



柔らか
ジューシー
やみつきな
一品

鴨胸肉のロースト
～レッドベリーのポワブラードソース～

Roasted Duck Breast with Red Berry Poivrade Sauce

1,680 (税込1,848)



高知県
宿毛湾
より

高知県産鮮魚のポワレ

Poiret of fresh fish from Kochi Prefecture

1,880 (税込2,068)

俺のフレンチ 横浜に来たら
ぜひ召し上がっていただきたい

オススメの7品

シェフの
地元漁港より



高知県直送!!
本日鮮魚のカルパッチョ

Today's Carpaccio

980 (税込1,078)



仔牛の
希少部位!
食べなきゃ
勿体ない!

リードヴォーのムニエル
～クルミ風味のマデラソース～

Meunière of Sweetbread with walnut flavored Madeira Sauce

1,180 (税込1,298)



ふわふわポテトサラダ
～トリュフ風味～

Potato Salad with Truffle flavor

350 (税込385)



ノロ
ウイルス
フリー

岩手県産生牡蠣

OKU Raw Oyster From Iwate Pref.

400 (税込440)



エスカルゴのオープン焼き

Oven-baked Escargot

780 (税込858)

冷前菜

COLD APPETIZERS



ふわふわ俺のポテトサラダ
〜トリュフ風味〜

お1人様ひとつがおススメ!!

ふわふわ俺のポテトサラダ
〜トリュフ風味〜

350
(税込385)

Potato Salad with Truffle flavor

オリーブマリネ

350
(税込385)

Marinated Olives

岩手県産生牡蠣

400
(税込440)

OKU Raw Oyster from Iwate Pref.

田舎風お肉のパテ

580
(税込638)

Traditional Countryside Pâté

濃厚! 白レバームース

580
(税込638)

Chicken Liver Mousse



岩手県産生牡蠣

シンプルグリーンサラダ(60g)

480
(税込528)

Simple green Salad

俺ん家のシーザーサラダ(120g)

780
(税込858)

Caesar Salad "ORENO" style

本日のチーズ3種盛り合わせ

880
(税込968)

Today's Assortment of 3 Kinds of Cheese



本日鮮魚のカルパッチョ

高知県直送!!

本日鮮魚のカルパッチョ

980
(税込1078)

Today's Carpaccio

数量限定!

キャビア・エビ・オマール海老ジュレと

カリフラワーのフォンダン

980

Caviar shrimp lobster jus and cauliflower fondant (税込1,078)



キャビア・エビ・オマール海老ジュレと
カリフラワーのフォンダン

♪お好きなお料理にトッピングしちゃってください♪

キャビア(3g)

Caviar

+580
(税込638)

ラスパドゥーラチーズ

Raspadura Cheese

+380
(税込418)

とろ〜り温泉玉子

Runny Egg

+100
(税込110)

温前菜

WARM APPETIZERS



俺のオニオングラタンスープ

俺のオニオングラタンスープ 480
Onion Gratin Soup (税込528)



エスカルゴのオープン焼き

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)

エスカルゴのオープン焼き 780
Oven-baked Escargot (税込858)



リードヴォーのムニエル
〜クルミ風味のマデラソース〜

アツアツ! エビと帆立のクネル
グラタン仕立て 880
Shrimp and Scallop Quenelle Gratin style (税込968)

シェフの気まぐれ”アヒージョ
バケット2カット付き 880
“Chef's Whim” Ajillo (税込968)

追加バケットいかがですか?
バケット(2カット) Baguette (2 pieces) +190
(税込209)

“溢れちゃいそうな”
山盛りムール貝の白ワイン蒸し 880
Mussels steamed in White Wine (税込968)

リードヴォーとは?

ミルクを飲んでる仔牛の首の背にできる部位で、成長と共になくなってしまうためとても希少な部位です。

リードヴォーのムニエル 1,180
〜クルミ風味のマデラソース〜 (税込1,298)
Meunière of Sweetbread with walnut flavored Madeira Sauce

リゾット・パスタ

RISOTTO & PASTA



フォアグラと
トリュフのリゾット

ラスパ・ドゥーラ (リゾット or パスタ) 1,080
Cheese (Risotto / Pasta) (税込1,188)

ワタリガニのトマトクリーム 1,080
(リゾット or パスタ) (税込1,188)

Blue Crab Tomato cream (Risotto / Pasta)

フォアグラとトリュフのリゾット 1,480
Foie gras and Truffle Risotto (税込1,628)



ラスパ・ドゥーラチーズ(イメージ)



よくばりロッシーニ A 1,980 (税込2,178)

ハーフロッシーニ(フィレ75g+フォアグラ25g)/ローストビーフ80g
Rossini (Half size) & Roasted Beef Set



よくばりロッシーニ B 1,980 (税込2,178)

