

APPETIZER 前菜 & サイドディッシュ

☾ MARINATED FISH OF THE DAY WITH SALAD FEATURING SEASONAL FRUITS AND COLORFUL TOMATOES 本日鮮魚のマリネ 季節のフルーツとカラフルトマトのサラダ添え	1,500
☾ SHRIMP AND AVOCADO TARTAR IN ORANGE ESSENCE AIOILI SAUCE 小海老とアボカドのタルタル オレンジ風味のアイオリソース	1,200
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	1,500
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	1,500
☾ ESCARGOT AND ROAST POTATOES IN GARLIC BUTTER エスカルゴとローストポテトのガーリックバター焼き	800
☾ FLAMENCO EGG IN COCOTTE フラメンカエッグのココット焼き	700
☾ MUSHROOM AND GIZZARD AJILLO キノコと砂肝のアヒージョ	700
FALAFEL WITH SALAD (CHICKPEA CROQUETTE) ファラフェル サラダ添え (ひよこ豆のコロッケ)	700
CHUNGKING STYLE CRISP-FRIED CHICKEN 若鶏モモ肉の唐揚げ 重慶飯店 STYLE	1,000
SAUSAGE AND FRENCH FRIES ソーセージ&フライドポテト	HALF 950 ハーフ
FRENCH FRIES フライドポテト	450 / 700

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 700 ハーフ	/ 1,300
COBB SALAD コブサラダ	850	/ 1,600
PROSCIUTTO AND ARUGULA, WALNUT SALAD, LIVER MOUSSE WITH FOIE GRAS SERVED WITH TARTINE 生ハムとルッコラ、クルミのサラダ フォアグラ入りレバームースのタルティーヌ添え	950	/ 1,800
YOKOHAMA HAZAWA FARMERS FRESH SEASONAL VEGETABLE SALAD 横浜羽沢の契約農家からの新鮮・旬野菜のクルディテとマリネ	700	/ 1,300
DAISAN CHICKEN CAESAR SALAD WITH MUSHROOM 大山鶏モモ肉とキノコのシーザーサラダ	800	/ 1,500



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



☾ FLAMENCO EGG IN COCOTTE
フラメンカエッグのココット焼き



☾ MUSHROOM AND GIZZARD AJILLO
キノコと砂肝のアヒージョ



MIXED SALAD
横浜野菜の彩りミックスサラダ



COBB SALAD
コブサラダ

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
GALICIAN STYLE ISAKI FISH WITH SMOKED POTATO PUREE イサキのガリシア風 スモークポテトのピューレ	1,900
☾ STEAMED RED SEA BREAM AND SHRIMP IN HERBAL BEURRE BLANC SAUCE 真鯛と天使の海老のヴァブール 香草入りブルブランソース	2,100
☾ SAUTÉED SCALLOP WITH SALMOREJO SAUCE 帆立貝柱のソテー サルモレホソース	1,900
GRILLED ATLANTIC SALMON IN RED WINE SAUCE SERVED WITH STEWED PEAR アトランティックサーモンのグリル 赤ワインソース 洋梨の赤ワイン煮と共に	1,900



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



GALICIAN STYLE ISAKI FISH
WITH SMOKED POTATO PUREE
イサキのガリシア風 スモークポテトのピューレ



☾ SALTIMBOCCA STYLE LAMB THIGH
SERVED WITH BAKED BEANS
仔羊モモ肉のサルティンボッカ風
ベークドビーンズと共に

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
DAISAN CHICKEN AND MUSHROOM GOULASH SERVED WITH BUTTER RICE 大山鶏モモ肉とキノコのグーラッシュ バターライス添え	1,600
☾ SALTIMBOCCA STYLE LAMB THIGH SERVED WITH BAKED BEANS 仔羊モモ肉のサルティンボッカ風 ベークドビーンズと共に	2,100
☾ GRILLED SAGAMI PORK WITH CHORIZO AND ORANGE COMPOTE 相模豚のグリル チョリソとオレンジのコンポート ローストポテト	1,700

