

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**

「俺の」に  
 来たら  
 まずはコレ



**なみなみ!俺の泡**

“NAMI NAMI” Sparkling wine (White)

**780**(税込858)

おひとり様  
 一つが  
 おススメ



**ふわふわ俺のポテトサラダ  
 ~トリュフ風味~**

Potato Salad with Truffle flavor

**480**(税込528)



**真鯛のカルパッチョ**

Sea Bream Carpaccio

**880**(税込968)

+880円で  
 贅沢カルパッチョに  
 変更できます!



**俺のオニオングラタンスープ**

Onion Gratin Soup

**500**(税込550)



**本日鮮魚のポワレ**

Pan-fried fresh fish of the day

**1,880**(税込2,068)

これを  
 食べなきゃ  
 始まらない!



**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)**

Beef tenderloin Rossini style -  
 sauteed Foie gras with Truffle sauce

**2,980**(税込3,278)



**ブリュレ バニラアイス添え**

Brulee with vanilla ice cream

**780**(税込858)

# タパスメニュー

## Appetizers

イベリコベーコン、  
とろーり卵のキッシュ

Iberian bacon and soft egg  
quiche

550(税込605)



オリーブマリネ

Olive Marinade

380(税込418)



レバームース

Liver mousse

480(税込528)



ふわふわ  
俺のポテトサラダ  
〜トリュフ風味〜

Potato Salad with  
Truffle flavor

480(税込528)

★ お1人様ひとつがおススメ!!



パテド

カンパーニュ

pâté de campagne

500(税込550)



高知特産!  
長太郎貝のアンチョビ  
ガーリックバター焼き

Grilled CHOTARO shellfish  
with anchovies and garlic  
butter

580(税込638)



ピクルス  
Pickles

400(税込440)



ズワイガニの  
一口ブランダード

Bite-Sized Brandade  
with Snow Crab

530(税込583)



ラムチョップの  
スパイス焼き

Spice-Grilled Lamb Chop

880(税込968)



習志野ソーセージ

Narashino Sausage

680(税込748)



赤海老の  
カダイフ揚げ

Shrimp in  
Kadayif Pastry

550(税込605)



生ハム・  
ハモンセラノ

Jamón Serrano

780(税込858)



俺のオリジナル  
トリュフミックスナッツ

Truffle Mixed Nuts

380(税込418)





# 冷前菜

## COLD APPETIZERS



北海道産牛タルタル菜園仕立て  
Hokkaido Beef Tartare with Garden Veggies



カリフラワーのムースと  
サーモンマリネ  
Cauliflower Mousse  
with Marinated Salmon

### 真鯛のカルパッチョ

Sea Bream Carpaccio

→ +880円で贅沢カルパッチョに変更できます!

880  
(税込968)



### 北海道産牛タルタル 菜園仕立て

Hokkaido Beef Tartare with Garden Veggies

1,280  
(税込1,408)

### チーズ盛り合わせ

(カマンベール・ミモレット・ゴルゴンゾーラ)

Cheese Platter (Camembert, Mimollette, Gorgonzola)

880  
(税込968)

### カリフラワーのムースとサーモンマリネ

Cauliflower Mousse with Marinated Salmon

780  
(税込858)

### 俺んちサラダ

Green Salad

780  
(税込858)

### プレミアムチーズのカプレーゼ

Premium Bocconcini Caprese

1,280  
(税込1,408)



# 温前菜

## WARM APPETIZERS



ムサカ風ラザニア  
Moussaka-Style Lasagna



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

### フライドポテト ~アンチョビマヨネーズ~

French fries with Anchovy mayonnaise Sauce

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

580  
(税込638)

### ムサカ風ラザニア

Moussaka-Style Lasagna

680  
(税込748)

### 俺のオニオングラタンスープ

Onion Gratin Soup

500  
(税込550)

### シェフの気まぐれアヒージョ

"Chef's Whim" Ajillo

980  
(税込1,078)



+ 俺のBakeryのバケット(2カット)

ORENO BAKERY's Baguette (2 pieces)

200  
(税込220)



+ 俺のBakeryのバケット(3カット)

ORENO BAKERY's Baguette (3 pieces)

300  
(税込330)

# 肉料理

VARIOUS DISHES



牛フィレ肉とフォアグラのロッシーニ  
Beef tenderloin Rossini style - sauteed Foie gras with Truffle sauce

## 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)

Beef tenderloin Rossini style -  
sauteed Foie gras with Truffle sauce

2,980  
(税込3,278)

【ロッシーニとは】牛肉の上にフランスの高級食材『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「俺のフランス」を代表する逸品。

