

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)	1,000 / 2,000	
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)	1,000 / 2,000	
MARINATED FISH OF THE DAY 本日鮮魚のマリネ	2,400	
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・タッブナード)	2,000	
ASSORTMENT OF CHARCUTERIE シャルキュトリー盛り合わせ	2,200	
● 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)	2,200	

SIDE DISH サイドディッシュ

● MIXED NUTS ● ミックスナッツ	500	
● HOMEMADE PICKLES ● 自家製ピクルス	550	
● HOMEMADE MARINATED OLIVES ● 自家製オリーブマリネ	650	
● FRENCH FRIES AND PARMESAN ● ポテトフライ&パルメザン	900	
● AVOCADO DIP & TORTILLA CHIPS ● アボカドディップ&トルティーヤチップス	900	



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



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 本日の魚料理 本日の調理法で	3,000
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)	1,900



FISH OF THE MONTH
本日の魚料理 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

MEAT 肉料理

MILLY SIGNATURE 100% GROUND BEEF HAMBURGER (200G) ミリー特製 100%粗挽きハンバーグ (200g) 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、和風オニオンフルーツソース、デミグラスソース)	3,800
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)	2,000
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。 (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)	3,800
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, Japanese Style Onion Fruit Sauce) ※ソースをお選び下さい (赤ワインソース、ボン酢、チミチュリソース、和風オニオンフルーツソース)	3,500
JAPANESE BEEF KAINOMI STEAK 国産牛カイノミステーキ Please choose your sauce (Chaliapin Sauce, Red Wine Sauce, Red Wine Butter Sauce, Japanese Style Onion Fruit 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、和風オニオンフルーツソース)	(150g) 5,100 (300g) 8,100 (450g) 11,600



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



MILLY SIGNATURE 100% GROUND BEEF HAMBURGER (200G)
ミリー特製 100%粗挽きハンバーグ (200g)



JAPANESE BEEF KAINOMI STEAK
国産牛カイノミステーキ

PIZZA & PASTA ピザ & パスタ

- PIZZA MARGHERITA
ピザ マルゲリータ
(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)

1,900

● GENOVESE PIZZA WITH EGGPLANT, TOMATOES AND MOZZARELLA
茄子とトマト、モッツアレラのジェノヴェーゼ ピッツァ

2,900

● BOLOGNESE WITH 100% JAPANESE GROUND BEEF
国産牛挽肉 100%ボロネーゼ

2,800

● CHILLED PASTA WITH SHIRASU, OKRA AND MINI TOMATOES
しらすとオクラ、ミニトマトの冷製パスタ

2,600

● CHEFS SEASONAL PASTA
シェフ気まぐれ季節のパスタ
(Please ask the server for more information)
(内容はスタッフにご確認下さい)

2,200



PIZZA MARGHERITA
ピザ マルゲリータ



GENOVESE PIZZA WITH EGGPLANT,
TOMATOES AND MOZZARELLA
茄子とトマト、モッツアレラのジェノ
ヴェーゼ ピッツァ



CHILLED PASTA WITH SHIRASU, OKRA AND
MINI TOMATOES
しらすとオクラ、ミニトマトの冷製パスタ

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)
+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

2,400

● CLUB HOUSE SANDWICH
クラブハウスサンドイッチ
(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)

2,000



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
ベジタブルコナッツミルクカレー

2,000

● 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

2,200

● MILLY STYLE NASI GORENG
ミリー特製 ナシゴレン

2,000

● PASTURE RAISED BEEF STEAK BOWL (WITH SOUP)
放牧牛ステーキ丼 (スープ付)
(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、和風おろステーキソース)

2,800



VEGETABLE COCONUT MILK CURRY
ベジタブル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

BREAD & SOUP SET ホテルブレッド & スープセット

- BREAD
ブレッド

350

● RICE
ライス

350

● SOUP SET (SOUP & BREAD OR RICE)
スープセット (スープ&パンまたはライス)

600



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)

SOUP スープ

- CORN SOUP
コーンスープ

800

● 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)

800

DESSERT デザート (パフェのご提供には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