POUND STEAK ポンドステーキ

AUSTRALIAN BEEF STEAK & FRENCH FRIES WITH RED WINE SAUCE
オーストラリア産牛ロースステーキとフライドポテト
ソース・マルシャンドヴァン

ハーフポンド (225g) 1ポンド (450g)
2,500 / 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



AUSTRALIAN BEEF STEAK & FRENCH FRIES WITH RED WINE SAUCE
オーストラリア産牛ロースステーキとフライドポテト
ソース・マルシャンドヴァン

PIZZA & PASTA ピザ & パスタ

PIZZA MARGHERITA マルゲリータ	1,700
PIZZA QUATTRO FROMAGE WITH HONEY 4種のチーズピザ はちみつ添え	1,950
PIZZA BIANCA WITH PROSCIUTTO AND ARUGULA 生ハムとルッコラのピッツア・ピアンカ	1,800
PENNE QUATTRO FORMAGGIO (CREAM PENNE WITH 4 KINDS OF CHEESE) ペンネ・クアトロ・フォルマッジョ (4種チーズのクリームペンネ)	1,600
PENNE ARABIATTA WITH SHRIMP AND MUSHROOM 小海老とキノコのペンネ・アラビアータ	1,600
SPAGHETTI SCARPARELLO (MINI TOMATO AND CHEESE SPAGHETTI) スパゲティ・スカルパリエッロ(県産ミニトマトとチーズのスパゲティ)	1,600
SPAGHETTI CARBONARA WITH BACON AND FRIED EGG 厚切りベーコンと目玉焼きのスパゲティ (貧乏人のカルボナーラ)	1,600
SPAGHETTI ORTOLONA (VEGETABLE GARDEN SPAGHETTI PEPPERONCINO) スパゲティ・オルトラーナ (菜園風スパゲティ・ペペロンチーノ)	1,600



PIZZA MARGHERITA
マルゲリータ



PIZZA BIANCA WITH PROSCIUTTO
AND ARUGULA
生ハムとルッコラのピッツア・ピアンカ



SPAGHETTI SCARPARELLO
スパゲティ・スカルパリエッロ



SPAGHETTI CARBONARA WITH BACON
AND FRIED EGG
厚切りベーコンと目玉焼きのスパゲティ

SANDWICH & HAMBURGER

サンドウィッチ & ハンバーガー

CIABATTA SANDWICH WITH SHRIMP AND CAESAR SALAD シュリンプとシーザーサラダのチャパタサンド	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
STEAK SANDWICH WITH BBQ SAUCE 特製 BBQソースのステーキサンド	1,650
CLUB HOUSE SANDWICH クラブハウスサンド	1,500
VEGETABLE & FALAFEL SANDWICH ベジタブル & ファラフェルサンド	1,500



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



CLUB HOUSE SANDWICH
クラブハウスサンド

CURRY 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	1,700
CREAMY SHRIMP CURRY RICE クリーミーな小海老の欧風カレー	1,500
YOKOHAMA VEGETABLE CURRY RICE 横浜野菜の菜園風カレー	1,350



YOKOHAMA VEGETABLE CURRY
横浜野菜の菜園風カレー

RICE DISHES ご飯料理

TEMPURA BOWL WITH SOFT SHELLLED CRAB AND SEASONAL VEGETABLES ソフトシェルクラブと季節野菜のtempura・ボウル	1,600
MILLY STYLE NASI GORENG ミリー特製 ナシゴレン	1,600
SEAFOOD DORIA シーフード・ドリア	1,600



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



SEAFOOD DORIA
シーフード・ドリア

SOUP スープ

SEASONAL POTAGE SOUP 季節のポタージュスープ	HALF ハーフ 400 / 700
CORN SOUP コーンスープ	400 / 700

DESSERT デザート

DRAGON PARFAIT 季節のドラゴンパフェ	GLASS グラス 1,200 / 1,600
DRAGON PARFAIT (GLASS) (COFFEE OR TEA) グラスサイズセット (コーヒー or 紅茶)	1,700
DRAGON PARFAIT (GLASS) & SAVORY SET (COFFEE OR TEA) グラスサイズセイボリーセット (コーヒー or 紅茶)	2,300



DRAGON PARFAIT
季節のドラゴンパフェ