

Breakfast Menu

朝食メニュー

7:00a.m. ~ 10:00a.m.

Brasserie
Milly LA FORÊT
ミリーラ・フォレ

ルームサービスは、ダイヤル (3) 番にて承ります。

For Room Service order please dial (3)

Continental コンチネンタル 2,300

Choice of Chilled Juice (Orange, Apple, Tomato)
・お好みのジュース (オレンジ・アップル・トマト)

Toast or Croissant with Jam and Butter
・トースト又はクロワッサン ジャム&バター添え

Coffee or Tea
・コーヒー又は紅茶



American アメリカン 3,000

Choice of Chilled Juice (Orange, Apple, Tomato)
・お好みのジュース (オレンジ・アップル・トマト)

Two Eggs (Fried, Scrambled, Poached or Boiled)
with Ham, Bacon, or Sausage
・各種卵料理 ハム、ベーコン又はソーセージ添え
(フライド・スクランブル・ポーチ・ボイルド)

Toast or Croissant with Jam and Butter
・トースト又はクロワッサン ジャム&バター添え
Coffee or Tea
・コーヒー又は紅茶



Drink Menu

ドリンクメニュー

Beer

Bottled Beer (Medium)
国産瓶ビール (中瓶) 990

Alcohol Free Beer (Small)
ノンアルコールビール (小瓶) 770

Sparkling Wine

Sparkling Wine (Half Bottle)
スパークリングワイン (ハーフボトル) 3,500

Soft Drinks

Special Blended Coffee (Hot or Iced)
ブレンドコーヒー (ホット or アイス) 800

English Tea (Hot or Iced)
紅茶 (ホット or アイス) 800

Coca-Cola
コカ・コーラ 650

Ginger-Ale
ジンジャーエール 650

Juice (Orange, Apple, Tomato)
ジュース各種 (オレンジ・アップル・トマト) 650

※ 表記料金は消費税、サービス料が含まれています。
The prices listed include tax and Service Charge.



SALAD & APPETIZER

サラダ & 前菜

- | | | |
|--|----------------------------|---|
| HAZAWA VEGETABLE MIXED SALAD
● 羽沢野菜のミックスサラダ
(Pistachio Vegan Dressing, Japanese Seaweed Dressing, French Dressing)
(ピスタチオビーガンドレッシング・青海苔和風ドレッシング・自家製フレンチドレッシング) | HALF
ハーフ
950 / 1,500 |  |
| CAESAR SALAD WITH GARLIC SHRIMP
ガーリックシュリンプのシーザーサラダ
(Garlic Shrimp, Romaine Lettuce, Grand Padano, Crouton)
(ガーリックシュリンプ・ロメインレタス・グラナパダーノ・クルトン) | 1,150 / 2,000 | |
| KALE SALAD
ケールサラダ
(Kale, Apple, Hazawa Vegetables, Mushrooms, Pecan Nut Dressing)
(ケール、リンゴ、羽沢野菜、キノコ、ピーカンナッツドレッシング) | 1,300 / 2,400 | |
| SUSTAINABLE SALMON AND BONITO CEVICHE
サステナブルサーモンとカツオのセビーチェ
(Sustainable Salmon, Bonito, Red Onion, Cilantro, Lime)
(サステナブルサーモン・カツオ・赤タマネギ・パクチー・ライム) | 2,100 | |
| ITALIAN BUFFALO BOCCONCINI AND CURED HAM CAPRESE
イタリア産 バッファローボッコッチーニと生ハム カプレーゼ
(Italian Fresh Bocconcini, Mini Tomato, Cured Ham)
(イタリア産フレッシュボッコッチーニ・ミニトマト・生ハム) | 2,100 | |
| ASSORTMENT OF CHARCUTERIE
シャルキュトリー盛り合わせ
(Jamón Serrano, Coppa, Mortadella, Iberico Chorizo, Milano Salami)
(ハモンセラーノ・コッパ・モルタデッラ・イベリコチョリソ・ミラノサラミ) | 2,100 | |
| ASSORTMENT OF THREE CHEESE
● 3種チーズの盛り合わせ
(Camembert, Mimolette, Danablu, Melba Toast)
(カマンベール・ミモレット・ダナブルー・メルバトースト) | 1,800 | |

SIDE DISH

サイドディッシュ

- | | | |
|---|-------|---|
| HOMEMADE PICKLES
● 自家製ピクルス | 600 |  |
| HOMEMADE MARINATED OLIVES
● 自家製オリーブマリネ | 600 | |
| FRENCH FRIES AND PARMESAN
● ポテトフライ&パルメザン | 1,100 | |
| BROCCOLI AND LIME
ブロッコリー&ライム | 1,000 | |
| MAC & CHEESE
マック&チーズ
+Toppings : Snow crab ¥600
+トッピング スワイガニ +¥600 | 1,000 |  |

