

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)



鮮魚のカルパッチョ  
〜季節のスタイルで〜

Carpaccio of Fresh Fish In a Seasonal Style

980(税込1,078)

+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

880(税込968)

ピクルス  
Pickles

480(税込528)



ズワイガニの  
一口ブランドード  
Bite-Sized Brandade  
with Snow Crab  
550(税込605)



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

680(税込748)



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

鮮魚のカルパッチョ ～季節のスタイルで～ 980  
Carpaccio of Fresh Fish In a Seasonal Style (税込1,078)  
→ +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)

黒毛和牛のローストビーフ 1980  
～わさびのタルタルソース～ (税込2,178)  
Roast Wagyu Beef with Wasabi Tartar 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 880  
Green Salad (税込968)

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 1,280  
Prosciutto and Melon - Gâteau Style (税込1,408)

鱧の冷製 ガスパチョ仕立て 1,080  
Chilled Pike Conger in Gazpacho Style (税込1,188)

本日のスープ 680  
Soup of the Day (税込748)



## 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

780

(税込858)

### 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)



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

1,780

(税込1,958)



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

1,780  
(税込1,958)



牛フィレ肉のステーキアッシュェ ポムフリット  
Filet Mignon Haché with French Fries

## 牛フィレ肉のステーキアッシュェ ポムフリット

Filet Mignon Haché with French Fries

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

Grilled Beef Skirt Steak

2,280  
(税込2,508)



## 特選 本日の和牛料理

Today's Wagyu Beef Dish

4,980  
(税込5,478)



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

## トッピング / Topping

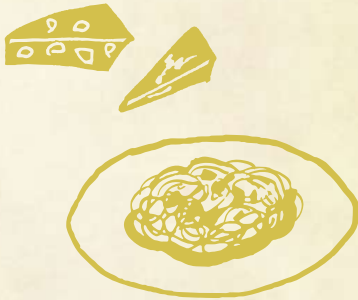
ぜひ一緒に!

### 俺のBakeryのバゲット(2カット)

ORENO BAKERY's Baguette (2 pieces) 200(税込220)

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)

フォアグラリゾット  
Foie gras risotto

¥1,680  
(税込1,848)



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



生絞りモンブラン  
Freshly squeezed  
Mont Blanc

**おすすめ** 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】 350  
Coffee [HOT / ICE] (税込385)

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

エスプレッソ  
Espresso

シングル 350  
Single (税込385)

ダブル 650  
Double (税込715)