

MERCURE

HOTELS

Menu Soleil ¥3,300 (税込)

ソレイユ コース

Entrée

カブのブランマンジェ・マリネしたカツオ
Turnip Milk Pudding・Marinated Bonito
Kelp Oil

Soupe

ジャガイモのポタージュ
Potato Cream Soup

Main

〈5種より1品をお選びください〉

① 白身魚のポワレ・ルッコラピュレ
ソースヴァンブラン

Sauteed White Fish・Arugula Puree
White-Wine Sauce

② 鶏腿肉のルーロー・きのこのソテー
ソース・シュープレーム

Roll Chicken Thigh Roasted・Sauteed Mushrooms
Thicken Cream Chicken Sauce

③ 鴨胸肉の栗シロップ漬け添え
ヴェルニーさんへのオマージュ

+ ¥1,100

Duck Breast Serve with Chestnuts Pickled in Syrup
Pay Homage to Mr.Verny

④ 葉山牛腿肉のロティ 赤ワインソース + ¥2,200

Roasted Hayama Beef Round Red Wine Sauce

⑤ 黒毛和牛フィレ肉のポワレ マデラソース + ¥4,400

Sauteed Wagyu Fillet of Beef Madeira Sauce

Dessert

林檎のキャトルキヤール
シナモンシャンティと共に

Apple Pound Cake
with Cinnamon Whipped Cream

Café ou Thé

パン・コーヒー又は紅茶
Bread・Coffee or Tea

期間限定

HOMAGE
TO
MR. VERNY
Bourgogne