

MERCURE

HOTELS

Menu Saison ¥6,600 (税込)

セゾン コース

Entrée

鮎のリエット

ホタテのカプチーノ仕立て

胡瓜・わさび菜

Sweetfish Paste

Scallops Cappuccino Style

Cucumber・Wasabi Greens

Soupe

とうもろこしの冷製スープ

Corn Cold Soup

Poisson

真鯛のポワレ

冬瓜のブレゼ

昆布のヴァンブランソース

Poiret Red Seabream

Steamed Winter Melon

Kelp White Wine Sauce

Viande

牛バベット肉のロティ

燻製したじゃがいものエクラゼ

エシャロットソース

Roasted Beef Skirt Steak

Smoked Mashed Potatoes

Shallot Sauce

Dessert

ミュスカデのジュレ

マスカット・葡萄

ココナッツのソース

Muscadet Jelly

Muscat・Grapes

Coconut 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

Sep.

ハーフブッフェ

Half 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. 白身魚の海藻クルート焼き
ズッキーニとオクラのナージュ仕立て 柑橘のエキューム
Grilled White Fish Seaweed Bread Crumbs
Zucchini and Okra Soup Style Light Foamy Citrus Sauce
- B. 豚肩ロース肉のロティ
サツマイモのフォンダン ソース・ロベール
Roasted Pork Shoulder loin
Sweet Potato Paste Onion Sauce
- C. 葉山牛腿肉のロティ 赤ワインソース
Roasted Hayama Beef Round Red Wine Sauce + ¥2,200
- D. 黒毛和牛フィレ肉のポワレ マデラソース
Sautéed Wagyu Fillet of Beef Madeira Sauce + ¥4,400

デザート

Dessert

レーズンと胡麻のガトー
ヨーグルトのシャンティ
Raisins and Sesame Baked Sweets
Yogurt Whipped 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

期間限定フェア

牛サーロインのローストビーフ

¥4,400(税込)



写真はイメージです

ハーフbuffet
Half 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

buffet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

Main シェフ特製ローストビーフ 季節の野菜添え
～シェフ特製ソース～

Dessert レーズンと胡麻のガトー ヨーグルトのシャンティ