



# 期間限定フェア LunchFair

\*1月4日（水）～ 1月31日（火）\*

## 葉山牛すじ肉の赤ワイン煮込み

¥3,900（税込）



※写真はイメージです

Entrée サーモンのマリネ 春菊のトリロジー

Soupe セロリラブのポターージュ

Main 葉山牛すじ肉の赤ワイン煮込み

Dessert 黒胡麻のクレームキャラメル

Pain ・Café パン・コーヒー又は紅茶



葉山牛とのマリナーージュにオススメのワインです  
¥1,800（税込み） CH.REYSSON

メルキュールホテル横須賀 Bistro Bourgogne

営業時間 11:30 ～ 14:30 (L.O. 14:00)

TEL 046 - 821 - 1594 (19階レストラン直通)



写真はイメージです

# ★ Menu Saison ★

¥5,500- (税込)

季節の食材をお楽しみいただける全5皿のコース

期間：1月4日(水)～ 1月31日(火)

Entrée	カンパチのマリネ 昆布のジュレとカリフラワー
Soupe	えのきセックのポタージュ カレークルトン
Poisson	鱈のパン粉焼き ブランダード仕立て 魚介類のエッセンス
Viande	国産牛頬肉の赤ワイン煮 クミン香る南瓜のフォンダン
Dessert	蕎麦粉のクレープ ショコラのクリーム そばの実のアイスクリーム
Pain / Café	パン / コーヒー 又は 紅茶

メルキユールホテル横須賀 Bistro Bourgogne

営業時間 11:30 ～ 14:30 ( L.O. 14:00 )

TEL 046 - 821 - 1594 (19階レストラン直通)

# ランチdeディナー

¥8,800 (税込)



写真はイメージです

【ランチ限定】3日前まで要予約

1月4日(水)～ 1月31日(火)11:30～14:30(土・日・14:00)

## Amuse

一口のお楽しみ

## Entrée

カンパチのマリネ  
昆布のジュレとカリフラワー

## Entrée 2é

エスカルゴのブルゴーニュ風  
冬瓜のオレンジ風味

## Entrée 3é

鴨フォアグラのポワレ  
バナナのベニエと鮫肝のフラン

## Soupe

えのきセックのポタージュ  
カレークルトン

## Poisson

鱈のパン粉焼き  
ブランド仕立て  
魚介類のエッセンス

## Viande

葉山牛腿肉のポワレ 赤ワインソース

or

※小鳩のロティ  
シンプルなジュのソース  
※2名様から承れます (要予約)

## Dessert

蕎麦粉のクレープ  
ショコラのクリーム  
そばの実のアイスクリーム  
パン / コーヒー又は紅茶





写真はイメージです

**【ランチ限定】 個室貸切・ソーシャルディスタンスプラン**  
〈3日前まで要予約〉 ※ご利用人数：2 ～ 4名様まで  
1月4日 (水) ～ 1月31日 (火) 11:30 ～ 14:30 (L.O.14:00)

<b>Amuse</b>	一口のお楽しみ
<b>Entrée</b>	カンパチのマリネ 昆布のジュレとカリフラワー
<b>Entrée 2é</b>	エスカルゴのブルゴーニュ風 冬瓜のオレンジ風味
<b>Entrée 3é</b>	鴨フォアグラのポワレ バナナのベニエと鮫肝のフラン
<b>Soupe</b>	えのきセックのポタージュ カレークルトン
<b>Poisson</b>	鱈のパン粉焼き ブランダード仕立て ブランダード仕立て
<b>Viande</b>	黒毛和牛フィレ肉のロティ 季節の野菜添え
<b>Dessert</b>	蕎麦粉のクレープ ショコラのクリーム そばの実のアイスクリーム
<b>Pain・Café</b>	パン・コーヒー又は紅茶

**¥13,000 (税込) 乾杯酒付き**  
**個室確約プラン**

メルキュールホテル横須賀 ビストロ・ブルゴーニュ

TEL 046-821-1594 (19階レストラン直通)