KALE SALAD
ケールサラダ



ITALIAN BUFFALO BOCCONCINI AND CURED HAM CAPRESE
イタリア産バッファローボッコッチーニと生ハム カプレーゼ



MAC & CHEESE
マック&チーズ

SEAFOOD

魚料理

- | | | |
|--|-------|---|
| GRILLED SWORDFISH WITH SALSA VERTE
● カジキマグロのグリル サルサヴェルデ | 2,500 |  |
|--|-------|---|

- | | | |
|---|-------|--|
| BUTTER ROASTED JAPANESE SPANISH MACKEREL WITH NANOHANA GREENS AND SAIKYO MISO SAUCE
鱈のポワレ 菜の花と西京味噌のソース | 2,400 | |
|---|-------|--|

GRILLED SWORDFISH WITH SALSA VERTE
カジキマグロのグリル サルサヴェルデ

MEAT

肉料理

- | | | |
|---|-------|--|
| DOMESTIC BEEF HAMBURGER WITH SEASONAL YOKOHAMA VEGETABLES IN DEMI GLACÉ SAUCE
● 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 DAISEN CHICKEN WITH SPICY CASHEWS KORMA SAUCE
大山鶏の B.B.Q グリル カシューナッツのスパイシーコルマソース | 2,500 | |
|---|-------|--|

- | | | |
|--|-------|--|
| SINGLETON AND GREEN MOHO WITH ROMESCO SAUCE
三元豚のグリーン・モホ ロメスコソース | 2,800 | |
|--|-------|--|

SINGLETON AND GREEN MOHO WITH ROMESCO SAUCE
三元豚のグリーン・モホ ロメスコソース

POUND STEAK

ポンドステーキ

- | | | |
|---|--|---|
| POUND STEAK & FRENCH FRIES
PLEASE CHOOSE YOUR SAUCE (PONZU, CHIMICHURI SAUCE, RED WINE SAUCE)
ポンドステーキとフライドポテト
※ソースをお選び下さい (ポン酢、チミチュリソース、赤ワインソース) | ハーフポンド (225g) 1ポンド (450g)
3,100 / 5,800 |  |
|---|--|---|



DOMESTIC BEEF HAMBURGER WITH SEASONAL YOKOHAMA VEGETABLES IN DEMI GLACÉ SAUCE
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



POUND STEAK & FRENCH FRIES
ポンドステーキとフライドポテト

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 2,100
- PIZZA WITH SHIRASU AND SEAWEED
シラスとアオサ海苔のピザ 2,300
- SPAGHETTI BOLOGNESE
ボロネーゼ スパゲッティ 1,900
- CARBONARA LINGUINE WITH GRILLED BACON
グリルベーコンのカルボナーラ リングイネ 2,000
- VEGETARIAN PASTA
ベジタリアンパスタ (トマトソース又はペペロンチーノ) 2,000



PIZZA MARGHERITA
マルゲリータ



SPAGHETTI BOLOGNESE
ボロネーゼ スパゲッティ



AVOCADO TOAST WITH RYE BREAD
ライブレッドのアボカドトースト



CLUB ROLL
クラブロール

HAMBURGER & SANDWICH

ハンバーガー & サンドウィッチ

- R. H. B. B. (ROSE HOTEL YOKOHAMA BEEF BURGER)
R. H. B. B. (ローズホテル横浜ビーフバーガー)
+Toppings : Grilled bacon ¥500 , Mashed avocado ¥500
+トッピング : グリルドベーコン・クラッシュアボカド 各 ¥500 2,300
- AVOCADO TOAST WITH RYE BREAD
ライブレッドのアボカドトースト
(Mashed avocado, Rye bread, Soft-boiled egg, Grana Padano, Microgreens)
(ライブレッド、クラッシュアボカド、半熟卵、グラナパダーノ、マイクロリーフ) 1,900
- VEGETABLE SANDWICH
ベジタブルサンド
(Seed brioche, Pquillo, Zucchini, Eggplant, Avocado, Cheddar cheese)
(シードブリオッシュ、ピキージョ、ズッキーニ、ナス、アボカド、チェダーチーズ) 2,000
- CLUB ROLL
クラブロール
(Brioche toast, Snow crab, Lettuce, Mustard, Shio-koji-cucumber)
(ブリオッシュトースト、ズワイガニ、レタス、粒マスタード、塩麹キュウリ) 2,400



VEGETABLE SANDWICH
ベジタブルサンド



R. H. B. B. (ROSE HOTEL YOKOHAMA BEEF BURGER)
R. H. B. B. (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

- YOKOHAMA VEGETABLE VEGAN CURRY
横浜野菜のビーガンカレー 2,000
- 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 2,000



YOKOHAMA VEGETABLE VEGAN CURRY
横浜野菜のビーガンカレー



MILLY STYLE NASI GORENG
ミリー特製 ナシゴレン

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

SOUP スープ

- CORN SOUP
コーンスープ 550 / 900
- SOUP OF THE DAY (PLEASE ASK OUR STAFF FOR MORE)
● 本日のスープ (スタッフにお問い合わせください) 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。