

MERCURE

HOTELS

Menu Soleil ¥3,300 (税込)

ソレイユ コース

May

Entrée

鰹のタルタル

ビーツソース

Bonito Tartar

Beetroot Sauce

Soupe

ジャガイモのポタージュ

Potato Cream Soup

Main

〈4種より1品をお選びください〉

- A. 白身魚の香草パン粉焼き
蕪とアサリのスープ仕立て
Grilled White Fish with Herbal Bread Crumbs
Turnip and Clam Soup
- B. 豚肩ロース肉のロティ 長芋と茸のドフィノワ
ロベールソース
Roasted Pork Shoulder Loin Chinese Yam and Mushroom Gratin
Onion Sauce
- C. 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
- D. 黒毛和牛フィレ肉のポワレ マデラソース + ¥ 4,400
Sautéed Wagyu Fillet of Beef Madeira Sauce

Dessert

ティラミスと抹茶のサブレ

バニラアイス添え

Tiramisu and Matcha Sable
with Vanilla 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 Custard Sauce
Matcha Ice Cream

Café ou Thé

パン・コーヒー又は紅茶
Bread・Coffee or Tea