

2月ソレイユコース ¥2,800 (税込)



※写真はイメージです

Entrée 鰯のマリネ 長葱のババロワ

Soupe 蓮根のポタージュ

◆ **Poisson** 鯖のヴァプール
菜の花のナージュ仕立て

or

又は

◆ **Viande** 若鶏腿肉の香草パン粉焼き
カリフラワーのグランメール

Dessert 林檎のロティ シナモン風味

Pain / パン **/** コーヒー又は紅茶
Café

メルキュールホテル横須賀 ビストロ・ブルゴーニュ

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)

期間限定フェア LunchFair

* 2月1日 (水) ~ 3月31日 (金) *

牛バベットのグリル ランチ

¥3,900 (税込)



※写真はイメージです

Entrée	鰯のマリネ 長葱のババロワ
Soupe	蓮根のポタージュ
Main	牛バベットのグリル マルサラソース じゃが芋のガレット添え
Dessert	林檎のロティ シナモン風味
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)



★ 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：2月1日(水)～ 3月31日(金)

Entrée	燻製鯖のシャンパンヴィネガーマリネ カルダモン風味
Soupe	三浦大根のポタージュ 発酵大根とロティ昆布
Poisson	鮪頬肉のムニエル 三浦春キャベツのブレゼ ベーコン・焦がしバターソース
Viande	仔羊腿肉のブランケット モリーユ香るリ・オ・ブール
Dessert	八朔のヴァシュラン シェーブルチーズのムース バイマックルソース
Pain / Café	パン / コーヒー 又は 紅茶

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)

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

2月1日(水)～ 3月31日(金)11:30 ～14:30(土.日. 14:00)

Amuse

一口のお楽しみ

Entrée

燻製鯖のシャンパンヴィネガーマリネ
カルダモン風味

Entrée 2é

帆立貝ムースのグリエ
落の薑ソース 烏賊のソテ

Entrée 3é

リ・ド・ヴォーのポワレ
セップ茸のヴルーテ パニュルスワインソース

Soupe

三浦大根のポタージュ
発酵大根とロティ昆布

Poisson

鮪頬肉のムニエル
三浦春キャベツのブレゼ
ベーコン・焦がしバターソース

Viande

葉山牛腿肉のポワレ 赤ワインソース
モリーユ香るリ・オ・ブール

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

八朔のヴァシュラン
シェーブルチーズのムース
バイマックルソース

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

2月1日（水）～ 3月31日（火） 11:30 ～ 14:30（L.O.14:00）

Amuse	一口のお楽しみ
Entrée	燻製鯖のシャンパンヴィネガーマリネ カルダモン風味
Entrée 2é	帆立貝ムースのグリエ 落の薑ソース 烏賊のソテ
Entrée 3é	リ・ド・ヴォーのポワレ セップ茸のヴルーテ バニユルスワインソース
Soupe	三浦大根のポタージュ 発酵大根とロティ昆布
Poisson	鯖頬肉のムニエル 三浦春キャベツのプレゼ ベーコン・焦がしバターソース
Viande	黒毛和牛フィレ肉のロティ 季節の野菜添え
Dessert	八朔のヴァシュラン シェーブルチーズのムース バイマックルソース
Pain・Café	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）