ハーフロッシーニ(フィレ75g+フォアグラ25g)/鴨のコンフィ(70g)/燻製ポテトサラダ
Rossini (Half size) & Duck confit and smoked potato salad set



ロッシーニと人気の肉料理をセットで
よくばりロッシーニセット

【ロッシーニ】

牛肉の上にフレンチの高級食材「フォアグラ」を重ね、薫り高いトリュフのソース「ペリグーソース」をたっぷりかけた、俺のフレンチを代表する逸品。

♪お好きなロッシーニにトッピングしちゃってください♪

トリュフ Truffle

+500 (税込550)

ラスパドゥーラチーズ Raspadura Cheese

+380 (税込418)

キャビア Caviar

+580 (税込638)

とろ〜り温泉玉子 Runny Egg

+100 (税込110)



俺のシリーズの不動の人気No.1

ロッシーニ ROSSINI

“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
(牛フィレ150g+フォアグラ50g)

Classic Rossini - Roasted Beef Fillet
and Sauteed Foie Gras

2,500
(税込2,750)

和牛を使った贅沢な一皿

PREMIUM和牛ロッシーニ風
(和牛180g+フォアグラ80g)

Classic Rossini - Roasted WAGYU Beef
and Sauteed Foie Gras

4,980
(税込5,478)

バラエティ豊かな
メイン料理
VARIOUS DISHES



鴨胸肉のロースト
～レッドベリーのパワブラードソース～
Roasted Duck Breast
with Red Berry Poivrade Sauce

1,680
(税込1,848)

牛フィレ肉のステーキ
～トリュフソース～ ※成型肉
Beef Fillet Steak with Truffle Sauce

1,880
(税込2,068)

がつり!!
300g menu



デュロック豚プレッサのロースト
～タイムと生姜のハチミツビネガーソース～



俺のハンバーグステーキ

俺のハンバーグステーキ
Stewed Pork Hamburger Steak

1,580
(税込1,738)

デュロック豚プレッサのロースト
～タイムと生姜のハチミツビネガーソース～
Roasted Presto of Duroc Pork
～ thyme and ginger honey vinegar sauce ~

1,680
(税込1,848)

**オーストラリア産
サーロインのステックフリット**
Stick Frites of Australian Sirloin

2,380
(税込2,618)

魚料理
FISH DISHES

**贅沢! アワビ丸ごと一個と
キノコのクリーム煮**
Sautéed Abalone in creamy Mushroom Sauce

1,580
(税込1,738)

シェフの地元・宿毛湾から採れたお魚を
俺のスタイルでお召し上がりください。
高知県産鮮魚のポワレ
Poiret of fresh fish from Kochi Prefecture

1,880
(税込2,068)



贅沢!
アワビ丸ごと一個と
キノコのクリーム煮



高知県産鮮魚のポワレ

・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!

パン盛り合わせ(米粉パン、ミルクパン、バゲット) +380
Assorted bread (税込418)

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

バゲット(2カット) +190
Baguette (2 pieces) (税込209)

おつまみにも、もう少し食べたいときにも!

プチオードブル

SMALL APPETIZERS

どれでも1皿 350 (税込385)

1 dish of your choice



トリュフマッシュ
ポテト

Truffle Mashed Potatoes



ゴルゴンゾーラ
チーズ

Gorgonzola Cheese



合鴨スモークと
しそ杏子

Smoked Duck Shiso Apricot



3種の
ミニライスコロケ

3 Kinds of mini Rice Croquettes



オリーブマリネ

Marinated Olives



スモークサーモン

Smoked Salmon



生ハム温玉

Raw ham with Soft boiled egg



モルタデッラと
赤キャベツのマリネ

Marinated Mortadella
and Red Cabbage



ふわふわポテトサラダ
〜トリュフ風味〜

Fluffy Potato Salad
with Truffle flavor

デザート

DESSERTS



アイス盛り合わせ



本日のブリュレ

アイス盛り合わせ

Assorted Ice Cream

480

(税込528)

本日のブリュレ

Today's Crème Brûlée

580

(税込638)

デザート盛り合わせ

Assorted Ice Dessert

1,280

(税込1,408)

選べるワゴンデザート

Selectable Wagon Dessert

スタッフがご紹介します

380

(税込418)

食後のお飲み物

AFTER DINNER DRINKS

コーヒー&紅茶

COFFEE & TEA

コーヒー【ホットorアイス】

Coffee [HOT / ICE]

380

(税込418)

エスプレッソ

Espresso

シングル 380

Single (税込418)

ダブル 680

Double (税込748)

紅茶【ホットorアイス】

Black Tea [HOT / ICE]

380

(税込418)

デザートワイン

DESSERT WINE

貴重な貴腐ブドウからできる極甘口ワイン

貴腐ワイン

Botrytis Wine

600

(税込660)

カルヴァドス

Calvados

780

(税込858)