

SANDWICH & HAMBURGER

- 23. クラブハウスサンド 1,500
CLUB HOUSE SANDWICH
- 24. RHBB (ローズホテル横浜ビーフバーガー) 1,800
RHBB (ROSE HOTEL YOKOHAMA BEEF BURGER)
- 25. カジキマグロのミラネーゼバーガー 1,600
SWORDFISH MILANESE BURGER
- 26. クロックマダム 生ハムサラダと共に 1,600
CROQUE MADAM SERVED WITH CURED HAM SALAD



27



28

CURRY & RICE DISHES

- 27. クリーミーな小海老の欧風カレー 1,550
CREAMY SHRIMP CURRY RICE
- 28. 横浜野菜の菜園風カレー 1,450
YOKOHAMA VEGETABLE CURRY RICE
- 29. サイコロステーキの欧風ビーフカレー 1,700
EUROPEAN BEEF CURRY WITH CUBED STEAK RICE
- 30. 茸とベーコンピラフのオムレツのせ トマトソース 1,600
MUSHROOM AND BACON PILAF TOPPED WITH A FLUFFY OMELETTE AND TOMATO SAUCE
- 31. ミリー特製 ナシゴレン 1,600
MILLY STYLE NASI GORENG



32



34



35

ブラスリー ミリーラ・フォーレ

受付時間 日~木 11:00~17:00 / 金・土 11:00~21:00

TEL 045-681-2916

www.rosehotelyokohama.com/



パンフレット有効期間 2022.2.28迄

TAKE OUT

ブラスリー ミリーラ・フォーレ



BENTO BOX 1,600

サーモンと春菊、舞茸のピラフ / 若鶏モモ肉のプロヴァンス風、温野菜のバーニャカウダソース / ワカサギのエスカベッシュ サラダ仕立て /

シャルキュトリー (生ハム&チョリソ、イタリアンサラミ) / ブルーンの鴨 スモークロール / 自家製ピクルス / 本日のクルティテ / プロセスチーズ / カリフラワーのベニエ / 法蓮草とキノコのフリッタータ

DELI BOX 1,900

ミリー特製 ミニハンバーグと羽沢の温野菜添え / ロースビーフとフライドポテトレフォール添え / サーモンとほうれん草のクリームベニエ /

シャルキュトリー (生ハム&チョリソ、イタリアンサラミ) / ブルーンの鴨 スモークロール / 自家製ピクルス / 本日のクルティテ / プロセスチーズ / カリフラワーのベニエ / 法蓮草とキノコのフリッタータ



Milly La Forêt



1F

Brasserie MILLY LA FORÊT ミリーラ・フォーレ

お持ち帰り承ります

受付時間 日~木 11:00~17:00 / 金・土 11:00~21:00
TEL 045-681-2916

HORS-D'ŒUVRE PLATE
プレミアム洋食プレート

6,500~ [直径 32cm] [2名~8名用]

お料理内容はスタッフへお気軽にご相談ください。



チーズの盛り合わせからイベルロ豚の生ハム、人気の自家製パテなど、ワンランクアップさせてくれるテイクアウトメニューです。ぜひグルメなおうち時間をお楽しみください。

Y. Hasegawa

ブラスリー ミリーラ・フォーレ
料理長 長谷川美典

(3日前迄 要予約)
お料理はイメージです。



APPETIZER

- | | |
|--|-----------------|
| 1. 自家製ピクルス HOMEMADE PICKLES | 500 |
| 2. 自家製オリーブマリネ HOMEMADE MARINATED OLIVES | 500 |
| 3. 3種チーズの盛り合わせ ASSORTMENT OF THREE CHEESE | 1,500 |
| 4. 若鶏モモ肉の唐揚げ 重慶飯店 STYLE CHUNGKING STYLE CRISP-FRIED CHICKEN | 1,000 |
| 5. ソーセージ&フライドポテト SAUSAGE AND FRENCH FRIES | ハーフ 950 HALF |
| 6. フライドポテト FRENCH FRIES | 450 / 700 |

SALAD

- | | |
|---|-------------------------|
| 7. 横浜野菜の彩りミックスサラダ (フレンチ/和風/サウザンドレッシング) MIXED SALAD FEATURING YOKOHAMA VEGETABLES (FRENCH DRESSING/ JAPANESE DRESSING/ THOUSAND ISLAND DRESSING) | ハーフ 700 / 1,300 HALF |
| 8. コブサラダ COBB SALAD | 850 / 1,600 |
| 9. 冬キャベツ、クルミ、フェタチーズのコールスロー COLESLAW WITH WINTER CABBAGE, WALNUTS AND FETA CHEESE | 800 / 1,500 |
| 10. シーフード・シーザーサラダ SEAFOOD CAESAR SALAD | 700 / 1,200 |
| 11. 温野菜サラダ ソースガスコナード WARM VEGETABLE SALAD WITH SAUCE GASCONNADE | 850 / 1,600 |



7



8

PASTA

- | | |
|---|-------|
| 12. サーモンとほうれん草のクリームペンネ CREAM PENNE WITH SALMON AND SPINACH | 1,600 |
| 13. 羽沢ハラペーニョと砂肝、鶏ハツ、ポーチ・ド・エッグのペンネ PENNE WITH HAZAWA JALAPEÑO, ANKIMO, CHICKEN HEARTS AND POACHED EGG | 1,500 |

SEAFOOD

- | | |
|---|-------|
| 14. ミックス・シーフード・フライ (エビ・ホタテ・魚・イカ) CRISP FRIED SEAFOOD PLATTER (SHRIMP, SCALLOPS, FISH, SQUID) | 1,800 |
| 15. 真鯛のプレゼ シュークルトソース BRAISED SEA BREAM IN CHOUCROUTE SAUCE | 1,900 |
| 16. サーモンの生ベーコン巻き 栗のヴルーテと共に SALMON WRAPPED IN BACON SERVED WITH CHESTNUT VELOUTE | 1,800 |

MEAT

- | | |
|--|-------|
| 17. 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 JAPANESE BEEF BURGER WITH SEASONAL YOKOHAMA VEGETABLES SERVED WITH DEMI GLACE | 1,800 |
| 18. 骨付き鶏モモ肉のコンフィ ポンム・フリット添え CHICKEN CONFIT SERVED WITH FRENCH FRIES | 1,600 |



14



15



17

POUND STEAK

- | | |
|---|--|
| 19. 牛ロースステーキとフライドポテト 赤ワインソース BEEF STEAK & FRENCH FRIES WITH RED WINE SAUCE | |
|---|--|

| | |
|---------------|-------------|
| ハーフポンド (225g) | 1ポンド (450g) |
| 2,500 | / 4,800 |



19

HOTEL BREAD & SOUP SET

- | | |
|--|-----|
| 20. ホテルブレッド HOTEL BREAD | 350 |
| 21. ライス RICE | 350 |
| 22. スープセット (スープ&パンまたはライス) SOUP SET (SOUP & BREAD OR RICE) | 550 |