

# MERCURE

HOTELS

## Menu Soleil ¥3,300 (税込)

ソレイユコース

Oct.

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. サーモンのミキュー  
茸のデュクセル ルッコラソース  
Salmon Rare  
Mushroom Coarser Paste Arugula Sauce
- B. 里芋のアッシュェパルマンティエ  
アルマンドソース  
Taro and Ground Beef Mashed Potato Gratin  
Aiiemand 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

南瓜のパンデピス

小豆フェッテ

Pampkin Baked Harb Bread  
Adzuki Bean 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

# MERCURE

HOTELS

## Menu Saison ¥6,600 (税込)

### セゾン コース

#### Entrée

海老のメランジェ  
フヌイユのムース  
アメリカーナソース

Shrimp and Mix Salad  
Fennel Mousse  
American Sauce

#### Soupe

三浦大根のポタージュ  
Miura Radish Cream Soup

#### Poisson

真鱈のブレゼ  
三浦キャベツのヴァプール  
ソースショロン風

Steamed Cod Fish  
Steamed Miura Cabbage  
Herbs Vinegar Sauce

#### Viande

蝦夷鹿のロティ  
ポワブラードソース  
三浦産バターナッツカボチャのピューレ

Roasted EZO Venison  
Poivrade Sauce  
Miura Butternuts Squash Paste

#### Dessert

栗のモンブラン仕立て  
柿のキャラメリゼと共に

Chestnut Mont Blanc Style  
with Caramelized Persimmon

#### Café ou Thé

パン・コーヒー又は紅茶  
Bread・Coffee or Tea