## 牛フィレポワレ～ペリグーソース～

Pan-fried beef filet with Perigieux sauce

1,980

(税込2,178)

## ハンバーグステーキ～シャリアピンソース～

Hamburg steak with Chaliapin sauce

1,380

(税込1,518)

## BBCポークの煮込み

～シャルキュトリーソース～

Braised BBC pork with charcuterie sauce

1,680

(税込1,848)

## 骨付き鴨もも肉のコンフィ

Fricassee of bone-in chicken thighs

1,480

(税込1,628)

## 鴨胸肉のロースト

～野菜のピューレとポルトソース～

Roasted duck breast with vegetable puree and port sauce

1,680

(税込1,848)

## 牛ハラミのステーキフリット

Steak frites of beef skirt steak

1,980

(税込2,178)



ハンバーグステーキ～シャリアピンソース～  
Hamburg steak with Chaliapin sauce



鴨胸肉のロースト～野菜のピューレとポルトソース～  
Roasted duck breast with vegetable puree and port sauce

# 魚介料理

SEAFOOD DISHES

## アワビとキノコのクリーム煮

Cream-stewed abalone and mushrooms

1,680

(税込1,848)

## 本日鮮魚のポワレ

Pan-fried fresh fish of the day

1,780

(税込1,958)



本日鮮魚のポワレ  
Pan-fried fresh fish of the day

## トッピング / Topping

ぜひ一緒に!

### 俺のBakeryのバゲット(2カット) 200

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

### オリーブオイル 50

Olive oil (税込55)

### バター 50

Butter (税込55)



# パスタ

PASTA

**アサリとカラスミのペペロンチーノ**  
Peperoncino with clams & dried mullet roe

¥1,080  
(税込1,188)

**アラビアータ**  
Arrabiata

¥1,080  
(税込1,188)

**ワタリガニのトマトクリームソース**  
Crab tomato cream pasta

¥1,080  
(税込1,188)

**ベーコンと温泉卵のクリームソース**  
Creamy pasta with bacon and hot spring eggs

¥1,080  
(税込1,188)

**気まぐれ本日パスタ**  
Today's recommended pasta

¥1,240  
(税込1,364)



ワタリガニのトマトクリームソース  
Crab tomato cream pasta



ベーコンと温泉卵のクリームパスタ  
Creamy pasta with bacon and hot spring eggs

# リゾット

RISOTTO

**ラスパドゥーラリゾット**  
Raspadura Cheese Risotto

¥1,180  
(税込1,298)

**フォアグラリゾット**  
Foie gras risotto

¥1,580  
(税込1,738)



ラスパドゥーラリゾット  
Raspadura Cheese Risotto  
※写真はイメージです。(This is an image picture.)



フォアグラリゾット  
Foie gras Risotto  
※写真はイメージです。(This is an image picture.)



# デザート

DESSERTS



## 俺の名物!!生搾りモンブラン

Freshly squeezed Mont Blanc

1,280  
(税込1,408)

## 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 cheese cake

400  
(税込440)



## ブリュレ・バニラアイス添え

Brulee with vanilla ice cream

780  
(税込858)

## パンナコッタ

Panna cotta

400  
(税込440)

## 贅沢スイーツミルクレ(ミルフィーユ&クレープ)

Millefeuille & Crepes

980  
(税込1,078)

## お好みアイス2種盛り(トッピングアイスから選べます)

Assorted 2 kinds of Ice Cream

480  
(税込528)

## トッピングアイス

(バニラ / 赤ブドウ / カプチーノ / マンゴー / マスカルポーネ)

Topping Ice cream (Vanilla / Red Grape /  
Cappuccino / Mango / Mascarpone)

100  
(税込110)



生搾りモンブラン  
Freshly squeezed  
Mont Blanc



ブリュレ・バニラアイス添え  
Assorted Ice Cream



濃厚ガトーショコラ  
Rich gateau chocolate



お好みアイス2種盛り  
Assorted 2 kinds of Ice Cream



バスクチーズケーキ  
Basque cheese cake

※写真はイメージです。仕立やお皿が変わる場合がございます。

## 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】 350  
Coffee [HOT / ICE] (税込385)

エスプレッソ シングル 350  
Espresso Single (税込385)

ダブル 650  
Double (税込715)

紅茶【ホットorアイス】 350  
Black Tea [HOT / ICE] (税込385)

### 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(シャトーブレユ15年)  
Calvados (Chateau du Breuil 15Y.O.)

1,280  
(税込1,408)

シャトーブレユ15年  
Chateau du Breuil 15Y.O.

