peas (税込858)

おすすめ お酒がすすむこと間違いなし!! 980
4種サラミと生ハムの盛り合わせ (税込1,078)

Assortment of 4 kinds of Salami and Jamon Serrano

俺の定番!!ウニのカクテル 980
Sea urchin cocktail (税込1,078)

たっぷり!俺んちのサラダ 780
Large amount of vegetables salad (税込858)

ハーフサイズの私んちのサラダ 480
Half-size Salad (税込528)

贅沢なキャビアプレート 2,280
“Luxury” Caviar plate (税込2,508)

お好みで一緒にいかがですか?

バゲット +380
Baguette (税込418)

オリーブオイル / バター +50
Olive oil / Butter (税込55)



厚切り!
田舎風お肉のパテ



ズワイガニと
ホタテのムース



たっぷり
俺んちサラダ



フォアグラのソテー



フォアグラとトリュフのリゾット

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
(税込418)

ダブル

780
(税込858)

カマンベールチーズのフリット
Camembert Frit

880
(税込968)

トリッパのピリ辛トマト煮込み
Stewed Spicy Tomatoes with Trippa

680
(税込748)

“溢れちゃいそうな”
山盛りムール貝の白ワイン蒸し
Mussels Steamed in White Wine

880
(税込968)

フォアグラマニアのためのフォアグラのソテー
～季節のスタイルで～
Sautéed Foie gras

1,580
(税込1,738)



俺のオニオングラタンスープ



カマンベールチーズのフリット

リゾット・パスタ

RISOTTO & PASTA

おすすめ

“「俺の」の定番”
フォアグラとトリュフの リゾット or パスタ
Sautéed Foie gras and Truffle Risotto or Pasta

1,280
(税込1,408)

ポルチーニとトリュフの リゾット or パスタ
Porcini Mushroom and Truffle Risotto or Pasta

880
(税込968)

渡り蟹のトマトクリーム リゾット or パスタ
Blue Crab Tomato Cream Risotto or Pasta

880
(税込968)

ウニクリーム リゾット or パスタ
Sea urchin Cream Risotto or Pasta

880
(税込968)



山盛りムール貝の
白ワイン蒸し



渡り蟹のトマトクリームパスタ



濃厚!白レバームース

あと一品!な気分

ONE MORE DISH

濃厚!白レバームース

Chicken Liver Mousse

680
(税込748)



おすすめ

イワシのマリネ

おすすめ イワシの爽やかマリネ

Marinated Sardines

580
(税込638)

温 色々野菜のラタトゥイユ

Ratatouille

580
(税込638)

温 ひとつちイベリココロツケ(4個)

Iberian Pork Croquettes(4pieces)

380
(税込418)

(追加コロツケ2個)

+190
(税込209)

Extra Croquettes(2pieces)



ラタトゥイユ

赤キャベツのマリネ

Marinated Red Cabbage

480
(税込528)



赤キャベツのマリネ

おすすめ 野菜のピクルス

Pickled vegetables

480
(税込528)

オリーブマリネ

Marinated Olives

480
(税込528)

温 フライドポテト(アンチョビマヨorケチャップ)

French Fries (Anchovy Mayonnaise or Ketchup)

480
(税込528)

本日のチーズ盛り合わせ

Marinated Olives

780
(税込858)



ひとつちイベリココロツケ

お好みで一緒にいかがですか?

バゲット

Baguette

+380
(税込418)

オリーブオイル / バター

Olive oil / Butter

+50
(税込55)

お好みに合わせて選べる “俺の”ロッシーニ

ROSSINI

“ホロホロ柔らか”
牛煮込みとフォアグラのロッシーニ

“Tender” “Rossini”
Stewed Beef and
Sautéed Foie Gras

【通常サイズ】 1,580
Normal size (税込1,738)

【Wサイズ】 2,980
Double size (税込3,278)

おすすめ “定番!! 噛みしめる旨味”
牛フィレ肉とフォアグラのロッシーニ

“Classic” “Rossini”
Roasted Beef Fillet and
Sautéed Foie Gras

【通常サイズ】 1,980
Normal size (税込2,178)

