

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) | 1,300 / 2,500 |  |
| CAESAR SALAD シーザーサラダ (Romaine Lettuce, Crouton, Bacon, Parmesan, Homemade Caesar Dressing) (ロメーヌレタス・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) | 1,300 / 2,500 | |
| MARINATED FISH OF THE DAY 本日鮮魚のマリネ | 2,900 | |
| 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、タップナード) | 2,500 |  |
| ASSORTMENT OF CHARCUTERIE シャルキュトリー盛り合わせ | 2,700 | |
| ● 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) | 2,700 |  |
| SEASONAL VEGETABLE VERRINE 季節野菜のヴェリーヌ | 1,500 |  |

SIDE DISH サイドディッシュ

| | | |
|-------------------------------------------------------|-------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| ● MIXED NUTS ミックスナッツ | 800 |  |
| ● HOMEMADE PICKLES 自家製ピクルス | 850 |  |
| ● HOMEMADE MARINATED OLIVES 自家製オリーブマリネ | 950 |  |
| ● FRENCH FRIES AND PARMESAN ポテトフライ&パルメザン | 1,200 | |
| ● AVOCADO DIP & TORTILLA CHIPS アボカドディップ&トルティーヤチップス | 1,200 |  |



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

FISH OF THE MONTH
今月の魚料理 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) 2,400



FISH OF THE MONTH
今月の魚料理 本日の調理法で

MEAT 肉料理

MILLY LA FORET'S 100% BEEF STEAK HACHÉ (200G)
ミリー特製 100%ビーフステーキアッシュェ (200g) 4,500
Please choose your sauce (Sauce: Chaliapin Sauce, Red Wine Sauce, Red Wine Butter Sauce, Japanese Grated Sauce, Demiglace Sauce)
※ソースをお選び下さい (シャリアピンソース、赤ワインソース、赤ワインバターソース、和風おろしソース、デミグラスソース)

MILLY STYLE FRIED CHICKEN
ミリー特製フライドチキン 2,500
(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)



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 ※ご提供まで 30 分ほどお時間を頂戴しております。 4,500
(Pork Back Ribs, Hoisin Sauce, Sesame, Honey) ※It will take approximately 30 minutes to prepare this dish.
(ポークバックリブ、海鮮醤、ごま、はちみつ)

SIRLOIN STEAK (225G)
放牧牛のサーロインステーキ (225g) 4,200
(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)



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

JAPANESE BEEF KAINOMI STEAK
国産牛カイノミステーキ 5,800 (150g) (300g) (450g)
Please choose your sauce (Chaliapin Sauce, Red Wine Sauce, Red Wine Butter Sauce, Japanese Grated Sauce)
※ソースをお選び下さい (シャリアピンソース、赤ワインソース、赤ワインバターソース、和風おろしソース)



MILLY LA FORET'S 100% BEEF STEAK HACHÉ (200G)
ミリー特製 100%ビーフステーキアッシュェ (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 2,400
(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 ORTOLANA WITH ASPARAGUS, NANO HANA GREENS, PROSCIUTTO AND BUFFALO MOZZARELLA
アスパラ 菜の花 生ハム 水牛モッツアレラのピッツァオルトラーナ 3,400
- BOLOGNESE WITH 100% JAPANESE GROUND BEEF
国産牛挽肉 100%ポロネーゼ 3,300
- LEMON CREAM PASTA WITH SHRIMP AND CABBAGE
小エビとキャベツのレモンクリームパスタ 3,100
- CHEFS SEASONAL PASTA
シェフ気まぐれ季節のパスタ 2,700
(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 ORTOLANA WITH ASPARAGUS,
NANO HANA GREENS, PROSCIUTTO
AND BUFFALO MOZZARELLA
アスパラ 菜の花 生ハム
水牛モッツアレラのピッツァオルトラーナ



LEMON CREAM PASTA WITH SHRIMP AND CABBAGE
小エビとキャベツのレモンクリームパスタ

BURGERS & SANDWICH

ハンバーガー & サンドウィッチ

- R. H. B. B. (ROSE HOTEL YOKOHAMA BEEF BURGER)
国産牛 100% R. H. B. B. (ローズホテル横浜ビーフバーガー) 2,900
+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 2,500
(Chicken Breast, Grilled Bacon and Egg, Tomatoes, Lettuce, Mayonnaise)
(チキンプレスト、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)
国産牛 100% 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
ベジタブルココナッツミルクカレー 2,500
- EUROPEAN STYLE BEEF CURRY WITH DICED PASTURE-RAISED BEEF
放牧牛サイコロステーキの欧風ビーフカレー 2,700
- ミリー特製 ナシゴレン
MILLY STYLE NASI GORENG 2,500
- 放牧牛ステーキ丼 (スープ付)
PASTURE RAISED BEEF STEAK BOWL (WITH SOUP) 3,300
(Pasture-Raised Beef 150g, Seasonal Vegetables, Soft Boiled Egg, Rice, Japanese Steak Sauce)
(放牧牛 150g、季節野菜、温泉卵、ご飯、和風おろしステーキソース)



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



EUROPEAN STYLE BEEF CURRY
WITH DICED PASTURE-RAISED BEEF
放牧牛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



PASTURE RAISED BEEF STEAK BOWL (WITH SOUP)
放牧牛ステーキ丼 (スープ付)

BREAD & SOUP SET ホテルブレッド & スープセット

- BREAD
ブレッド 450
- RICE
ライス 450
- SOUP SET (SOUP & BREAD OR RICE)
スープセット (スープ & パンまたはライス) 900

SOUP スープ

- CORN SOUP
コーンスープ 1,100
- SOUP OF THE DAY (PLEASE ASK OUR STAFF FOR MORE)
● 本日のスープ (スタッフにお問い合わせください) 1,100

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

- DRAGON PARFAIT
ドラゴンパフェ 2,500
- DRAGON PARFAIT SET (COFFEE OR TEA)
ドラゴンパフェ ドリンクセット (コーヒー or 紅茶) 3,000
- SEASONAL ROSE PARFAIT
季節のローズパフェ 2,900
- SEASONAL ROSE PARFAIT SET (COFFEE OR TEA)
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