

お好みに合わせて選べる “俺の” ロッシーニ

ROSSINI

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ニ風』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】 2,980
Normal size (税込3,278)

【Wサイズ】 5,880
Double size (税込6,468)



“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】 2,280
Normal size (税込2,508)

【Wサイズ】 4,480
Double size (税込4,928)



“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 Japanese Black Beef Fillet and Sauteed Foie Gras

7,580
(税込8,338)



“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

4,380
(税込4,818)



シェフおすすめ

数量限定メニュー

 岡山県虫明湾産「邑久の牡蠣」

2ヶ 800 (税込880)
追加1ヶ 400 (税込440)

 おすすめ

イタリア産ハムのカツレツ ~ゴルゴンゾーラのソース~
580 (税込638)

 おすすめ

牛ハラミのグリル 200g
980 (税込1,078)

 ハモンセラーノ

1,280 (税込1,408)

 おすすめ

群馬県産特選牛のタルタル仕立て
1,380 (税込1,518)

 千葉県産スズキのグリル ラタトゥイユ添え クロード風
1,580 (税込1,738)

 おすすめ

フランス産ウズラのロースト ~トリュフのテリーヌ添え~
1,580 (税込1,738)

 鴨のロースト ~赤ワインソース~

1,680 (税込1,848)

 牛フィレ肉のステーキ ~トリュフのソース~

1,880 (税込2,068)

 トリュフ香るミートソース リゾット or パスタ

1,080 (税込1,188)



邑久の牡蠣



群馬県産特選牛の
タルタル仕立て

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♪

ソムリエ鈴木が選ぶ6つのペアリング



ズワイガニとホタテのムース



ロリマーブリュット(泡・白)

食事の始まりは
スパークリングで
乾杯といきましょう!

グラス ¥780
(税込8580)
ボトル ¥2980
(税込3278)



白レバームース



俺のシャンパン

毎月、ソムリエ50人が
選んだシャンパンで
ご案内させていただきます。

グラス ¥1200
(税込1320)
ボトル ¥5800
(税込6380)



アワビ丸ごと1個とキノコのソテー



パナメラ(白) 【横浜の白】

果実のフレッシュさを
楽しみ、するすると
飲みやすい味わいです。

グラス ¥880
(税込858)
ボトル ¥4980
(税込5478)



大人のオマール海老フライ

フルール・ド・シャルロット(白)

【俺の白】



グラス ¥680
(税込748)
ボトル ¥2480
(税込2728)

セール・ド・ゲリー(白)



ボトル ¥3980
(税込4378)



牛フィレ肉とフォアグラのロッシェニ

グランボー・リゼルバ(赤)

【俺の赤】



グラス ¥680
(税込748)
ボトル ¥2480
(税込2728)

ロスイントカブレ(赤)



ボトル ¥4980
(税込5478)

ロッシェニにはやっぱこれ!
凝縮感あるワインでペリグーソースと相性抜群!!



本日のブリュレ

マール・ド・ブルゴーニュ



グラス ¥880
(税込968)

カルヴァドス



グラス ¥780
(税込858)

食後のしめくりは優雅にブランデーといきましょう!

オマール海老

LOBSTER

あなたはどっち派？

ロースト or フライ



オマール海老のロースト
~4つの仕立て~

オマール海老のロースト
~4つの仕立て~

Roasted Lobster

2,380
(税込2,618)



大人のオマール海老フライ

大人のオマール海老フライ

Fried Lobster

1,280
(税込1,480)

バラエティ豊かなメイン料理

V A R I O U S D I S H E S H S



フランス産ウズラのロースト

俺の煮込みハンバーグ

Stewed Pork hamburger steak

1,380
(税込1,518)

フランス産ウズラのロースト

~トリュフのテリーヌ添え~

Roasted Quail

1,580
(税込1,738)

本日の鮮魚料理

Today's Fresh-fish dish

※詳しくはスタッフまで！

1,580
(税込1,738)



通なお客様のための
仔羊のロースト

通なお客様のための

仔羊のロースト

Roasted Lamb

1,680
(税込1,848)

1ポンドIMPACTステーキ

1 pound Beef Steak

1,980
(税込2,178)

