

## SALAD & APPETIZER サラダ & 前菜

	HALF ハーフ	
● KANAGAWA VEGETABLES GARDEN SALAD 神奈川県契約農家のガーデンサラダ (Pistachio Caesar Dressing, Japanese Style Seaweed Dressing, Homemade French Dressing) ※ドレッシングをお選びください (ピスタチオシーザードレッシング・青海苔和風ドレッシング・自家製フレンチドレッシング)	1,300 / 2,500	
CAESAR SALAD シーザーサラダ (Romaine Lettuce, Crouton, Bacon, Parmesan, Homemade Caesar Dressing) (ロメーヌレタス・クルトン・ベーコン・パルメザン・自家製シーザードレッシング)	1,300 / 2,500	
MARINATED FISH OF THE DAY 本日鮮魚のマリネ	2,900	
MARINATED SMOKED SALMON スモークサーモンのマリネ (Caper, Shallot, Lemon, Tapenade) (ケッパー、エシャロット、レモン、タップナード)	2,500	
ASSORTMENT OF CHARCUTERIE シャルキュトリー盛り合わせ	2,700	
● ASSORTMENT OF THREE CHEESE 3種チーズの盛り合わせ (Camembert, Mimolette, Danablu, Raisin & Walnut Toast, Honey) (カマンベール・ミモレット・ダナブルー・レーズン&クルミトースト・ハチミツ)	2,700	



KANAGAWA VEGETABLES GARDEN SALAD  
神奈川県契約農家のガーデンサラダ



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



MARINATED SMOKED SALMON  
スモークサーモンのマリネ



AVOCADO DIP & TORTILLA CHIPS  
アボカドディップ&トルティーヤチップス

## SIDE DISH サイドディッシュ

● MIXED NUTS ミックスナッツ	800	
● HOMEMADE PICKLES 自家製ピクルス	850	
● HOMEMADE MARINATED OLIVES 自家製オリーブマリネ	950	
● FRENCH FRIES AND PARMESAN ポテトフライ&パルメザン	1,200	
● AVOCADO DIP & TORTILLA CHIPS アボカドディップ&トルティーヤチップス	1,200	

## SEAFOOD 魚料理

FISH OF THE MONTH 本日の魚料理 本日の調理法で	3,500	
FISH & CHIPS WITH HOMEMADE TARTAR SAUCE ● フィッシュ&チップス 自家製タルタルソース (White Fish, French Fries, Tartar Sauce, Malt Vinegar, Lemon) (白身魚、ポテトフライ、タルタルソース、モルトビネガー・レモン)	2,400	

FISH OF THE MONTH  
本日の魚料理 本日の調理法で

FISH & CHIPS WITH HOMEMADE  
TARTAR SAUCE  
フィッシュ&チップス 自家製タルタルソース

## MEAT 肉料理

MILLY SIGNATURE 100% GROUND BEEF HAMBURGER (200G) ミリー特製 100%粗挽きハンバーグ (200g) Please choose your sauce (Sauce: Chaliapin Sauce, Red Wine Sauce, Red Wine Butter Sauce, Japanese Grated Sauce, Demiglace Sauce) ※ソースをお選び下さい (シャリアピンソース、赤ワインソース、赤ワインバターソース、和風オニオンフルーツソース、デミグラスソース)	4,500	
MILLY STYLE FRIED CHICKEN ミリー特製フライドチキン (Fried Chicken, Green Onion Relish, French Fries) (特製フライドチキン・グリーンオニオンレリッシュ・フレンチフライ)	2,500	
BBQ BACK RIBS WITH HOISIN SAUCE BBQ バックリブ ホイセンソース ※ご提供まで30分ほどお時間を頂戴しております。 (Pork Back Ribs, Hoisin Sauce, Sesame, Honey) ※It will take approximately 30 minutes to prepare this dish. (ポークバックリブ、海鮮醤、ごま、はちみつ)	4,500	
SIRLOIN STEAK (225G) 放牧牛のサーロインステーキ (225g) (Tomatoes, Garlic Potatoes, Rosemary, ) (焦しトマト、ガーリックポテト、ローズマリー) Please choose your sauce (Sauce: Red Wine Sauce, Homemade Ponzu Sauce, Chimichurri Sauce, Japanese Style Onion Fruit Sauce) ※ソースをお選び下さい (赤ワインソース、ポン酢、チミチュリソース、和風オニオンフルーツソース)	4,200	
JAPANESE BEEF KAINOMI STEAK 国産牛カイノミステーキ Please choose your sauce (Chaliapin Sauce, Red Wine Sauce, Red Wine Butter Sauce, Japanese Style Onion Fruit Sauce) ※ソースをお選び下さい (シャリアピンソース、赤ワインソース、赤ワインバターソース、和風オニオンフルーツソース)	(150g) 5,800 (300g) 8,800 (450g) 12,300	