【Wサイズ】 3,880
Double size (税込4,268)

● **フォアグラ好きのお客様のために**
フォアグラ追加トッピング +580
Extra Foie Gras (税込638)



牛煮込みとフォアグラのロッシーニ

じっくりと時間をかけて、お野菜の旨味と一緒に煮込んだホロホロの“牛バラ肉”を”フォアグラ”と重ねて”トリュフ”のソース”ペリゲーソース”をかけました。ホロホロと柔らかいこちらのロッシーニは横浜限定です！



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“牛フィレ肉”に、フレンチの高級食材“フォアグラ”を重ね、薫り高い“トリュフ”を贅沢に使用した“ペリゲーソース”をたっぷりかけた、まさに「俺のフレンチ」を代表する逸品です！

衝撃!!俺のドカ盛り ~大ボリューム 超コスパ~

BIG SIZE DISHES

肉っ!!ニクっ!!NIKUっ!!
三種のお肉の総重量700gの衝撃!!

牛フィレ肉と鴨胸肉
ポークハンバーグ

フォアグラの**DREAM**ロッシーニ 2,980
(税込3,278)

“DREAM” “Rossini” Roasted Beef Fillet,
Duck and Pork hamburger steak
and Sautéed Foie Gras



DREAMロッシーニ

ドカンと牛肉ステーキ1ポンド(450g)とコスパの衝撃!!

1ポンド**IMPACT**ステーキ 1,980
1 pound Beef Steak (税込2,178)



1ポンドIMPACT
ステーキ



豪快！オマール海老丸ごと一尾のロースト



バルバリー鴨のロースト



ポークハンバーグ



“どデカイ”メカジキのフリット



松坂ポークのロースト

バラエティ豊かな メインディッシュ

VARIOUS MAIN DISHES

肉感!!ポークハンバーグ

Pork hamburger steak

1,380

(税込1,518)

バルバリー鴨のロースト

～赤ワインソース～

Roasted Barbarie Duck -Red Wine Sauce-

1,680

(税込1,848)

骨付き松坂ポークのロースト

Roasted Matsuzaka Pork

1,580

(税込1,738)

通なお客様のための

仔羊のロースト

Roasted Lamb

1,980

(税込2,178)

● **フォアグラ好きのお客様のために**

フォアグラ追加トッピング

Extra Foie Gras

+580

(税込638)

どデカイ!!メカジキのフリット

980

(税込1,078)

豪快!オマール海老

丸ごと1尾のロースト

Roasted Lobster

1,980

(税込2,178)

(オマールソースで追加リゾット)

Extra Risotto made out of Lobster Sauce

+380

(税込418)

(みんなで分けやすく、オマール海老半身追加)

Extra Lobster (1/2 piece)

+990

(税込1,089)

● **お好みで一緒にいかがですか?**

バゲット

Baguette

+380

(税込418)

オリーブオイル / バター

Olive oil / Butter

+50

(税込55)



アイス盛り合わせ



ガトーショコラと
トリュフアイス



紅茶のブリュレと
塩キャラメルのアイス



クリームチーズの
スフレグラッセ

至福のデザート

DESSERT

アイス盛り合わせ
Assorted Ice Cream

480
(税込528)

ガトーショコラとトリュフアイス 680
Gateaux Chocolate and Truffle Ice (税込748)

紅茶のブリュレと
塩キャラメルアイス
Crème Brulee of Tea with Salted Caramel Ice Cream

580
(税込638)

クリームチーズの
スフレグラッセ 680
Souffle Glasse of Cream Cheese (税込748)

食後のお飲み物

AFTER MEALS

コーヒー&紅茶

COFFEE&TEA

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

カプチーノ ¥380
CAPPUCCINO (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)

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

デザートワイン

DESSERT WINE

貴腐ワイン ¥600
~貴重な貴腐ブドウからできる極甘ロワイン~ (税込660)
DESSERT WINE

バニユルス リマージュ ¥600
~天然甘ロワイン~(赤) (税込660)
Banyuls rimage



“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。