

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   ベジタブル Vegetable	1,200 / 2,300	
<small>(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)</small>		
CAESAR SALAD シーザーサラダ	1,200 / 2,300	
<small>(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)</small>		
MARINATED FISH OF THE DAY 本日鮮魚のマリネ	2,500	
MARINATED SMOKED SALMON スモークサーモンのマリネ	2,300	
<small>(Caper, Shallot, Lemon, Tapenade) (ケッパー、エシャロット、レモン、タップナード)</small>		
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	2,500	
<small>(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)</small>		
SEASONAL VEGETABLE VERRINE 季節野菜のヴェリーヌ   ベジタブル Vegetable	1,500	



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

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

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) 3,500
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)

MILLY STYLE FRIED CHICKEN
ミリー特製フライドチキン 2,300
(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)

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。 4,400
(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、海鮮醬、ごま、はちみつ)

SIRLOIN STEAK (225G)
放牧牛のサーロインステーキ (225g) 4,100
(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)

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) 5,100 8,100 11,600
(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, Chimichurri Sauce, Japanese Sesame Sauce)
※ソースをお選び下さい (赤ワインソース、チミチュリソース、和風ゴマソース)



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)



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

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)
- QUATTRO FORMAGGIO (4 CHEESE PIZZA)
クアトロ フォルマッジオ 4種チーズのピッツァ 3,100
(Gorgonzola Dolce, Mozzarella Bocconcini, Taleggio, Parmigiano Reggiano, Honey, Black Pepper)
(ゴルゴンゾーラドルチェ、モッツアレラボッコッチーニ、タレッジオ、パルメジャーノレジャーノ、ハチミツ、ブラックペッパー)
- BOSCAIOLA WITH MUSHROOMS, SUN-DRIED TOMATO AND PARMESAN
茸とドライトマト、パルミジャーノ 木こり風パスタ ポスカイオーラ 2,500
(Maitake Mushrooms, Shiitake Mushrooms, Mushroom, Minced Beef, Tomato, Sun-Dried Tomatoes, Cream, Veal Stock)
(舞茸、椎茸、マッシュルーム、牛ひき肉、トマト、ドライトマト、クリーム、フォンドボー)
- 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



QUATTRO FORMAGGIO (4 CHEESE PIZZA)
クアトロ フォルマッジオ
4種チーズのピッツァ



BOSCAIOLA WITH MUSHROOMS,
SUN-DRIED TOMATO AND PARMESAN
茸とドライトマト、パルミジャーノ
木こり風パスタ ポスカイオーラ

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
ベジタブルココナッツミルクカレー 2,300

- EUROPEAN BEEF CURRY WITH CUBED STEAK RICE
サイコロステーキの欧風ビーフカレー 2,500
- ミリー特製 ナシゴレン
MILLY STYLE NASI GORENG 2,300
- 国産牛ステーキ丼 (スープ付)
DOMESTIC BEEF STEAK BOWL (WITH SOUP) 3,300
(Beef 150g, Vegetables, Half Boiled Egg, Rice, Original Sesame Sauce)
(国産牛 150g、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



DOMESTIC BEEF STEAK BOWL (WITH SOUP)
国産牛ステーキ丼 (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 400
- RICE
● ライス 400
- SOUP SET (SOUP & BREAD OR RICE)
● スープセット (スープ&パンまたはライス) 700

SOUP スープ

- CORN SOUP
コーンスープ 900
- 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) 900

ルームサービスのご案内

ダイヤル 3番 にて承ります。

FOR ROOM SERVICE ORDER PLEASE DIAL 3.

ブラスリーミリーラ・フォーレのお料理をお部屋でもお楽しみいただけます。

FOOD FROM BRASSERIE MILLY LA FORET CAN BE ENJOYED
IN THE PRIVACY OF YOUR OWN ROOM.

ご注文受付時間

日~木 SUN ~ THU 10:00 ~ 20:00
金~土 FRI ~ SAT 10:00 ~ 21:00