Brasserie
Milly La Forêt
ミリーラ・フォーレ

PLEASE SELECT THE MENU WITH THE ● MARK DURING 14:00-17:00.
14:00 ～ 17:00 の間は●印のメニューからお選びください。

APPETIZER 前菜 & サイドディッシュ

ASSORTMENT OF CHARCUTERIE WITH HOMEMADE PICKLES & MARINATED OLIVES (IBERICO CURED HAM, CHORIZO, MILANO SALAMI, COPPA, MORTADELLA)
シャルキュトリーの盛り合わせ 2,000

HOMEMADE PICKLES
● 自家製ピクルス 600

HOMEMADE MARINATED OLIVES
● 自家製オリーブマリネ 600

ASSORTMENT OF THREE CHEESE
3 種チーズの盛り合わせ 1,800

BONITO CARPACCIO WITH LEMON MUSTARD SAUCE
トロカツオのカルパッチョ　レモンマスタードソースで 1,700

THINLY SLICED BOILED PORK TONGUE WITH LOTUS ROOT GRIBICHE SAUCE
ボイルした冷製豚タンの薄切り　レンコンのグリビッシュソース 1,700

MUSHROOM AND SHRIMP AJILLO SERVED WITH BAGUETTE
茸と小海老のアヒージョ　バケット添え 1,300

CHUNGKING STYLE CRISP-FRIED CHICKEN
若鶏モモ肉の唐揚げ　重慶飯店 STYLE 1,400

SAUSAGE AND FRENCH FRIES
● ソーセージ＆フライドポテト 1,400

FRENCH FRIES
● フライドポテト HALF ハーフ 600 / 1100

ASSORTMENT OF CHARCUTERIE
シャルキュトリーの盛り合わせ

MUSHROOM AND SHRIMP AJILLO SERVED WITH BAGUETTE
茸と小海老のアヒージョ　バケット添え

SALAD サラダ

MIXED SALAD FEATURING YOKOHAMA VEGETABLES (FRENCH DRESSING/ JAPANESE DRESSING/ THOUSAND ISLAND DRESSING)
● 横浜野菜の彩りミックスサラダ
（フレンチドレッシング / 和風ドレッシング / サウザンドレッシング）
HALF ハーフ 950 / 1,500

CHILLED ROAST BEEF WITH WALDORF SALAD
冷製ローストビーフを乗せたウォルドフサラダ 1,200 / 2,100

MIXED SALAD FEATURING YOKOHAMA VEGETABLES
横浜野菜の彩りミックスサラダ

CHILLED ROAST BEEF WITH WALDORF SALAD
冷製ローストビーフを乗せたウォルドフサラダ

SEAFOOD 魚料理

CRISP FRIED SEAFOOD PLATTER (SHRIMP, SCALLOP, FISH, SQUID)
● ミックス・シーフード・フライ (エビ・ホタテ・魚・イカ) 2,100

BUTTER ROASTED SCABBARD FISH IN ROASTED BUTTER SAUCE WITH ALMONDS
太刀魚のムニエル　アーモンド入り焦がしバターソース 2,300

RED SEA BREAM IN CURRY ESSENCE
真鯛のナージュ　カレー風味 2,400

CRISP FRIED SEAFOOD PLATTER
ミックス・シーフード・フライ

MEAT 肉料理

JAPANESE BEEF BURGER WITH SEASONAL YOKOHAMA VEGETABLES SERVED WITH DEMI GLACE
● 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で 2,100

GRILLED LAMB THIGH IN HERB GARLIC
仔羊モモ肉のハーブガーリック焼き 2,600

SAUTÉED PORK FILET IN STROGANOFF SAUCE
豚ヒレ肉のソテー　ストロガノフソース 2,300

BUTTER ROASTED SCABBARD FISH IN ROASTED BUTTER SAUCE WITH ALMONDS
太刀魚のムニエル
アーモンド入り焦がしバターソース

