

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)



パテド  
カンパーニュ

pâté de campagne

500(税込550)



レバームース

Liver mousse

480(税込528)



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)



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!!





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

### 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

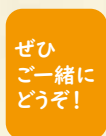
"Chef's Whim" Ajillo

980

(税込1,078)



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



+ 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)

# 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 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)

## 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.

