俺のフレンチ横浜 シェフおすすめ

数量限定メニュー

() 群馬県産特選牛肉のカルパッチョ仕立て

1,080(稅込1,188)

🚺 ハモンセラーノ イベリコベジョータ

1.280(稅込1.408)

あす

群馬県産特選牛のタルタル仕立て

1,380(稅込1,518)

() 牛タンと牛ホホと仔牛の赤ワイン煮

1,480(稅込1,628)

() 本日鮮魚とホタテのポワレ ~ブイヤベース風ソース~ 1.580(税込1.738)

() 鴨とキノコのラグー クリームソース リゾット or パスタ 1.080 (税込1.188)

() ワタリガニと貝類のトマトリゾット or パスタ 1,080(税込1,188)





ラスパ・ドゥーラ トッピング

380 (税込418)



1000年以上の歴史を持ち、 パルミジャーノ・レッジャーノの 原点と言われ、1日に12個しか 作られない希少性の高いチーズ お好きな料理にどうぞ♪

のフレンチ横浜7つを知れる7つ



"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 Sauteed Foie Gras

1,980 (稅込2,178) 【通常サイズ】 Normal size

3,880 【Wサイズ】 (税込4,268) Double size



"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 Sauteed Foie Gras

1,580 (税込1,738) 【通常サイズ】 Normal size

2,980 (税込3,278) 【Wサイズ】 Double size



"シェフおすすめ" フォアグラ・トリュフ・キャビアの4種盛り ~ウニのミニカクテル付き~ 880 (税込968) Assortment of Foie gras, Truffle, Caviar



本日の3種のカルパッチョ Today's Carpaccio

880 (税込968)



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 780

and Scallops With Soup of Peas

(税込858)



濃厚!白レバームース Chicken Liver Mousse

680 (税込748)



俺のオニオングラタンスープ Onion gratin soup 380 (税込418)

お好みに合わせて選べる "俺の"ロッシーニ

200年前に考案された高級食材だらけの一皿

ビーフステーキにフォアグラにトリュフという、高級食材ビック3を積み重ねたフランス料理。 二百年前に一人の作曲家によって考案された。 その名も『牛フィレ肉のロッシー二風』考案者の名前をそのまま付けられた。

"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 Sauteed Foie Gras

【通常サイズ】 1,980 Normal size (税込2,178)

3,880 【Wサイズ】

(税込4,268) Double size



"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 Sauteed 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)

Double size



"極上の逸品" A4黒毛和牛のスペシャルロッシーニ

"Special"" Rossini" Roasted A4 Japanease Black Beef Fillet and Sauteed Foie Gras

5,980 (稅込6,578)



"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

"DREAM""Rossini" Roasted Beef Fillet, Duck and Pork hamburger steak and Sauteed Foie Gras



オマール海老

LOBSTER

あなたはどっち派?

ロースト or フライ





(オマールソースで追加リゾット) +380(税込418) Extra Risotto made out of Lobster Sauce

(みんなで分けやすく、 オマール海老半身追加)

+1,190 (稅込1,309) Extra Lobster (1/2 piece)



大人のオマール海老フライ Fried Lobster

1,280 (稅込1,480)

お好みでご一緒にいかがですか?

バゲット Baguette

オリーブオイル / バター

(税込418) +50

+380

Olive oil / Butter

(税込55)

バラエティ豊かなメイン料理

VARIOUS DISHESHS



俺の煮込みハンバーグ

Stewed Pork hamburger steak

本日の鮮魚料理

Today's Fresh-fish dish ※詳しくはスタッフまで!

バルバリー鴨のロースト ~赤ワインソース~

Roasted Barbarie Duck -Red Wine Sauce-

1,380 (稅込1,518)

2,380 (稅込2,618)

1,580 (稅込1,738)

1,680 (税込1,848)



通なお客様のための 仔羊のロースト

Roasted Lamb

Sirloin Poele

|ポンド**IMPACT**ステーキ 1 pound Beef Steak

群馬県産特選牛

サーロインのポワレ

1,980 (税込2,178)

1,680 (稅込1,848)

2,980 ^(税込3,278)



俺のポテトサラダ ~トリュフ風味~ Potato Salad

野菜のピクルス Pickled vegetables

オリーブマリネ Marinated Olives

濃厚!白レバームース

Chicken Liver Mousse



本日のチーズ盛り合わせ Marinated Olives

厚切り!田舎風お肉のパテ

Pate de Campagne

本日の3種のカルパッチョ

Today's Carpaccio



冷前菜

APPETIZER

"シェフおすすめ" 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~

Assortment of Foie gras, Truffle, Caviar

880 (税込968)

380 (税込418)

480 (税込528)

480 (税込528)

680 (税込748)



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 たっぷり!俺の浜っ子サラダ (税込858) Large amount of vegetables salad

ハーフサイズの私の浜っ子のサラダ

480 (税込528)

780 (税込858)

780 (税込858)

780 (税込858)

880 (税込968)



サーモンとクリームチーズのテリーヌ

Samon terrine

Lobster Salad

1,380 (稅込1,518) オマール海老と季節野菜の サラダ仕立て

贅沢なキャビアプレート

"Luxury" Caviar plate

2,280 (税込2,508)

1,280 (稅込1,408)



温前菜

APPETIZER

俺のオニオングラタンスープ Onion gratin soup

380 (税込418)

フライドポテト

(アンチョビマヨorケチャップ)

480

French Fries(Anchovy Mayonnaise or Ketchup)

(税込528)

ズワイガニとカニみそのグラタン

Snow crab and crab miso gratin

つぶ貝の香草バター焼き ブルゴーニュ風 Whelk spicy grass saute with butter

"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

780 (税込858)

780 (税込858)



880 (税込968)



群馬県産特選サーロインの

Sirloin roast beef

ローストビーフ

1,280 (税込1,408)

贅沢!アワビ丸ごと一個と キノコのソテー 1,380 (稅込1,518)

Sauteed abalone and mushrooms

リゾット・パスタ

RISOTTO & PASTA

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

ラスパ・ドゥーラ リゾット or パスタ

Cheese Risotto or Pasta

1,080 (稅込1,188)

1,080 (稅込1,188)





〆の特選牛ガーリックライス

アワビとホタテのトマトリゾット or パスタ 1,780 (税込1958)

Abalone and Scallop Tomato Risotto or Pasta

メの特選牛ガーリックライス

1,280 (稅込1,408)

Sirloin Garlic rice









至福のデザート

DESSERT

アイス盛り合わせ

Assorted Ice Cream

本日のブリュレとバニラアイス

Today's Crème Brulee of with Vanila Ice Cream

480 (税込528)

ガトーショコラとおすすめアイス

680 (税込748)

Gateaux Chocolate and Ice Cream

580 (税込638)

栗のエクレア おすすめアイス添え

680

Éclair of chestnut with Ice Cream

(税込748)

食後のお飲み物

AFTER MEALS

コーヒー&紅茶

COFFEE&TEA

デザートワイン

DESSERT WINE

コーヒー【ホットorアイス】

¥380

貴腐ワイン

¥600

COFFEE [HOT / ICED]

(税込418)

~貴重な貴腐ブドウからできる極甘ロワイン~

(税込660)

カプチーノ

¥380

CAPPUCCINO

(税込418)

バニュルス リマージュ ~天然甘ロワイン~(赤)

¥600 (税込660)

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】

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。