

TAKE  
OUT

Brasserie  
Milly LA FORÊT  
ミリーラ・フォーレ



TAKE OUT MENU  
24時間 web 予約も  
受付けております。

TAKE OUT MENU  
ブラスリーミリーラ・フォーレの テイクアウト  
ご予約・お問い合わせはこちらまで tel 045-681-2916

ブラスリー ミリーラ・フォーレ  
料理長 長谷川美典

*M. Hasegawa*



## POUND STEAK DINNER

ポンドステーキ 2名様(450g) 8,000 / 1名様(225g) 4,000

オーストラリア産のキメが細かく脂身の少ない赤身牛ロースをご提供。じっくりと焼き上げるステーキはお2人で1ポンド(450g)!

MILLY SPECIAL ASSORTMENT OF THREE HORS D' OEUVRES  
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)  
バケット (\*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"



BRAISED RED SNAPPER SERVED WITH  
SAUERKRAUT AND POTATOES IN BACON  
ESSENCE CREAM SAUCE

キンメダイのプレゼ シュワークルトとポテト添え、  
ベーコン風味の軽いクリームソースで

2,600



SPANISH CATALUNA STYLE BOUILLABAISSE

スペイン カタルニア風フイアバース

2,300



BUTTER ROASTED BEEF FILLET WITH STEAMED  
ABALONE SERVED WITH SEASONAL VEGETABLES  
IN MADEIRA SAUCE

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

5,800



YEZO DEER ROTI  
WITH GRAND VENEUR SAUCE

蝦夷鹿もも肉のロティー ソースグラングヌール

2,600



SAUTÉED HUNGARIAN DUCK BREAST  
IN HONEY PEPPER ESSENCE

ハンガリー産 鴨胸肉のソテー ハニーペッパー風味

1,900



ROSE HOTEL YOKOHAMA BEEF BURGER

R.H.B.B. ローズホテル横浜ビーフバーガー

(225g) 1,600

表示料金は消費税別でございます。THE ABOVE PRICES ARE EXCLUDING THE TAXES.

有効期限：2021.2.28

# February

## SPECIAL MENU

[★パン又はライスがつきます]

★ ボリューム満点 シャリアピンハンバーグ 季節の野菜添え HAMBURG WITH ONION SAUCE SERVED WITH SEASONAL VEGETABLES	1,000
シーフードが沢山入ったマカロニグラタン SEAFOOD MACARONI GRATIN	1,000
ホテル特製ポークカレーライス HOTEL STYLE PORK CURRY	800
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入り MIXED SANDWICH WITH POTATO CHIPS AND HOMEMADE PICKLES	800
<i>New</i> 自家製の和風ソース香る 厚切りビーフステーキ丼 THICK SLICED BEEF STEAK OVER RICE WITH JAPANESE STYLE SAUCE	1,200
<i>New</i> 独特のコクと辛味が食欲をそそる！ ナシゴレン丼 SPICY NASI GORENG	800
<i>New</i> 濃厚のタレたっぷり！ ロコモコ丼 LOCO MOCO WITH LOTS OF SAUCE	800
<i>New</i> サクッとジューシー 鶏肉のからあげ丼 CRISP-FRIED JUICY CHICKEN OVER RICE	800

※ 丼のご飯は、大盛り +150 で承ります。(通常 200g/大盛り 300g)

## WEEKLY MENU [★パン又はライスがつきます] 11:30~14:00 ALL 800

### ■ 2/1~2/5

- ★ 若鶏腿肉のヨーグルト味噌漬け焼き 白菜のブレゼを添えて  
GRILLED CHICKEN THIGH IN YOGHURT MISO SERVED WITH CHINESE CABBAGE  
タコとヤリイカ、紅白なますのバインミー  
BANH MI WITH OCTOPUS AND SQUID

### ■ 2/8~2/10・2/12

- 和洋中弁当 (カルビ焼肉、牛肉のごぼう巻、海老焼売、焼き魚 etc...)   
FUSION BENTO (KALBI YAKINIKU, BEEF AND BURDOCK ROLL, SHRIMP SIUMAI, GRILLED FISH ETC.)  
ラコット・カーボスタ (ハンガリーの家庭料理 ザワークラウトと挽肉の重ね焼き)  
HUNGARIAN LAYERED DISH WITH SAUERKRAUT AND MINCED MEAT

### ■ 2/15~2/19

- ★ スペイン産 豚バラのロースト ソース・シャルキュティエール (お肉屋さん風)  
SPANISH PORK ROAST WITH CHARCUTIERE SAUCE  
ガレット・コンプレ (ハム、チーズ、目玉焼きのせ ブルターニュ風そば粉のクレープ)  
GALETTE COMPLÈTE (HAM,CHEESE, FRIED EGG WITH BRETAGNE STYLE GALETTE)

### ■ 2/22~2/24・2/26

- ★ ケイマン・フィッシュ・ティー (ケイマン諸島名物 ココナッツミルク入りフィッシュシチュー)  
CAYMAN FISH TEA (FISH STEW WITH COCONUT MILK)  
韓国風 豚バラとお餅のキムチチゲ  
KOREAN STYLE PORK AND MOCHI IN KIMCHI HOT POT

## Special



オードブルプレート(プレミアム) ¥6,000

## HORS-D'ŒUVRE PLATE

オードブルプレート 要予約(3日前まで)

チーズの盛り合わせからイベリコ豚の生ハムやマリネ、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。

2~3名様 6,000 / 4,000

## Cake



フリーズシャンティ 4号 ¥2,700~

※ バゲットなどパンのご予約も承ります。お電話にてお問い合わせください。