

SALAD & APPETIZER サラダ & 前菜

	HALF ハーフ	
● KANAGAWA VEGETABLES GARDEN SALAD 神奈川県契約農家のガーデンサラダ (Pistachio Caesar Dressing, Japanese Style Seaweed Dressing, Homemade French Dressing) ※ドレッシングをお選びください。(ピスタチオシーザードレッシング・青海苔和風ドレッシング・自家製フレンチドレッシング)	●  ベジタブル Vegetable	1,200 / 2,300
CAESAR SALAD シーザーサラダ (Romaine Lettuce, Crouton, Bacon, Parmesan, Homemade Caesar Dressing) (ロメヌレタス・クルトン・ベーコン・パルメザン・自家製シーザードレッシング)		1,200 / 2,300
PACIFIC MACKEREL MARINATED IN BIBELESKAS SAUCE WITH GREEN EGGPLANT AND SEA URCHIN WITH GIROLLE FOAM 真鯖のマリネ ソースピブレスカス グリーン茄子と雲丹 ジロールの泡 (Almond Milk, Mackerel, Girolle and Sea Urchin) (アーモンドミルク、鯖、ジロール、雲丹)		2,500
MARINATED SMOKED SALMON スモークサーモンのマリネ (Caper, Shallot, Lemon, Tapenade) (ケッパー、エシャロット、レモン、タッパナード)		2,300
ASSORTMENT OF CHARCUTERIE シャルキュトリー盛り合わせ		2,500
● ASSORTMENT OF THREE CHEESE 3種チーズの盛り合わせ (Camembert, Mimolette, Danablu, Raisin & Walnut Toast, Honey) (カマンベール・ミモレット・ダナブルー・レーズン&クルミトースト・ハチミツ)		2,500
SEASONAL VEGETABLE VERRINE 季節野菜のヴェリーヌ ●  ベジタブル Vegetable		1,500

SIDE DISH サイドディッシュ

● MIXED NUTS ミックスナッツ ●  ベジタブル Vegetable	500
● HOMEMADE PICKLES 自家製ピクルス ●  ベジタブル Vegetable	600
● HOMEMADE MARINATED OLIVES 自家製オリーブマリネ ●  ベジタブル Vegetable	700
● FRENCH FRIES AND PARMESAN ポテトフライ&パルメザン	1,000
● AVOCADO DIP & TORTILLA CHIPS アボカドディップ&トルティーヤチップス	1,000



KANAGAWA VEGETABLES GARDEN SALAD
神奈川県契約農家のガーデンサラダ



SEASONAL VEGETABLE VERRINE
季節野菜のヴェリーヌ



ASSORTMENT OF CHARCUTERIE
シャルキュトリー盛り合わせ



MARINATED SMOKED SALMON
スモークサーモンのマリネ



AVOCADO DIP & TORTILLA CHIPS
アボカドディップ&トルティーヤチップス

SEAFOOD 魚料理

SAUTEED FISH OF THE DAY
本日鮮魚のソテー 本日の調理法で 3,500

FISH & CHIPS WITH HOMEMADE TARTAR SAUCE
● フィッシュ&チップス 自家製タルタルソース
(White Fish, French Fries, Tartar Sauce, Malt Vinegar, Lemon)
(白身魚、ポテトフライ、タルタルソース、モルトビネガー・レモン) 2,200

MEAT 肉料理

MILLY STYLE HAMBURG STEAK (200G)
ミリー特製ハンバーグステーキ (200g)
Please choose your sauce (Sauce: Demi-Glace, Japanese Style Sesame Sauce, Romesco Sauce)
※ソースをお選び下さい (デミグラス、和風ゴマソース、ロメスコソース) 3,500

MILLY STYLE FRIED CHICKEN
ミリー特製フライドチキン
(Fried Chicken, Green Onion Relish, French Fries)
(特製フライドチキン・グリーンオニオンレリッシュ・フレンチフライ) 2,300

BBQ BACK RIBS WITH HOISIN SAUCE
BBQ バックリブ ホイセンソース
(Pork Back Ribs, Hoisin Sauce, Sesame, Honey)
(ポークバックリブ、海鮮醤、ごま、はちみつ) 4,400

SIRLOIN STEAK (225G)
放牧牛のサーロインステーキ (225g)
(Tomatoes, Garlic Potatoes, Rosemary)
(焦しトマト、ガーリックポテト、ローズマリー)
Please choose your sauce (Sauce: Red Wine Sauce, Homemade Ponzu Sauce, Chimichurri Sauce)
※ソースをお選び下さい (赤ワインソース、ポン酢、チミチュリソース) 4,100

KUROGE WAGYU BEEF WITH HITACHI BEEF STEAK
黒毛和牛常陸牛内腿ステーキ (150g) (300g) (450g)
(Tomatoes, Garlic Potatoes, Rosemary)
(焦しトマト、ガーリックポテト、ローズマリー)
Please choose your sauce (Sauce: Red Wine Sauce, Homemade Ponzu Sauce, Chimichurri Sauce)
※ソースをお選び下さい (赤ワインソース、ポン酢、チミチュリソース)
5,100 8,100 11,600



