

俺のフレンチ 横浜
に来たら、ぜひ味わっていただきたい
オススのメの7品

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)



俺のオニオングラタンスープ

Onion Gratin Soup

500(税込550)



牛フィレ肉とフォアグラのロッシェニ
(牛フィレ150g+フォアグラ50g)

Beef tenderloin Rossini style -
sauteed Foie gras with Truffle sauce

3,480(税込3,828)

これを
食べなきゃ
始まらない!



「俺の」に
来たら
まずはコレ

なみなみ!俺の泡

"NAMI NAMI" Sparkling wine (White)

880(税込968)



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!



本日鮮魚のポワレ

Pan-fried fresh fish of the day

1,780(税込1,958)



ブリュレ バニラアイス添え

Brulee with vanilla ice cream

680(税込748)

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)



エビと小柱の
セビーチェ

Ceviche of Shrimp and
Baby Scallops

980(税込1,078)

ピクルス
Pickles

400(税込440)



ズワイガニの
一口ブランドード
Bite-Sized Brandade
with Snow Crab
530(税込583)



ラムもも肉の
スパイスブロシェット
Spiced Lamb Leg Brochette

780(税込858)



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)



サラミ盛り
Assorted Salami Platter

680(税込748)



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
Hokkaido Beef Tartare



甘エビタルタルと枝豆と豆乳のブランマンジェ
Sweet Shrimp Tartare, Edamame and SoyMilk Blancmange



生ハムメロン ガトー仕立て
Prosciutto and Melon - Gâteau Style



鱧の冷製 ガスパチョ仕立て
Prosciutto and Melon - Gâteau Style

真鯛のカルパッチョ ～季節のスタイルで～ 880
Sea Bream Carpaccio In a Seasonal Style (税込968)

→ +880円で贅沢カルパッチョに変更できます!



北海道産牛タルタル

Hokkaido Beef Tartare

1,280
(税込1,408)

国産牛内もも肉の冷製ローストビーフ 1,580
グリビッシュソース (税込1,738)

Chilled Roast Beef of Domestic Top Round with Gribiche Sauce

チーズ盛り合わせ 880
(カマンベール・スモークチーズ・ゴルゴンゾーラ) (税込968)
Cheese Platter (Camembert, Smoked Cheese, Gorgonzola)

甘エビタルタルと枝豆と豆乳のブランマンジェ 780
Sweet Shrimp Tartare, Edamame and SoyMilk Blancmange (税込858)

俺んちサラダ 780
Green Salad (税込858)

タコとアボカドのサラダ 1,080
Octopus and Avocado Salad (税込1,188)

生ハムメロン ガトー仕立て 1,180
Prosciutto and Melon - Gâteau Style (税込1,298)

鱧の冷製 ガスパチョ仕立て 1,180
Chilled Pike Conger in Gazpacho Style (税込1,298)

本日のスープ 880
Soup of the Day (税込968)



温前菜

WARM APPETIZERS



ヤリイカと3種オリーブのセート風
Sautéed Spear Squid with Three Kinds of Olives, Sète Style



アワビとエスカルゴ ブールブルギニョン
Abalone and Escargot with Burgundy Garlic Butter

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)

ヤリイカと3種オリーブのセート風

Sautéed Spear Squid with Three Kinds of Olives, Sète Style

680

(税込748)

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)

アワビとエスカルゴ ブールブルギニョン

Abalone and Escargot with Burgundy Garlic Butter

1,380

(税込1,518)

アヒージョや
アワビと
ぜひ
一緒に!!



+ 俺のBakeryのバケット(2カット)

200

ORENO BAKERY's Baguette (2 pieces)

(税込220)



+ 俺のBakeryのバケット(3カット)

300

ORENO BAKERY's Baguette (3 pieces)

(税込330)

魚介料理

SEAFOOD DISHES

ふぐとジャガイモのフリット ソース・バリグール

Fritto of Pufferfish and Potato - Barigoule Sauce

1,380

(税込1,518)

本日鮮魚のポワレ

Pan-fried fresh fish of the day

1,780

(税込1,958)



ふぐとジャガイモのフリット ソース・バリグール
Fritto of Pufferfish and Potato - Barigoule Sauce



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



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

3,480
(税込3,828)

【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。



越後もち豚肩ロースのグリル チュミチュリソース
Grilled Echigo Mochi Pork Shoulder-Chimichurri Sauce

牛フィレポワレ～ペリグーソース～

Pan-fried beef filet with Perigueux 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)

越後もち豚肩ロースのグリル チュミチュリソース

Grilled Echigo Mochi Pork Shoulder-Chimichurri Sauce (税込1,848)

1,680

ステーキアッシュェ ポムフリット

Steak Haché with French Frie

1,680
(税込1,848)

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

Steak frites of beef skirt steak

1,980
(税込2,178)



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



特選

本日の和牛料理

Today's Wagyu Beef Dish

4,980
(税込5,478)

トッピング / Topping

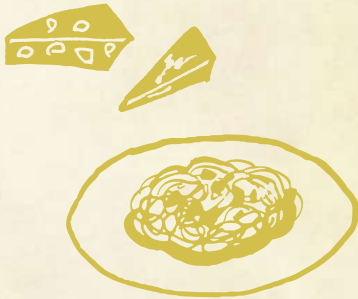
ぜひ一緒に!

俺のBakeryのバゲット(2カット) 200(税込220)

ORENO BAKERY's Baguette (2 pieces)

オリーブオイル Olive oil 50(税込55)

バター Butter 50(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)



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

¥1,580
(税込1,738)



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



生絞りモンブラン
Freshly squeezed
Mont Blanc



俺の名物!! 生搾りモンブラン

Freshly squeezed Mont Blanc

お客様の目の前で仕上げます!
当店人気のスイーツを
ぜひお楽しみください♪

1,280
(税込1,408)



ピーチメルバ
Peach Melba



レモンタルトとココナッツアイス
Lemon Tart with Coconut Ice Cream



ピーチメルバ

Peach Melba

980

(税込1,078)



レモンタルトとココナッツアイス

Lemon Tart with Coconut 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 cheese cake

400

(税込440)



ブリュレ・バニラアイス添え

Brulee with vanilla ice cream

680

(税込748)

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)

※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。



食後の飲み物

AFTER DINNER DRINKS

コーヒー【ホットorアイス】

Coffee [HOT / ICE]

350

(税込385)

エスプレッソ

Espresso

シングル 350

Single (税込385)

紅茶【ホットorアイス】

Black Tea [HOT / ICE]

350

(税込385)

ダブル 650

Double (税込715)