群馬県産特選牛

Sirloin Poêle

サーロインのポワレ

2,980
(税込3,278)

お好みで一緒にいかがですか？ 余ったソースにはパンがおすすめです！

バゲット(4カット)

Baguette

+380
(税込418)

パン4種盛り

Assorted four breads

+480
(税込528)

トリュフ入り発酵バター

Truffle Butter

+380
(税込418)

オリーブオイル / バター

Olive oil / Butter

+50
(税込55)

おすすめ



前菜盛り合わせ
～ウニのミニカクテル付き～

冷前菜

APPETIZER

“シェフおすすめ”前菜4種盛り合わせ
～ウニのミニカクテル付き～

Assortment of appetizer

880
(税込968)

俺のポテトサラダ ～トリュフ風味～

Potato Salad

380
(税込418)

野菜のピクルス

Pickled vegetables

480
(税込528)

濃厚!白レバームース

Chicken Liver Mousse

680
(税込748)



俺のポテトサラダ

ズワイガニとホタテのムース

～爽やかなトマトとライムのジュレと共に～

Mousse of Snow crab and Scallops

780
(税込858)

たっぷり!俺の浜っ子サラダ

Large amount of vegetables salad

780
(税込858)

ハーフサイズの私の浜っ子のサラダ

Half-size Salad

480
(税込528)



ズワイガニとホタテのムース

本日のチーズ盛り合わせ

Marinated Olives

780
(税込858)

厚切り!田舎風お肉のパテ

Pate de Campagne

780
(税込858)

本日の3種のカルパッチョ

Today's Carpaccio

880
(税込968)



サーモンとクリームチーズのテリーヌ

サーモンとクリームチーズのテリーヌ

Samon terrine

1,280
(税込1,408)

オマール海老と季節野菜の
サラダ仕立て

Lobster Salad

1,380
(税込1,518)

贅沢なキャビアプレート

“Luxury” Caviar plate

2,280
(税込2,508)



オマール海老と季節野菜のサラダ仕立て

温前菜

APPETIZER



ズワイガニとカニみそのグラタン

俺のオニオングラタンスープ
Onion gratin soup

380
(税込418)

ズワイガニとカニみそのグラタン
Snow crab and crab miso gratin

780
(税込858)

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)

おかわり アンチョビマヨ or ケチャップ

480
(税込528)

50
(税込55)



山盛りムール貝の白ワイン蒸し

“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)

贅沢!アワビ丸ごと一個と
キノコのソテー
Sautéed abalone and mushrooms

1,380
(税込1,518)



贅沢!アワビ丸ごと一個とキノコのソテー

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

1,080
(税込1,188)

ラスパ・ドゥーラ リゾット or パスタ
Cheese Risotto or Pasta

1,080
(税込1,188)



アワビとホタテのトマトパスタ

アワビとホタテのトマトリゾット or パスタ
Abalone and Scallop Tomato Risotto or Pasta

1,780
(税込1958)

メの特選牛ガーリックライス
Sirloin Garlic rice

1,280
(税込1,408)



メの特選牛ガーリックライス



アイス盛り合わせ



ガトーショコラと
トリュフアイス



本日のブリュレ



紅茶のフレンチトーストと
ホワイトチョコのムース

至福のデザート

DESSERT

アイス盛り合わせ

Assorted Ice Cream

480
(税込528)

ガトーショコラとおすすめアイス

Gateaux Chocolate and Ice Cream

680
(税込748)

本日のブリュレ

Today's Crème Brûlée

580
(税込638)

紅茶のフレンチトーストと
ホワイトチョコのムース

Fench toast of tea and white chocolate mousse

880
(税込968)

デザート盛り合わせ

Assorted Ice dessert

980
(税込1078)

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

ハーフサイズ

貴腐ワイン

~貴腐ブドウからできる極甘ロワイン~

DESSERT WINE

¥600
(税込660)

¥300
(税込330)

バニユルス リマージュ

~天然甘ロワイン~(赤)

Banyuls rimage

¥600
(税込660)

¥300
(税込330)

カルヴァドス

Calvados

¥780
(税込858)

¥390
(税込429)

マールドブルゴーニュ

Marc de Bourgogne

¥880
(税込968)

¥440
(税込330)

“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。