SAUTEED FISH OF THE DAY
本日鮮魚のソテー 本日の調理法で



FISH & CHIPS WITH HOMEMADE
TARTAR SAUCE
フィッシュ&チップス 自家製タルタルソース



BBQ BACK RIBS WITH HOISIN SAUCE
BBQ バックリブ ホイセンソース



MILLY STYLE HAMBURG STEAK (200G)
ミリー特製ハンバーグステーキ (200g)



SIRLOIN STEAK (225G)
放牧牛のサーロインステーキ (225g)

PIZZA & PASTA ピザ & パスタ

- PIZZA MARGHERITA
ピザ マルゲリータ 2,200
(Tomato Sauce, Mozzarella, Parmesan, Basil)
(トマトソース、モッツアレラ、パルメザン、バジル)
- PIZZA WITH FUNGHI MUSHROOM AND PANCETTA, BISMARCK
フンギ 茸とパンチェッタ、ビスマルクのピザ 2,500
(Tomato Sauce, Pancetta, Mushroom, Egg)
(トマトソース、パンチェッタ、マッシュルーム、卵)
- BOLOGNESE SPAGHETTI WITH EGGPLANT AND PUMPKIN
茄子とかぼちゃのボロネーゼ 2,500
(Bolognese Sauce, Eggplant, Pumpkin, Spaghetti)
(茄子、かぼちゃ、ボロネーゼ、スパゲッティ)
- CHEFS SPAGHETTI OF THE DAY
本日のシェフ気まぐれスパゲッティ 2,200
(Please ask the server for more information)
(内容はスタッフにご確認下さい)



PIZZA MARGHERITA
ピザ マルゲリータ



PIZZA WITH FUNGHI MUSHROOM AND PANCETTA, BISMARCK
フンギ 茸とパンチェッタ、ビスマルクのピザ



BOLOGNESE SPAGHETTI WITH EGGPLANT AND PUMPKIN
茄子とかぼちゃのボロネーゼ

BURGERS & SANDWICH

ハンバーガー & サンドウィッチ

- R. H. B. B. (ROSE HOTEL YOKOHAMA BEEF BURGER)
R. H. B. B. (ローズホテル横浜ビーフバーガー) 2,800
+Toppings : Grilled bacon ¥500 , Avocado ¥500
+トッピング : グリルドベーコン・アボカド 各¥500
- CLUB HOUSE SANDWICH
クラブハウスサンドイッチ 2,300
(Chicken Breast, Grilled Bacon and Egg, Tomatoes, Lettuce, Mayonnaise)
(チキンブレスト、グリルドベーコンエッグ、トマト、レタス、マヨネーズ)



CLUB HOUSE SANDWICH
クラブハウスサンドイッチ



R. H. B. B. (ROSE HOTEL YOKOHAMA BEEF BURGER)
R. H. B. B. (ローズホテル横浜ビーフバーガー)

CURRY & RICE DISHES カレー & ご飯料理

- VEGETABLE COCONUT MILK CURRY 2,300
ベジタブルココナッツミルクカレー 
- EUROPEAN BEEF CURRY WITH CUBED STEAK RICE 2,500
サイコロステーキの欧風ビーフカレー
- ミリー特製 ナシゴレン 2,300
MILLY STYLE NASI GORENG
- 牛サーロインステーキ丼 (スープ付) 3,300
BEEF SIRLOIN STEAK OVER RICE (WITH SOUP)
(Beef Sirloin Steak 180g, Vegetables, Half Boiled Egg, Rice, Original Sesame Sauce)
(牛サーロイン 180g、季節野菜、温泉卵、ご飯、特製胡麻ステーキソース)



VEGETABLE COCONUT MILK CURRY
ベジタブルココナッツミルクカレー



EUROPEAN BEEF CURRY WITH CUBED STEAK RICE
サイコロステーキの欧風ビーフカレー



MILLY STYLE NASI GORENG
ミリー特製 ナシゴレン



BEEF SIRLOIN STEAK OVER RICE (WITH SOUP)
牛サーロインステーキ丼 (スープ付)

BREAD & SOUP SET ホテルブレッド & スープセット

- BREAD 400
ブレッド
- RICE 400
ライス
- SOUP SET (SOUP & BREAD OR RICE) 700
スープセット (スープ&パンまたはライス)

SOUP スープ

- CORN SOUP 900
コーンスープ
- SOUP OF THE DAY (PLEASE ASK OUR STAFF FOR MORE) 900
本日のスープ (スタッフにお問い合わせください)

DESSERT デザート ※パフェの提供には20分程のお時間を頂戴します

- 季節のローズパフェ 2,900
SEASONAL ROSE PARFAIT
- 季節のローズパフェ ドリンクセット (コーヒー or 紅茶) 3,400
SEASONAL ROSE PARFAIT SET (COFFEE OR TEA)