

俺のフレンチ 横浜  
 に来たら、ぜひ味わっていただきたい  
**オススメの7品**



柔らか  
 ジューシー  
 やみつきな  
 一品

鴨胸肉のロースト  
 ローズマリーのソースとアプリコット  
 Roasted Duck Breast with Rosemary sauce & Apricots  
 1,680(税込1,848)



シェフの  
 地元  
 高知より

高知県直送!  
 本日鮮魚のポワレ  
 Poiret of fresh fish from Kochi Prefecture  
 1,880(税込2,068)



ふわふわ俺のポテトサラダ  
 ～トリュフ風味～  
 Potato Salad with Truffle flavor  
 400(税込440)



“俺のモナカ”  
 特製レバームースとドライイチヂク  
 Liver mousse and dried fig with Red Bean Paste Wafer  
 480(税込528)



高知県  
 宿毛湾  
 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)



俺のオニオングラタンスープ  
 Onion Gratin Soup  
 500(税込550)



特製!“俺の横浜”ふわトロぷりん  
 Fluffy and Melty! ORENO original pudding  
 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  
Potato Salad with Truffle flavor



レバームースとドライイチヂク 最中包み  
Liver mousse and dried fig  
with Red Bean Paste Wafer

お！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～ 400  
Potato Salad with Truffle flavor (税込440)

“俺のモナカ”  
特製レバームースとドライイチヂク 480  
Liver mousse and dried fig with Red Bean Paste Wafer (税込528)

厚切り!田舎風パテドカンパーニュ 780  
Thick sliced! Country-style pâté de campagne (税込858)

自家製イワシコンフィのタブレバルサミソース 780  
Homemade Sardine confit tabbouleh with Balsamic sauce (税込858)  
※イワシの中に小骨が残っていますので、お召し上がりの際はご注意ください。  
There are small bones left in the sardines, so please be careful when eating.

高知県直送!本日鮮魚のカルパッチョ 980  
Today's Carpaccio (税込1,078)

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 jelly and cauliflower fondant (税込1,078)

# サラダ

SALAD



俺ん家のシーザーサラダ(120g)  
Caesar Salad ORENO style (120g)

シンプルグリーンサラダ(60g) 480  
Simple green Salad (60g) (税込528)

俺ん家のシーザーサラダ(120g) 880  
Caesar Salad ORENO style (120g) (税込968)

新鮮野菜の白味噌バジルディップ 980  
Fresh vegetable with white miso basil dip (税込1,078)

# 温前菜

WARM APPETIZERS



ジャンボマッシュルームのオーブン焼き  
Oven-baked Jumbo Mushrooms



生ハム、ベーコン、半熟卵のピペラード  
Piperade of prosciutto, bacon, and soft-boiled egg

## 俺のオニオングラタンスープ

Onion Gratin Soup

500

(税込550)

## ジャンボマッシュルームのオーブン焼き

Oven-baked Jumbo Mushrooms

580

(税込638)

## 生ハムとベーコン、半熟卵のピペラード

Piperade of prosciutto, bacon, and soft-boiled egg

680

(税込748)

## イベリコベーコンと白葱のキッシュ

Iberico bacon and white green onion Quiche

680

(税込748)



紅玉りんごと  
ゴルゴンゾーラのグラタン  
ブリオッシュ添え  
Red apple and gorgonzola gratin with brioche

## 紅玉りんごとゴルゴンゾーラのグラタン ブリオッシュ添え

Red apple and gorgonzola gratin with brioche

780

(税込858)

## シェフの気まぐれアヒージョ バケット付き

"Chef's Whim" Ajillo

980

(税込1,078)

### ▶ 追加バケット(2カット)

ORENO BAKERY's Baguette (2 pieces)

200

(税込220)

## リードヴォーの香草パン粉焼き ～新玉葱のクーリとfondヴォー～

Fried sweet bread with herb breadcrumbs  
with Rich onion sauce and fond de veau

1,280

(税込1,408)



リードヴォーの香草パン粉焼き  
～新玉葱のクーリとfondヴォー～  
Fried sweet bread with herb breadcrumbs  
with Rich onion sauce and fond de veau

### リードヴォーとは？

ミルクを飲んでいる仔牛の首の横にできる部位で、  
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。

## トッピング / Topping

### 俺のBakeryのバケット(2カット) 200

ORENO BAKERY's Baguette (2 pieces) (税込220)

### パン3種盛り合わせ 380

(バケット・ミルクパン・米粉パン) (税込418)

Assorted bread  
(baguette, Milk bread, Rice flour bread)

### オリーブオイル 50

Olive oil (税込55)

### バター 50

Butter (税込55)

### キャビア(3g) 580

caviar (税込638)



# ロッシーニ

ROSSINI



## 【ロッシーニとは】

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。



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

### 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

2,980  
(税込3,278)

### 黒毛和牛とフォアグラのロッシーニ

(和牛180g+フォアグラ50g)  
Classic Rossini - Roasted WAGYU Beef  
and Sauteed Foie Gras

4,980  
(税込5,478)

## 【よくばりロッシーニ】

ロッシーニも食べたいけど他にも味わいたい!という方に、  
肉料理をもう1品盛り合わせた一皿。



ハーフロッシーニ & ローストビーフ  
Rossini(Half size) & Roasted Beef Set

### よくばりロッシーニ A

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

2,480  
(税込2,728)



ハーフロッシーニ & 鴨のコンフィ & 燻製ポテトサラダ  
Rossini(Half size) & Duck confit with smoked potato salad set

### よくばりロッシーニ B

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

2,480  
(税込2,728)