MILLY LA FORET'S 100% BEEF STEAK HACHÉ (200G)  
ミリー特製 100%粗挽きハンバーグ (200g)



JAPANESE BEEF KAINOMI STEAK  
国産牛カイノミステーキ

## PIZZA & PASTA ピザ & パスタ

- PIZZA MARGHERITA  
ピザ マルゲリータ 2,400  
(Tomato Sauce, Mozzarella, Parmesan, Basil)  
(トマトソース、モッツアレラ、パルメザン、バジル)
- GENOVESE PIZZA WITH EGGPLANT, TOMATOES AND MOZZARELLA  
茄子とトマト、モッツアレラのジェノヴェーゼ ピッツァ 3,400
- BOLOGNESE WITH 100% JAPANESE GROUND BEEF  
国産牛挽肉 100%ポロネーゼ 3,300
- CHILLED PASTA WITH SHIRASU, OKRA AND MINI TOMATOES  
しらすとオクラ、ミニトマトの冷製パスタ 3,100
- CHEFS SEASONAL PASTA  
シェフ気まぐれ季節のパスタ 2,700  
(Please ask the server for more information)  
(内容はスタッフにご確認下さい)



PIZZA MARGHERITA  
ピザ マルゲリータ



GENOVESE PIZZA WITH EGGPLANT,  
TOMATOES AND MOZZARELLA  
茄子とトマト、モッツアレラのジェノ  
ヴェーゼ ピッツァ



CHILLED PASTA WITH SHIRASU, OKRA AND  
MINI TOMATOES  
しらすとオクラ、ミニトマトの冷製パスタ

## BURGERS & SANDWICH

ハンバーガー & サンドウィッチ

- R. H. B. B. (ROSE HOTEL YOKOHAMA BEEF BURGER)  
国産牛 100% R. H. B. B. (ローズホテル横浜ビーフバーガー) 2,900  
+Toppings : Grilled bacon ¥500 , Avocado ¥500  
+トッピング : グリルドベーコン・アボカド 各¥500
- CLUB HOUSE SANDWICH  
クラブハウスサンドイッチ 2,500  
(Chicken Breast, Grilled Bacon and Egg, Tomatoes, Lettuce, Mayonnaise)  
(チキンブレスト、グリルドベーコンエッグ、トマト、レタス、マヨネーズ)



CLUB HOUSE SANDWICH  
クラブハウスサンドイッチ



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)

## CURRY & RICE DISHES カレー & ご飯料理

- VEGETABLE COCONUT MILK CURRY  
ベジタブルコナッツミルクカレー 2,500
- EUROPEAN STYLE BEEF CURRY WITH DICED PASTURE-RAISED BEEF  
放牧牛サイコロステーキの欧風ビーフカレー 2,700
- ミリー特製 ナシゴレン  
MILLY STYLE NASI GORENG 2,500
- 放牧牛ステーキ丼 (スープ付)  
PASTURE RAISED BEEF STEAK BOWL (WITH SOUP) 3,300  
(Pasture-Raised Beef 150g, Seasonal Vegetables, Soft Boiled Egg, Rice, Japanese Steak Sauce )  
(放牧牛 150g、季節野菜、温泉卵、ご飯、和風おろしステーキソース)



VEGETABLE COCONUT MILK CURRY  
ベジタブルコナッツミルクカレー



EUROPEAN STYLE BEEF CURRY  
WITH DICED PASTURE-RAISED BEEF  
放牧牛サイコロステーキの欧風ビーフカレー



MILLY STYLE NASI GORENG  
ミリー特製 ナシゴレン



PASTURE RAISED BEEF STEAK BOWL (WITH SOUP)  
放牧牛ステーキ丼 (スープ付)

## BREAD & SOUP SET ホテルブレッド & スープセット

- BREAD  
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) 900

## SOUP スープ

- CORN SOUP  
コーンスープ 1,100
- 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) 1,100

### 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.

ブラスリーミリーラ・フォーレのお料理をお部屋でもお楽しみいただけます。

FOOD FROM BRASSERIE MILLY LA FORET CAN BE ENJOYED  
IN THE PRIVACY OF YOUR OWN ROOM.

### ご注文受付時間

日~木 SUN ~ THU 10:00 ~ 20:00  
金~土 FRI ~ SAT 10:00 ~ 21:00



Vegan menu ビーガン対応メニュー



ベジタリアン対応メニュー

※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.