

おすすめ



本日のカルパッチョ
～バジル風味のキヌアと共に～

おすすめ



フォアグラ・トリュフ・キャビアの前菜盛り
～ウニのミニカクテル付き～



厚切り!
田舎風お肉のパテ



4種サラミと生ハムの
盛り合わせ



生姜のブランマンジェと
赤海老のタルタル



たっぷり
俺ちサラダ

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

おすすめ

本日のカルパッチョ 880
～バジル風味のキヌアと共に～ (税込968)

Today's Carpaccio

厚切り!田舎風お肉のパテ 780
(税込858)

Pate de Campagne

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
(税込858)

Mousse of Snow crab and Scallops With Soup of Peas

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

生姜のブランマンジェと 980
甘海老のタルタル (税込1,078)

Blancmanger of ginger and Tartar of Sweet shrimp

たっぷり!俺ちのサラダ 780
(税込858)

Large amount of vegetables salad

ハーフサイズの私ちのサラダ 480
(税込528)

Half-size Salad

贅沢なキャビアプレート 2,280
(税込2,508)

“Luxury” Caviar plate

● お好みで一緒にいかがですか? ●

● バゲット +380
(税込418)

● オリーブオイル / バター +50
(税込55)

Baguette

Olive oil / Butter



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)

どデカイ!!メカジキのフリット

Big Swordfish Frit

980
(税込1,078)

“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~

Sauteed Foie gras

1,580
(税込1,738)



俺のオニオングラタンスープ



“どデカイ”
メカジキのフリット

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

Sauteed 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

おすすめ



濃厚! 白レバームース

あと一品!な気分

ONE MORE DISH

おすすめ

濃厚! 白レバームース

Chicken Liver Mousse

680
(税込748)

温

ひとくちイベリココロッケ(4個)

Iberian Pork Croquettes(4pieces)

380
(税込418)

(追加コロッケ2個)

+190
(税込209)

Extra Croquettes(2pieces)



ひとくちイベリココロッケ

おすすめ

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

Mousse of Snow crab and Scallops With Soup of Peas

780
(税込858)



ズワイガニと
ホタテのムース

赤キャベツのマリネ

Marinated Red Cabbage

480
(税込528)

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

本日のチーズ盛り合わせ

Marinated Olives

780
(税込858)

• 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)



赤キャベツのマリネ

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

バラエティ豊かな メインディッシュ

VARIOUS MAIN DISHES



俺の煮込みハンバーグ

俺の煮込みハンバーグ

Stewed 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)

松坂ポークの香草パン粉焼き
～シェリーとオニオンのソース～

Herb-cruste d grilled 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

1,680
(税込1,848)

● **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)

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)



バルバリー鴨のロースト



松坂ポークの香草パン粉焼き



仔羊のロースト



豪快!オマール海老丸ごと1尾のロースト



アイス盛り合わせ



ガトーショコラと
トリュフアイス



コーヒーのブリュレと
バニラアイス



栗のエクレア
バニラアイス添え

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)

コーヒーのブリュレと
バニラアイス

580

(税込638)

栗のエクレア
バニラアイス添え

680

(税込748)

Crème Brulée of coffee with Vanila Ice Cream

Éclair of chestnut with Vanila Ice Cream

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】

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。