

SANDWICH & HAMBURGER

- 24. シュリンプとシーザーサラダのチャパタサンド 1,500
CIABATTA SANDWICH WITH SHRIMP AND CAESAR SALAD
- 25. RHBB (ローズホテル横浜ビーフバーガー) 1,800
RHBB (ROSE HOTEL YOKOHAMA BEEF BURGER)
- 26. 特製BBQソースのステーキサンド 1,650
STEAK SANDWICH WITH BBQ SAUCE
- 27. クラブハウスサンド 1,500
CLUB HOUSE SANDWICH
- 28. ベジタブル&ファラフェルサンド 1,500
VEGETABLE & FALAFEL SANDWICH



25



27

CURRY & RICE DISHES

- 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. クリーミーな小海老の欧風カレー 1,500
CREAMY SHRIMP CURRY RICE
- 31. 横浜野菜の菜園風カレー 1,350
YOKOHAMA VEGETABLE CURRY RICE
- 32. ソフトシェルクラブと季節野菜のテンブラ・ボウル 1,600
TEMPURA BOWL WITH SOFT SHELLED CRAB AND SEASONAL VEGETABLES
- 33. ミリー特製 ナシゴレン 1,600
MILLY STYLE NASI GORENG



31



33

ブラスリー ミリーラ・フォーレ

受付時間 日~木 11:00~17:00 / 金土祝前日 11:00~19:00

TEL 045-681-2916

www.rosehotelyokohama.com/



パンフレット有効期間 2021.11.30迄

TAKE OUT

ブラスリー ミリーラ・フォーレ



DELI BOX 1,900

イベリコ豚生ハム/チヨリノ
ミラノサラミ/コッパ
プロセスチーズ/ピクルス
本日のクルティテ/
小海老とアボカドのタルタル
オレンジアイオリソース

ローストビーフ
ローストポテト
横浜野菜
ソフトシェルクラブと秋野菜の天婦羅
シーフードグラタン
鱈のソテー グリーン・モホソース



BENTO BOX 1,600

キノコとベーコンのピラフ
茹で鶏冷製サルモレホソース
イベリコ豚生ハム/チヨリノ
プロセスチーズ
自家製ピクルス

本日のクルティテ
ファラフェル(ひよこ豆のコロッケ)
小海老のフリッター
カジキマグロとアトランティックサーモンのフライ
カレー・ラタトゥイユ

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 / 金土祝前日 11:00~19:00
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リコ豚の生ハム、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. ファラフェル サラダ添え (ひよこ豆のコロッケ)
FALAFEL WITH SALAD (CHICKPEA CROQUETTE) | 700 |
| 5. 若鶏モモ肉の唐揚げ 重慶飯店 STYLE
CHUNGKING STYLE CRISP-FRIED CHICKEN | 1,000 |
| 6. ソーセージ&フライドポテト
SAUSAGE AND FRENCH FRIES | HALF 950 |
| 7. フライドポテト
FRENCH FRIES | 450 / 700 |



SALAD

- | | |
|---|------------------|
| 8. 横浜野菜の彩りミックスサラダ (フレンチ/和風/サウザンドドレッシング)
MIXED SEASONAL SALAD BRASSERIE STYLE
(FRENCH DRESSING/ JAPANESE DRESSING/ THOUSAND ISLAND DRESSING) | HALF 700 / 1,300 |
| 9. コブサラダ
COBB SALAD | 850 / 1,600 |
| 10. 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エヌ添え
PROSCIUTTO AND ARUGULA, WALNUT SALAD, LIVER MOUSSE | 950 / 1,800 |
| 11. 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
YOKOHAMA HAZAWA FARMERS FRESH SEASONAL VEGETABLE SALAD | 700 / 1,300 |
| 12. 大山鶏モモ肉とキノコのシーザーサラダ
DAISAN CHICKEN CAESAR SALAD WITH KINOKO MUSHROOM | 800 / 1,500 |

PASTA

- | | |
|--|-------|
| 13. 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)
PENNE QUATTRO FORMAGGIO (CREAM PENNE WITH 4 KINDS OF CHEESE) | 1,600 |
| 14. 小海老とキノコのペンネ・アラビアータ
PENNE ARABIATTA WITH SHRIMP AND MUSHROOM | 1,600 |

SEAFOOD

- | | |
|---|-------|
| 15. 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 |
| 16. イサキのガリシア風 スモークポテトのピューレ
GALICIAN STYLE ISAKI FISH WITH SMOKED POTATO PUREE | 1,900 |
| 17. アトランティックサーモンのグリル
GRILLED ATLANTIC SALMON IN RED WINE SAUCE SERVED WITH STEWED PEAR | 1,900 |

MEAT

- | | |
|--|-------|
| 18. 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 |
| 19. 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
DAISAN CHICKEN AND MUSHROOM GOULASH SERVED WITH BUTTER RICE | 1,600 |



POUND STEAK

- | | |
|--|--|
| 20. 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
AUSTRALIAN BEEF STEAK & FRENCH FRIES
WITH RED WINE SAUCE | |
|--|--|

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



HOTEL BREAD & SOUP SET

- | | |
|--|-----|
| 21. ホテルブレッド
HOTEL BREAD | 350 |
| 22. ライス
RICE | 350 |
| 23. スープセット (スープ&パンまたはライス)
SOUP SET (SOUP & BREAD OR RICE) | 550 |

※表示価格は消費税が含まれています。THE PRICES LISTED INCLUDE TAX.