

POUND STEAK DINNER ポンドステーキ

2名様(450g) 8,700 / 1名様(225g) 4,400



MILLY SPECIAL ASSORTMENT OF THREE HORS D'ŒUVRES
 ミリー特製 オードブル3種盛り合わせ
 COLORFUL MIXED SALAD WITH HOTEL FRENCH DRESSING
 彩り野菜のミックスサラダ ホテルフレンチドレッシング
 SEAFOOD GRATIN
 具沢山のシーフードグラタン
 AUSTRALIAN BEEF POUND STEAK (450G)
 オーストラリア産 牛ロースのポンドステーキ (450g)
 FRIED POTATOES
 フライドポテト
 BAGUETTE (THE SELECTION OF BREAD MAY VARY DEPENDING ON THE DAY)
 パケット (※パンは日によって変わる可能性が御座います)
 DESSERT OF THE DAY
 本日のデザート

焼き加減はミディアム以上 (「ミディアム」「ミディアムウエルダン」「ウエルダン」となります。お好みの焼き加減をお申し付け下さい。PLEASE CHOOSE HOW YOU WOULD LIKE YOUR STEAK COOKED: "MEDIUM", "MEDIUM WELL", "WELL DONE")

4月限定

SPECIAL

- | | |
|--|-------|
| A. メバルのソテー タケノコのリゾット アサリと生若芽のソース
SAUTÉED ROCK FISH WITH BAMBOO SHOOT RISOTTO SERVED WITH CLAM SAUCE | 2,800 |
| B. スペイン カタルニア風ブイヤベース
SPANISH CATALUNA STYLE BOUILLABAISSE | 2,500 |
| C. 国産牛ヒレ肉のポアレ 蒸しあわび添え肝バター入り ソースマデラ
季節の野菜と共に
BUTTER ROASTED BEEF FILLET WITH STEAMED ABALONE SERVED WITH SEASONAL VEGETABLES IN MADEIRA SAUCE | 6,300 |
| D. 大山鶏モモ肉とリードヴォーのポアレ ルッカ風 春野菜の煮込みを添えて
SPRING VEGETABLES SERVED WITH LUCCA MINISTRONE STYLE SERVED SWEETBREAD WITH ROASTED CHICKEN THIGH | 2,800 |
| E. ハンガリー産 鴨胸肉のソテー ハニーペッパー風味
SAUTÉED HUNGARIAN DUCK BREAST IN HONEY PEPPER ESSENCE | 2,100 |



A

B

C

D

E

ブラスリー ミリーラ・フォーレ

受付時間 日~木 10:00~17:00 / 金土祝前日 10:00~20:00

TEL 045-681-2916

www.rosehotelyokohama.com/



パンフレット有効期間 2021.4.30迄

TAKE OUT

ブラスリー
ミリーラ・フォーレ



HORS-D'ŒUVRE PLATE
プレミアム洋食プレート
6,500 [直径 32cm][2名~3名用]

要予約
(3日前まで)

イベリコ豚の生ハム&チョリソー ハンガリー産鴨肉のロースト
 チーズ各種 ロブスターのソテー
 自家製パテ&オリーブのマリネ ケイジャンスパイス
 ローストビーフ くるみとレーズン[パン]



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 10:00~17:00 / 金土祝前日 10:00~20:00
TEL 045-681-2916

HORS-D'ŒUVRE PLATE
オードブルプレート
4,500 [直径 32cm][2名~3名用]

要予約
(3日前まで)



自家製パンを使用したサンドウィッチ
 イベリコ豚の生ハム&チョリソー
 自家製パテピクルス&オリーブのマリネ
 鴨肉の燻製
 シーフードマリネ
 チーズの盛り合わせ

Y. Kasagawa

ブラスリー ミリーラ・フォーレ
料理長 長谷川美典



SALAD

- | | |
|--|-------------|
| 1. フレッシュ野菜盛り沢山のミックスサラダ
MIXED SEASONAL SALAD BRASSERIE STYLE | 650 / 1,200 |
| 2. アンチョビとガーリック風味のシーザーサラダ
TRADITIONAL CAESARS SALAD WITH FRAGRANT ANCHOVY GARLIC | 750 / 1,400 |

CURRY

- | | |
|---|-------|
| 3. 季節の香りいっぱいの野菜カレー
CHEF'S SEASONAL VEGETABLE CURRY WITH STEAMED RICE | 1,300 |
| 4. 香ばしいぶりぶり小海老カレー
SHRIMP CURRY WITH STEAMED RICE | 1,400 |
| 5. 丹念に作り上げたビーフカレー
SHORT RIB BEEF CURRY WITH STEAMED RICE | 1,600 |



1



5



7

SEAFOOD

- | | |
|---|-------|
| 6. エビフライ タルタルソースで (3尾)
CRISP FRIED BREADED SEAFOOD COMBINATION | 1,800 |
| 7. ミックスシーフードフライ (海老、帆立、魚、イカ)
CRISP FRIED BREADED SEAFOOD COMBINATION | 1,800 |
| 8. 具沢山シーフード入りマカロニグラタン
CRISP FRIED PRAWN WITH HOUSE TARTAR SAUCE | 1,100 |



8



10



11

MEAT

- | | |
|---|-------|
| 9. 国産鶏もも肉のグリル マスタード添え (180g)
GRILLED CHICKEN SERVED WITH MUSTARD | 1,500 |
| 10. オーストラリア産牛サーロインステーキ (180g)
AUSTRALIAN ROAST BEEF STEAK | 1,700 |
| 11. 特製ビーフハンバーグ ポテト添え (200g)
100% BEEF HAMBURG STEAK <200g> WITH FRENCH FRIES | 1,600 |

ハーフ
HALF

HAMBURGER & SANDWICHES

- | | |
|---|-------|
| 12. R.H.B.B. ローズホテル横浜ビーフバーガー (225g)
ROSE HOTEL YOKOHAMA BEEF BURGER | 1,700 |
| 13. ベーコンエッグバーガー
BACON EGG BURGER | 1,700 |
| 14. ミックスサンドイッチ ポテトチップスと自家製ピクルス
MIXED SANDWICH WITH POTATO CHIPS AND HOMEMADE PICKLES | 1,200 |
| 15. クラブハウスサンドウィッチ
BRASSERIE CLUB HOUSE SANDWICH | 1,400 |



12



15

SIDE DISH

- | | |
|--|-----------|
| 16. 自家製ピクルス
HANDMADE PICKLES | 600 |
| 17. 自家製オリーブのマリネ
HANDMADE MARINATED OLIVES | 700 |
| 18. フレンチフライ
FRENCH FRIES | 400 / 600 |
| 19. フィッシュ&チップス 自家製タルタルソース
FISH AND CHIPS WITH MALT VINEGAR TARTAR SAUCE | 700 |
| 20. 若鶏のから揚げ
CRISP-FRIED CHICKEN | 1,000 |
| 21. ライス
WHITE RICE | 300 |
| 22. 自家製パン (バケット/ソフトロール/クロワッサン)
HOTEL BAKED BREAD | 300 |

ハーフ
HALF



横浜元町の紅茶専門店「ラ・ティエール」の紅茶2種付き

AFTERNOON TEA SET

和のアフタヌーンティーセット

[前日15時迄の予約制] 5,500