## トッピング / Topping

俺のBakeryのバゲット(2カット) 200  
ORENO BAKERY's Baguette (2 pieces) (税込220)

パン3種盛り合わせ 380  
(バケット・ミルクパン・米粉パン) (税込418)  
Assorted bread  
(baguette, Milk bread, Rice flour bread)

オリーブオイル 50  
Olive oil (税込55)

バター 50  
Butter (税込55)

キャビア(3g) 580  
caviar (税込638)

# 肉料理

VARIOUS DISHES



## 鴨胸肉のロースト

### ローズマリーのソースとアプリコット

Roasted Duck Breast with Rosemary sauce & Apricots

1,680

(税込1,848)

## 俺のハンバーグステーキ

Stewed Pork Hamburger Steak

1,680

(税込1,848)

## BBCポークのロースト

### 『かんずり』のソースとシュークルーツ

Roasted BBC pork with KANZURI sauce & Choucroute

1,680

(税込1,848)

## 牛フィレ肉のポワレ トリュフソース

Beef Fillet Steak with Truffle Sauce

1,980

(税込2,178)

## 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 Beef Sirloin

2,480

(税込2,728)



鴨胸肉のロースト  
ローズマリーのソースとアプリコット  
Roasted Duck Breast  
with Rosemary sauce & Apricots



BBCポークのロースト  
『かんずり』のソースとシュークルーツ  
Roasted BBC pork with KANZURI sauce & Choucroute

# 魚介料理

SEAFOOD DISHES



長太郎貝のグラティネ  
Gratine of CHOTARO shell  
from KOCHI prefecture

## 高知特産!長太郎貝のグラティネ

Gratine of CHOTARO shell from KOCHI prefecture

550

(税込605)

## 贅沢!アワビ丸ごと一個クリーム煮

Sautéed Abalone in creamy Mushroom Sauce

1,680

(税込1,848)



本日鮮魚のポワレ  
Poiret of fresh fish from Kochi Prefecture

## シェフの地元 高知県直送!

### 本日鮮魚のポワレ

Poiret of fresh fish from Kochi Prefecture

1,880

(税込2,068)



# おつまみ

APPETIZERS



オリーブとセミドライトマトのマリネ  
Marinated olives and semi-dried tomatoes

380

(税込418)

“俺の”オリジナルトリュフミックスナッツ  
Truffle flavored Mixed nuts

380

(税込418)

3種のミニライスコロッケ  
3 kinds of Mini rice Croquettes

480

(税込528)

フライドポテト(アンチョビマヨorケチャップ) 580  
French fries (anchovy mayo or ketchup)

(税込638)

チーズ3種盛り合わせ  
Assortment 3 kinds of Cheese

880

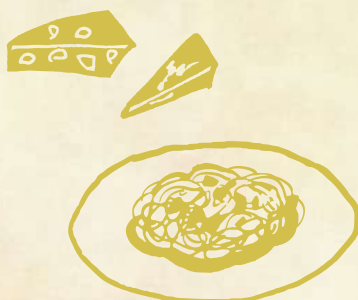
(税込968)



オリーブとセミドライトマトのマリネ  
Marinated olives and semi-dried tomatoes



3種のミニライスコロッケ  
3 Kinds of mini Rice Croquettes



# パスタ・リゾット

RISOTTO & PASTA

ラスパドゥーラ(リゾット or パスタ)  
Raspadura Cheese (Risotto / Pasta)  
※写真はイメージです。  
(Photo is an image)



ラスパドゥーラ(リゾット or パスタ)  
Raspadura cheese (Risotto / Pasta)

¥1,080

(税込1,188)

ワタリガニのトマトクリーム  
(リゾット or パスタ 淡路麺業モッチリーニ使用)  
Blue Crab Tomato cream (Risotto / Pasta)

¥1,180

(税込1,306)

フォアグラとトリュフのリゾット  
Foie gras and Truffle Risotto

¥1,580

(税込1,738)

本日のお勧め(リゾット or パスタ 淡路麺業モッチリーニ使用)  
Today's special (Risotto / Pasta)

¥1,280

(税込1,408)



# デザート

DESSERTS

季節のフルーツタルト  
Seasonal Fruit tart

980  
(税込1,078)

特製!"俺の横浜"ふわトロぷりん  
Fluffy and Melty! ORENO original pudding

780  
(税込858)

アイス3種盛り合わせ  
Assorted Ice Cream

580  
(税込638)

濃厚ガトーショコラ  
Rich gateau chocolate

400  
(税込440)

バスクチーズケーキ  
Basque cheesecake

400  
(税込440)

完熟マンゴー  
Ripe mango

400  
(税込440)

トッピングアイス  
(バニラ / 赤ブドウ / カプチーノ / マンゴー) 100  
Topping ice cream (Vanilla / Red Grape /  
Cappuccino / Mango) (税込110)

季節のフルーツタルト(イチゴ)  
Seasonal Fruit tart (Strawberry)



ふわふわトロトロ  
"俺の"オリジナルプリン  
Fluffy and Melty!  
ORENO original pudding



## 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】 380  
Coffee [HOT / ICE] (税込418)

エスプレッソ シングル 380  
Espresso Single (税込418)  
ダブル 680  
Double (税込748)

紅茶【ホットorアイス】 380  
Black Tea [HOT / ICE] (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ロワイン  
貴腐ワイン 600  
Botrytis Wine (税込660)

カルヴァドス(シャトーブレイユ15年)  
Calvados (Chateau du Breuil 15Y.O.)  
1,280  
(税込1,408)

シャトーブレイユ15年  
Chateau du Breuil 15Y.O.