GRILLED LAMB THIGH IN HERB GARLIC
仔羊モモ肉のハーブガーリック焼き

POUND STEAK ポンドステーキ

POUND STEAK & FRENCH FRIES WITH RED WINE SAUCE
ポンドステーキとフライドポテト　赤ワインソース
ハーフポンド (225g) / 1 ポンド (450g)
2,900 / 5,300

JAPANESE BEEF BURGER WITH SEASONAL YOKOHAMA VEGETABLES SERVED WITH DEMI GLACE
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

POUND STEAK & FRENCH FRIES WITH RED WINE SAUCE
ポンドステーキとフライドポテト　赤ワインソース

※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.

PLEASE SELECT THE MENU WITH THE ● MARK DURING 14:00-17:00.
14:00 ～ 17:00 の間は●印のメニューからお選びください。

PIZZA & PASTA ピザ & パスタ

PIZZA MARGHERITA
● マルゲリータ 2,000

SEAFOOD PIZZA
シーフード・ピッツア 2,300

AUTUMN SALMON AND KINOKO CREAM PENNE
● 秋鮭とキノコクリームソースのペンネ 1,900

TOMATO SPAGHETTI WITH AUTUMN EGGPLANT, THICKLY SLICED BACON AND MOZZARELLA CHEESE
● 秋ナスと厚切りベーコン、モッツァレラチーズ入りトマトスパゲティー 2,000

LINGUINI PESCATORE BIANCA
リングイネ　ペスカトーレ・ビアンカ 2,100

PIZZA MARGHERITA
マルゲリータ

TOMATO SPAGHETTI
WITH AUTUMN EGGPLANT, THICKLY SLICED BACON AND MOZZARELLA CHEESE
秋ナスと厚切りベーコン、
モッツァレラチーズ入りトマトスパゲティー

SANDWICH & HAMBURGER
サンドウィッチ & ハンバーガー

BLT SANDWICH
● B・L・Tサンドウィッチ 1,700

RHBB (ROSE HOTEL YOKOHAMA BEEF BURGER)
● RHBB（ローズホテル横浜ビーフバーガー） 2,000

CANADIAN STYLE CROQUE MOUSIER
モンテクリスト（カナダ風クロックムッシュ） 1,800

CANADIAN STYLE CROQUE MOUSIER
モンテクリスト（カナダ風クロックムッシュ）

BLT SANDWICH
B・L・Tサンドウィッチ

RHBB (ROSE HOTEL YOKOHAMA BEEF BURGER)
RHBB（ローズホテル横浜ビーフバーガー）

CURRY & RICE DISHES カレー＆ご飯料理

CREAMY SHRIMP CURRY
● クリーミーな小海老の欧風カレー 2,000

YOKOHAMA VEGETABLE CURRY RICE
横浜野菜の菜園風カレー 1,900

EUROPEAN BEEF CURRY WITH CUBED STEAK RICE
● サイコロステーキの欧風ビーフカレー 2,100

MILLY STYLE NASI GORENG
ミリー特製　ナシゴレン 1,900

YOKOHAMA VEGETABLE CURRY
横浜野菜の菜園風カレー

HOTEL BREAD & SOUP SET
ホテルブレッド & スープセット

HOTEL BREAD
● ホテルブレッド 450

RICE
● ライス 450

SOUP SET (SOUP & BREAD OR RICE)
● スープセット（スープ＆パンまたはライス） 750

MILLY STYLE NASI GORENG
ミリー特製　ナシゴレン

SOUP スープ

	HALF ハーフ	
SEASONAL POTAGE SOUP ● 季節のポタージュスープ	550	/ 900
CORN SOUP ● コーンスープ	550	/ 900

ルームサービスのご案内

ダイヤル 3番 にて承ります。
FOR ROOM SERVICE ORDER PLEASE DIAL 3.

期間限定にてお部屋でレストランメニューがお召し上がりいただけます。

※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.