

MERCURE

HOTELS

Menu Soleil ¥3,300 (税込)

ソレイユコース

Mar.

Entrée

季節野菜のテリーヌ
姫様のたまごをソースにして
Seasonal Vegetables Terrine
Himesama's Egg Sauce

Soupe

グリーンピースのポタージュ
Green Peas Cream Soup

Main

〈5種より1品をお選びください〉

- A. 白身魚のヴァプール 空豆のデグリネゾン
ソース・ヴァンブラン
Steamed White Fish Fava Beans Combination
White Wine Sauce
- B. 大仙鶏腿肉のポワレ 牛蒡のキャラメリゼ
ソース・シュプレーム
Poiret Daisen-Chicken Burdock Caramelization
Sauce Supreme
- C. 牛タンのブレゼ + ¥ 1,100
白いんげん豆とそば粉のニョッキ
スモークした白いんげん豆のヴルーテ
Steamed Beef Tanguie
White Kidney Beans and Buckwheat Flour gnocchi
Smoked White Kidney Thick Creamy Sauce
- D. 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
- E. 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

グレープフルーツのジュレ
チョコレートアイス
Grapefruit Jelly
Chocolate Ice Cream

Café ou Thé

パン・コーヒー又は紅茶
Bread・Coffee or Tea

MERCURE

HOTELS

Menu Saison ¥6,600 (税込)

セゾン コース

Entrée

黒鯛のマリネ
新玉葱のブランマンジェ
クレソンとルッコラのオイル
Marinade Black Seabream
New Onion Milk Pudding
Watercress and Arugula Oil

Soupe

スナップエンドウのポタージュ
Snap Pea Cream Soup

Poisson

カジキのグリエ
日向夏のグルノーブルソース
Grilled Marlin
Hyuuganatsu Grenoble Sauce

Viande

マグレ鴨ロースト
ソースオランジュ
空豆のフォンダン
Roasted Magre de duck
Orange Sauce
Fava Bean Paste

Dessert

苺のヴァシュラン
キルシュ香るアングレーズソース
抹茶のアイスクリーム
Strawberry Vacherin
Cherry-scented Custerd Sauce
Matcha Ice Cream

Café ou Thé

パン・コーヒー又は紅茶
Bread・Coffee or Tea