

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  
 九条ネギとキノコのタルト  
 ルビーポルトソース

Roasted Duck Breast with Kujo Scallion  
 and Mushrooms Tart & Ruby Porto Sauce  
 1,780(税込1,958)



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! OREMO 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

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~ 400  
Potato Salad with Truffle flavor (税込440)



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

“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)

とろとろ!! サーモンの低温調理  
マンゴーのソース 780  
Low-temperature cooking Salmon with Mango Sauce (税込858)

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)



とろとろ!! サーモンの低温調理  
マンゴーのソース  
Low-temperature cooking Salmon with Mango Sauce

**俺** 北海道産牛のタルタル  
トリュフとエストラゴンの香り カシスのソース 1,680  
Hokkaido Beef Tartar  
Truffle and Estragon Flavor with Cassis Sauce (税込1,848)



北海道産牛のタルタル  
トリュフとエストラゴンの香り カシスのソース  
Hokkaido Beef Tartar  
Truffle and Estragon Flavor with Cassis Sauce

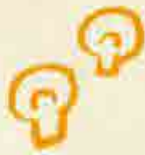
シンプルグリーンサラダ(60g) 480  
Simple green Salad (60g) (税込528)

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



俺ん家のシーザーサラダ  
Caesar Salad ORENO style





# 温前菜

WARM APPETIZERS



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

俺のオニオングラタンスープ

Onion Gratin Soup

500  
(税込550)

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)

赤海老のカダイフ揚げと燻製ポテトサラダ

Wrapped and Deep-fried Shrimp  
with Smoked Potato Salad

550  
(税込605)

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)

シェフの気まぐれアヒージョ バゲット付き

"Chef's Whim" Ajillo

980  
(税込1,078)



+追加バゲット(2カット)

ORENO BAKERY's Baguette (2 pieces)

200  
(税込220)

帆立貝のポワレ モロヘイヤのナージュ

Scallop poele mblokheiya nage

1,280  
(税込1,408)



赤海老のカダイフ揚げと  
燻製ポテトサラダ  
Wrapped and Deep-fried Shrimp  
with Smoked Potato Salad



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

# 魚介料理

SEAFOOD DISHES



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)

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)



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

## 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

(バゲット・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



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)

### 【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、  
蒸り高い『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。

## 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

紫芋と玉葱のモンブラン

マッシュルームとブランデーのクリームソース 1,680

Roasted BBC pork  
with Purple sweet potato and Onion Mont Blanc &  
Mushroom and Brandy Cream sauce

(税込1,848)



BBCポークのロースト  
紫芋と玉葱のモンブラン  
マッシュルームとブランデーのクリームソース  
Roasted BBC pork with Purple sweet potato and Onion  
Mont Blanc & Mushroom and Brandy Cream sauce

## 鴨胸肉のロースト

九条ネギとキノコのタルト ルビーポルトソース 1,780

Roasted Duck Breast with Kaju Scallion  
and Mushrooms Tart & Ruby Porto Sauce

(税込1,958)

## 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)



仔羊のロースト  
その日のスタイルで  
Roasted Lamb -Today's style-

## 仔羊のロースト

その日のスタイルで

Roasted Lamb -Today's style-

2,980

(税込3,278)

## 黒毛和牛サーロインのロースト

赤ワインソース

Roasted Wagyu Beef Sirloin with Red-wine Sauce

4,980

(税込5,478)



黒毛和牛サーロインのロースト  
赤ワインソース  
Roasted Wagyu Beef Sirloin  
with Red-wine Sauce

## トッピング / Topping

### 俺のBakeryのバゲット(2カット)

DREMO BAKERY's Baguette (2 pieces)

200

(税込220)

### パン3種盛り合わせ

(バゲット・ミルクパン・米粉パン)

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

380

(税込418)

### オリーブオイル

Olive oil

50

(税込55)

### バター

Butter

50

(税込55)

### キャビア(3g)

caviar

580

(税込638)

# おつまみ

APPETIZERS



オリーブとセミドライトマトのマリネ 380  
Marinated olives and semi-dried tomatoes. (税込418)

“俺の”オリジナルトリュフミックスナッツ 380  
Truffle Flavored Mixed nuts. (税込418)

3種のミニライスコロッケ 480  
3 kinds of Mini rice Croquettes (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 880  
Assortment 3 kinds of Cheese (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) ￥1,080  
Raspadura cheese (Risotto / Pasta) (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 **淡路産の生パスタ使用**) ￥1,180  
Blue Crab Tomato cream (Risotto / Pasta) (税込1,306)

フォアグラとトリュフのリゾット ￥1,580  
Foie gras and Truffle Risotto (税込1,738)

本日のお勧め(リゾット or パスタ **淡路産の生パスタ使用**) ￥1,280  
Today's special (Risotto / Pasta) (税込1,408)





# デザート

DESSERTS

- |   |                         |
|---|-------------------------|
| <b>濃厚ガトーショコラ</b><br>Rich gateau chocolate                                 | <b>400</b><br>(税込440)   |
| <b>バスクチーズケーキ</b><br>Basque cheesecake                                     | <b>400</b><br>(税込440)   |
| <b>アイス3種盛り合わせ</b><br>Assorted Ice Cream                                   | <b>580</b><br>(税込638)   |
| <b>洋ナシの温かクレープと<br/>マスカルポーネアイス</b><br>Pear Crepe with Mascarpone Ice cream | <b>680</b><br>(税込748)   |
| <b>特製!“俺の横浜”ふわトロぷりん</b><br>Fluffy and Melty! ORENDO original pudding      | <b>780</b><br>(税込858)   |
| <b>季節のミルフィーユ</b><br>Seasonal Mille Feuille                                | <b>980</b><br>(税込1,078) |
| <b>トッピングアイス<br/>(バニラ / 赤ブドウ / カプチーノ / マンゴー)</b>                           | <b>100</b><br>(税込110)   |



洋ナシの温かクレープと  
マスカルポーネアイス  
Pear Crepe with Mascarpone Ice cream



季節のミルフィーユ  
Seasonal Mille Feuille

## 食後のお飲み物

AFTER DINNER DRINKS



### コーヒー & 紅茶 COFFEE & TEA

- |  |   |
|--|---|
| <b>コーヒー【ホットorアイス】</b><br>Coffee [HOT / ICE]  | <b>380</b><br>(税込418)   |
| <b>エスプレッソ</b><br>Espresso                    | <b>シングル 380</b><br>Single (税込418)<br><b>ダブル 680</b><br>Double (税込748) |
| <b>紅茶【ホットorアイス】</b><br>Black Tea [HOT / ICE] | <b>380</b><br>(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<br><b>貴腐ワイン</b><br>Botrytis Wine               | <b>600</b><br>(税込660)     |
| <b>カルヴァドス (シャトーブレイユ15年)</b><br>Calvados (Chateau du Breuil 15Y.O.) | <b>1,280</b><br>(税込1,408) |



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