

PASTA & RISOTTO パスタ&リゾット



三崎マグロほほ肉のラグ カサレッチャ
～三崎鮪頬肉のトマト煮込みをシチリア地方のショートパスタで～2,050
Casarecce with Misaki Tuna Cheek Ragu



オマール海老のパスタ パエリア フィデウア(2人前)
～お米の代わりにショートパスタを使って作るカタルーニャ料理～6,100
Paella Style Lobster Fideuà (for 2)

Signature!



三崎佐島漁港直送 鮮魚のブイヤベースリゾット2,050
Fresh Fish Bouillabaisse Risotto- using the Catch of the Day directly from Misaki Sajima Port

HOMEMADE DESERT 自家製デザート



京丹波栗のムース 洋梨のキャラメリゼ
メープルシロップと黒蜜のジュレ1,680
Kyotanba Chestnut Mousse with Caramelized Pear, Maple Syrup & Kuromitsu Jelly

シャインマスカット ハスカップ シャンパンのジュレ クープ仕立て1,750
～シャインマスカットとハスカップの甘酸っぱいグラスパフェ～
Shine Muscat, Haskap Berry & Champagne Jelly Coupe

京丹波栗のモンブラン カシスのジェラート1,980
Kyotanba Chestnut Mont Blanc with Cassis Gelato

紅玉リンゴと発酵バター濃厚プリン1,880
Rich Kogyoku Apple & Cultured Butter Pudding



チュロス イ ショコラタ1,780
～チュロスをホットチョコレートにディップして食べるカタルーニャの定番スイーツ～
Churros con Chocolate

柑橘とリュバープのタルト1,780
Citrus & Rhubarb Tart

Signature!

いちじくと赤ワインのスパイスロースト
京丹波栗のクレームブリュレ 焙煎ほうじ茶の香り1,880
Spiced Roasted Fig in Red Wine with Kyotanba Chestnut Crème Brûlée & Roasted Hojicha Aroma



カタルーニャ料理
Catalan Cuisine



三崎佐島漁港産
Kanagawa Meat



神奈川県産肉
Kanagawa Meat



神奈川県野菜
Kanagawa Vegetable



ワインペアリング
Wine Pairing

※表示価格は消費税、サービス料が含まれています。The prices listed include tax and Service Charge.

Brasserie Milly LA FORÊT ミリーラ・フォーレ

BISTRO DINNER



神奈川の海と畑を、横浜中華街の夜に。

三浦・佐島漁港の鮮魚、三浦野菜、神奈川県産の肉。
地元食材をビストロスタイルで気軽に楽しむディナー。

Taste the bounty of Kanagawa' s sea and fields
in the nights of Yokohama Chinatown.

LOCAL INGREDIENTS FROM KANAGAWA



BISTRO SNACKS ビストロ小皿



賀茂茄子のフォンダンとウニのグラチネ1,380
～豚もも肉のハム～
Homemade York Ham made with KANAGAWA “KIYOKAWA MEGUMI Pork”

タスマニアサーモンのマリネ1,280
Marinated Tasmanian Salmon

人参のラペ650
Carrot Râpée



砂肝のコンフィのリヨネーズ960
Lyonnais Style Chicken Gizzard Confit



オリーブのマリネ780
Marinated Olives

ウフ マヨネーズ550
Oeuf Mayonnaise (Egg Mayonnaise)

おすすめの楽しみ方



まずは前菜を2～3皿と
グラスワインで“アペロ”を
お楽しみください。



カタルーニャ料理
Catalan Cuisine



三崎佐島漁港産
Local Fish



神奈川県産肉
Kanagawa Meat



神奈川県野菜
Kanagawa Vegetable



ワインペアリング
Wine Pairing

COLD APPETIZERS 冷前菜

- 山香いのししの自家製ハムとコンソメジュレ レフォールのソース2,180
Homemade Ham of Yamaga Wild Boar with Consomme Jelly & Horesradish
- 三浦青木農園野菜と鴨胸肉のサラダリヨネーズ2,080
Salad Lyonnaise with Duck Breast and Vegetables from Aoki Farm, Miura
- 神奈川県清川恵水ポークのパテ ドカンパーニュ1,780
KANAGAWA “KIYOKAWA MEGUMI Pork" Pâté de Campagne
- 三浦野菜のグリルと佐島の蛸 トマトコンソメのプレッセ “エスカリバーダ”1,680
～カタルーニャ地方発祥の焼き野菜のマリネ “エスカリバーダ” と新鮮な佐島の蛸を合わせました～
Grilled Miura Vegetables & Sajima Octopus Pressé with Tomato Consommé- "Escalivada"
- 蟹とウニ 聖護院かぶらのババロア オマールのコンソメジュレ グラス仕立て2,180
Crab, Sea Uchin & Shogoin Turnip Bavaois with Lobster Consommé Jelly, served in a Glass
- フォワグラテリーヌ ホテルメイド「プレミアムブリオッシュ」フランボワーズクーリ3,450
Foie Gras Terrine with Hotel-made Brioche and Raspberry Sauce



Signature!

