

MERCURE

HOTELS

Menu Saison ¥6,600 (税込)

セゾン コース

Entrée

カンパチのマリネ
燻製したビーツのロティ
池嶋豆腐のピューレ
Marinade Amberjack
Roasted Smoked Beetroot
Soybean Curd Puree

Soupe

白インゲン豆の冷製スープ
White Kidney Bean Cold Soup

Poisson

鱈のポワレ
ディル香るノイリーソース
Poiret Spanish Mackerel
Dill scented Noilly Sauce

Viande

仔羊背肉のロティ
セミドライトマト
黒ニンニクのクーリ
Roasted Lamb Back Meat
Semi Dried Tomatoes
Black Garlic Paste

Dessert

さくらんぼのデグリネゾン
シェーブルチーズのソース
Cherry Combination
Goat milk Sauce

Café ou Thé

パン・コーヒー又は紅茶
Bread・Coffee or Tea

MERCURE

HOTELS

Menu Soleil ¥3,300 (税込)

ソレイユ コース

Jun.

ハーフブッフェ

Harf Buffet

オードブル サラダ スープ パン
パルミジャーノ・チーズパスタ
ドーナツタワー コーヒー 紅茶

ブッフェコーナーよりお好きなものをお取りいただけます
You can take what you like from the buffet corner

メインディッシュ

Main

〈4種より1品をお選びください〉

メインディッシュ・デザートはお席までお持ちいたします

A. 白身魚のポワレ

プティポワ・フランセーズ ブールブランソース

Grilled White Fish

Green Peas Boiled in Butter White Butter Sauce

B. 鶏腿肉と野菜のルーロー

枝豆のポムピュレ ディアブルソース

Rolled Chicken Thigh and Vegetable

Edamame mashed Potatoes Pepper 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

Sauteed Wagyu Fillet of Beef Madeira Sauce

デザート

Dessert

カシスのクラフティ バニラアイス添え

Cassis Baked Cake with Vanilla Ice Cream

☆お子様メニューのご用意もございます☆

小学生 ¥1,800 (税込)

ブッフェ&ハーフサイズメインディッシュ&アイスクリーム付き