

APPETIZER 前菜 & サイドディッシュ

ASSORTMENT OF CHARCUTERIE WITH HOMEMADE PICKLES & MARINATED OLIVES (IBERICO CURED HAM, CHORIZO, MILANO SALAMI, COPPA, MORTADELLA) シャルキュトリーの盛り合わせ	1,600
HOMEMADE PICKLES 自家製ピクルス	500
HOMEMADE MARINATED OLIVES 自家製オリーブマリネ	500
ASSORTMENT OF THREE CHEESE 3 種チーズの盛り合わせ	1,600
MUSHROOM AND SHRIMP AJILLO SERVED WITH BAGUETTE 茸と小海老のアヒージョ バケット添え	1,000
GREEK STYLE CRISP-FRIED SQUID ギリシャ風小ヤリイカのフライ	1,500
CHUNGKING STYLE CRISP-FRIED CHICKEN 若鶏モモ肉の唐揚げ 重慶飯店 STYLE	1,100
SAUSAGE AND FRENCH FRIES ●ソーセージ & フライドポテト	HALF ハーフ 1,100
FRENCH FRIES ●フライドポテト	500 / 900

SALAD サラダ

MIXED SALAD FEATURING YOKOHAMA VEGETABLES (FRENCH DRESSING/ JAPANESE DRESSING/ THOUSAND ISLAND DRESSING) ●横浜野菜の彩りミックスサラダ (フレンチドレッシング / 和風ドレッシング / サウザンドドレッシング)	HALF ハーフ 750 / 1,300
ITALIAN SALAD WITH EGGPLANT AND TOMATO ナスとトマトのイタリアンサラダ	800 / 1,500



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



MUSHROOM AND SHRIMP AJILLO
SERVED WITH BAGUETTE
茸と小海老のアヒージョ バケット添え



MIXED SALAD FEATURING
YOKOHAMA VEGETABLES
横浜野菜の彩りミックスサラダ



ITALIAN SALAD
WITH EGGPLANT AND TOMATO
ナスとトマトのイタリアンサラダ

SEAFOOD 魚料理

CRISP FRIED SEAFOOD PLATTER (SHRIMP, SCALLOP, FISH, SQUID) ●ミックス・シーフード・フライ (エビ・ホタテ・魚・イカ)	1,800
SAUTÉED RED SEABREAM IN BALSAMICO SAUCE 真鯛のソテー バルサミコソース	2,000
BUTTER ROASTED SALMON IN RAVIGOTE SAUCE サーモンのポワレ ラビコットソース	2,000



CRISP FRIED SEAFOOD PLATTER
ミックス・シーフード・フライ



BUTTER ROASTED SALMON
IN RAVIGOTE SAUCE
サーモンのポワレ ラビコットソース

MEAT 肉料理

JAPANESE BEEF BURGER WITH SEASONAL YOKOHAMA VEGETABLES SERVED WITH DEMI GLACE ●国産牛ハンバーグと季節の横浜野菜 特製デミグラスソース	1,800
PORK SHOULDER ROAST CONFIT SERVED WITH TUSCAN STYLE ROASTED POTATOES 豚肩ロースのコンフィ トスカーナ風ローストポテト添え	2,200
STEWED CHICKEN THIGH IN RED WINE VINEGAR 鶏もも肉の赤ワインビネガー煮	1,800



PORK SHOULDER ROAST CONFIT
SERVED WITH TUSCAN STYLE ROASTED POTATOES
豚肩ロースのコンフィ
トスカーナ風ローストポテト添え

POUND STEAK ポンドステーキ

POUND STEAK & FRENCH FRIES WITH RED WINE SAUCE ポンドステーキとフライドポテト 赤ワインソース	ハーフポンド (225g) 2,500 /	1ポンド (450g) 4,800
---------------------------------------------------------------------------	-----------------------------	-------------------------



JAPANESE BEEF BURGER WITH SEASONAL YOKOHAMA VEGETABLES
SERVED WITH DEMI GLACE
国産牛ハンバーグと季節の横浜野菜 特製デミグラスソース



POUND STEAK & FRENCH FRIES WITH RED WINE SAUCE
ポンドステーキとフライドポテト 赤ワインソース

PLEASE SELECT THE MENU WITH THE ● MARK DURING 14:00-17:00.
14:00 ~ 17:00 の間は●印のメニューからお選びください。

PIZZA & PASTA ピザ & パスタ

- PIZZA MARGHERITA
● マルゲリータ 1,750
- SEAFOOD PIZZA
シーフード・ピッツア 2,000
- SPAGHETTINI WITH CURED HAM AND RUCOLA
● 生ハムとルッコラのスパゲティーニ 1,600
- PENNE ARRABBIATA WITH SHRIMP AND MUSHROOMS
エビと茸のペンネ・アラビアータ 1,600
- JAPANESE STYLE PASTA WITH DRIED SARDINES AND Ooba GREENS
ちりめんじゃこと大葉の和風パスタ 1,600



PIZZA MARGHERITA
マルゲリータ



SPAGHETTINI WITH CURED HAM
AND RUCOLA
生ハムとルッコラのスパゲティーニ



FISH CUTLET BURGER
フィッシュカツバーガー

SANDWICH & HAMBURGER

サンドウィッチ & ハンバーガー

- BLT SANDWICH
● B・L・T サンドウィッチ 1,500
- RHBB (ROSE HOTEL YOKOHAMA BEEF BURGER)
● RHBB (ローズホテル横浜ビーフバーガー) 1,800
- FISH CUTLET BURGER
フィッシュカツバーガー 1,600



BLT SANDWICH
B・L・T サンドウィッチ



RHBB (ROSE HOTEL YOKOHAMA BEEF BURGER)
RHBB (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

- YOKOHAMA VEGETABLE CURRY RICE
横浜野菜の菜園風カレー 1,500
- EUROPEAN BEEF CURRY WITH CUBED STEAK RICE
● サイコロステーキの欧風ビーフカレー 1,700
- MILLY STYLE NASI GORENG
ミリー特製 ナシゴレン 1,600



YOKOHAMA VEGETABLE CURRY
横浜野菜の菜園風カレー



MILLY STYLE NASI GORENG
ミリー特製 ナシゴレン

HOTEL BREAD & SOUP SET

ホテルブレッド & スープセット

- HOTEL BREAD
● ホテルブレッド 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) 550

SOUP スープ

- SEASONAL POTAGE SOUP
季節のポタージュスープ 450 / 700
- CORN SOUP
コーンスープ 450 / 700

DESSERT デザート

- TROPICAL DRAGON PARFAIT
● トロピカル ドラゴンパフェ 1,300 / 1,700
- 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) 1,800 / 2,200



TROPICAL DRAGON PARFAIT
トロピカル ドラゴンパフェ