- 蝦夷鹿とハーブのゼリー寄せ レムラードソース2,080
Ezo Venison & Herb Aspic with Rémoulade Sauce

HOT APPETIZERS 温前菜

- 三浦青木農園季節の野菜のフリット1,580
Crisp Seasonal Vegetables from MIURA AOKI Farm
- 三崎鮪ほほ肉の炭火炙り トリュフ香るジュ ドヴィアンド2,080
Charcoal Seared Misaki Tuna Cheek with Truffle Scented Jus
- 蝦夷鹿のWコンソメとポーチドエッグ 季節の野菜2,580
～蝦夷鹿の旨味を凝縮させた特製 Wコンソメスープ。ポーチドエッグを崩してスープとご一緒にどうぞ～
Double Ezo Venison Consomme with Poached Egg & Seasonal Vegetables
- 炭火焼きした自家製ブティファラと白いんげん豆の煮込み2,180
～カタルーニャ地方の豚肉ソーセージ～
Charcoal Grilled Homemade Botifarra with Stewed White Beans
- 賀茂茄子のフォンダンとウニのグラチネ2,180
Kamo Eggplant Fondant & Sea Urchin Gratin
- ズワイガニと帆立貝 京生麩のムースの温かいテリーヌ スーパドボワソン2,680
Warm Terrine of Snow Crab, Scallop& Kyoto Nama-Fu Mousse with Soupe de Poisson



Signature!

- 神奈川県清川恵水ポーク フロマージュ ドテートのパン粉焼き グリビッシュソース1,980
～頬、豚足、バラを使いパン粉でカリッと焼き上げました～
Breaded Fromage de Tête of KANAGAWA “KIYOKAWA MEGUMI Pork” with Gribiche Sauce

CHEF’ S FISH SELECTION シェフの魚料理

- 三浦産鮮魚の低温ロティ 秋の三浦野菜とロメスコ サンファイナ
～鮮魚のロティにコク深いロメスコソースと
三浦野菜のカタルーニャ風煮込み “サンファイナ” を添えて～3,180
 Slow Roasted Fresh Fish from Miura
with Autumn Miura Vegetables, Romesco & Samfaina
- タスマニアサーモンのガトー仕立て ソースプールブラン3,720
～濃厚な味わいのタスマニアサーモンをケーキに見立てて仕上げました～
Tasmanian Salmon Gâteau with Beurre Blanc Sauce
- 金目鯛の鱗焼き
キャビアドオーベルジーヌオマールのビスク3,580
Crispy Scaled Kinmedai with Caviar d'Aubergine & Lobster Bisque
- 真鯛と洋梨のポワレ カタラン風3,570
～真鯛を香ばしくポワレし、魚介と洋梨、シェリー酒の旨みと甘みを楽しむ一皿～
Catalan Style Pan-Seared Sea Bream & Pear
- 函館産カスベのムニエル グルノーブル風3,580
～函館産カスベのムニエルをシードル香る軽いクリームソースでどうぞ～
Grenoble Style Meunière of Hakodate Skate

Signature!



- 三崎佐島漁港直送
鮮魚のブイヤベース4,800
～三浦三崎から産直の鮮魚を使った
ミリー ラ・フォーレのスペシャリテ～
Bouillabaisse of Fresh Fish from
MISAKI SAJIMA Port

CHEF’ S MEAT SELECTION シェフの肉料理

- 神奈川県清川恵水ポークロースの低温ロティ
栗とセップ茸のマディラソース3,180
Slow-Roasted Kiyokawa Megumi Pork Loin with Chestnut,
Cep Mushroom & Madiera Sauce
- 四万十麦酒牛 トウガラシのステーキ ポムフリット添え (150g)5,400
Shimanto Barley Fed Beef Chuc Steak with French Fries (150g)
- 牛頬肉の赤ワイン煮込み カネロニ4,280
～牛頬肉の赤ワイン煮込みをパスタで包み、ベシャメルとチーズで香ばしく焼き上げました～
 Red Wine Braised Beef Cheek Cannelloni
- 鴨腿肉のコンフィ サルラ風3,700
Sarlat Style Duck Leg Confit
- 国産牛ステーキアッシュェとフォアグラのパートフィロ包み焼き ソースマディラ4,800
Domestic Beef Steak Haché & Foie Gras Baked in Phyllo Pastry in Madeira Sauce
- ポジャストレ アム エスカマルランス (2人前)7,100
～比内地鶏と伊勢海老を使用したカタルーニャの煮込み料理～
Pollastre amb Escamarlans - Catalan Style Chicken & Langousrines (for 2)



Signature!

- 京鴨とフォアグラ リンゴのパイ包み焼き ノルマンディー風4,680
Normandy Style Kyoto Duck, Foie Gras & Apple Baked in Pastry

※表示価格は消費税、サービス料が含まれています。The prices listed include tax and Service Charge.