

MERCURE

HOTELS

Menu Saison ¥6,600 (税込)

セゾン コース

Entrée

鯉のマリネ
ビーツとセロリラヴ
梅のデグリネゾン

Marinated Bonito Beetroot and Celeriac Plum with Various Cooking Methods

Soupe

秋茄子のポタージュ
Autumn Eggplant Cream Soup

Poisson

真鱈のパン粉焼き
ソース・アルベール
アンディーブのキャラメリゼ

Grilled Pacific Codfish Harb Bread Crumbs Sauce・Albert
Chicory Caramelization

Viande

牛ハツのロティ
燻製にした里芋のエクラゼ
ルアネーズソース

Beef Heart of Roasted Smoked Taro Paste Rouanaise Sauce

Dessert

無花果と黒胡麻のコンポゼ
ブルーチーズのアイスクリーム

Fig and Black Sesami Combination Blue Cheese Ice Cream

Café ou Thé

パン・コーヒー又は紅茶
Bread・Coffee or Tea