

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  | 1,200 / 2,300 |  |
| <small>(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)</small> | | |
| ● CAESAR SALAD
シーザーサラダ | 1,200 / 2,300 | |
| <small>(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)</small> | | |
| ● MARINATED FISH OF THE DAY
本日鮮魚のマリネ | 2,500 | |
| ● MARINATED SMOKED SALMON
スモークサーモンのマリネ | 2,300 |  |
| <small>(Caper, Shallot, Lemon, Tapenade)
(ケッパー、エシャロット、レモン、タップナード)</small> | | |
| ● ASSORTMENT OF CHARCUTERIE
シャルキュトリー盛り合わせ | 2,500 | |
| ● ASSORTMENT OF THREE CHEESE
3種チーズの盛り合わせ | 2,500 |  |
| <small>(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)</small> | | |
| ● SEASONAL VEGETABLE VERRINE
季節野菜のヴェリーヌ  | 1,500 | |

SIDE DISH サイドディッシュ

- | | |
|---|-------|
| ● MIXED NUTS
ミックスナッツ  | 500 |
| ● HOMEMADE PICKLES
自家製ピクルス  | 600 |
| ● HOMEMADE MARINATED OLIVES
自家製オリーブマリネ  | 700 |
| ● FRENCH FRIES AND PARMESAN
ポテトフライ&パルメザン | 1,000 |
| ● AVOCADO DIP & TORTILLA CHIPS
アボカドディップ&トルティーヤチップス | 1,000 |

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

SEASONAL VEGETABLE VERRINE
季節野菜のヴェリーヌ

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

SEAFOOD 魚料理

● SAUTEED FISH OF THE DAY
本日鮮魚のソテー 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 2,200
(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)

MEAT 肉料理

MILLY STYLE HAMBURG STEAK (200G)
ミリー特製ハンバーグステーキ (200g) 3,500
Please choose your sauce (Sauce: Demi-Glace, Japanese Style Sesame Sauce, Romesco Sauce)
※ソースをお選び下さい (デミグラス、和風ゴマソース、ロメスコソース)

MILLY STYLE FRIED CHICKEN
ミリー特製フライドチキン 2,300
(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)

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。 4,400
(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、海鮮醬、ごま、はちみつ)

SIRLOIN STEAK (225G)
放牧牛のサーロインステーキ (225g) 4,100
(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)
※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)

KUROGE WAGYU BEEF WITH HITACHI BEEF STEAK
黒毛和牛常陸牛内腿ステーキ (150g) (300g) (450g)
(Tomatoes, Garlic Potatoes, Rosemary) 5,100 8,100 11,600
(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)
※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)



MILLY STYLE HAMBURG STEAK (200G)
ミリー特製ハンバーグステーキ (200g)



SIRLOIN STEAK (225G)
放牧牛のサーロインステーキ (225g)



SAUTEED FISH OF THE DAY
本日鮮魚のソテー 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



BBQ BACK RIBS WITH HOISIN SAUCE
BBQ バックリブ ホイセンソース

PIZZA & PASTA ピザ & パスタ

- PIZZA MARGHERITA
ピザ マルゲリータ 2,200
(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)
- QUATTRO FORMAGGIO (4 CHEESE PIZZA)
クアトロ フォルマッジオ 4種チーズのピッツァ 3,100
(Gorgonzola Dolce, Mozzarella Bocconcini, Taleggio, Parmigiano Reggiano, Honey, Black Pepper)
(ゴルゴンゾーラドルチェ、モッツアレラボッコッチーニ、タレグジョ、パルメジャーノレジャーノ、ハチミツ、ブラックペッパー)
- BOSCAIOLA WITH MUSHROOMS, SUN-DRIED TOMATO AND PARMESAN
茸とドライトマト、パルミジャーノ 木こり風パスタ ポスカイオーラ 2,500
(Maitake Mushrooms, Shiitake Mushrooms, Mushroom, Minced Beef, Tomato, Sun-Dried Tomatoes, Cream, Veal Stock)
(舞茸、椎茸、マッシュルーム、牛ひき肉、トマト、ドライトマト、クリーム、フォンドボー)
- CHEFS SPAGHETTI OF THE DAY
本日のシェフ気まぐれスパゲッティ 2,200
(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



QUATTRO FORMAGGIO (4 CHEESE PIZZA)
クアトロ フォルマッジオ
4種チーズのピッツァ



BOSCAIOLA WITH MUSHROOMS,
SUN-DRIED TOMATO AND PARMESAN
茸とドライトマト、パルミジャーノ
木こり風パスタ ポスカイオーラ

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) 2,800
+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 2,300
(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)
国産牛 100% 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 2,300
ベジタブルココナッツミルクカレー 
- EUROPEAN BEEF CURRY WITH CUBED STEAK RICE 2,500
サイコロステーキの欧風ビーフカレー
- ミリー特製 ナシゴレン 2,300
MILLY STYLE NASI GORENG
- 国産牛ステーキ丼 (スープ付) 3,300
DOMESTIC BEEF STEAK BOWL (WITH SOUP)
(Beef 150g, Vegetables, Half Boiled Egg, Rice, Original Sesame Sauce)
(国産牛 150g、季節野菜、温泉卵、ご飯、特製胡麻ステーキソース)



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



EUROPEAN BEEF CURRY WITH CUBED
STEAK RICE
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



DOMESTIC BEEF STEAK BOWL (WITH SOUP)
国産牛ステーキ丼 (スープ付)

BREAD & SOUP SET ホテルブレッド & スープセット

- BREAD 400
ブレッド
- RICE 400
ライス
- SOUP SET (SOUP & BREAD OR RICE) 700
スープセット (スープ&パンまたはライス)

SOUP スープ

- CORN SOUP
コーンスープ
- 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)

DESSERT デザート ※パフェの提供には20分程のお時間を頂戴します

- DRAGON PARFAIT 2,500
ドラゴンパフェ
- DRAGON PARFAIT SET (COFFEE OR TEA) 3,000
ドラゴンパフェ ドリンクセット (コーヒー or 紅茶)
- SEASONAL ROSE PARFAIT 2,900
季節のローズパフェ
- SEASONAL ROSE PARFAIT SET (COFFEE OR TEA) 3,400
季節のローズパフェ ドリンクセット (コーヒー or 紅茶)