

# MERCURE

HOTELS

## Menu Soleil ¥3,300 (税込)

ソレイユ コース

Dec.

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. 甘鯛の天火焼き  
大根のデグリネゾン ビガラードソース
- B. 豚肩ロース肉のロティ  
牛蒡のフォンダン マスタードソース
- C. 葉山牛腿肉のロティ 赤ワインソース +¥2,200
- D. 黒毛和牛フィレ肉のポワレ マデラソース +¥4,400

デザート

Dessert

レーズンのファーブルトン  
フロマーージュソース

☆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

カンパチのタルタル  
白子のムースと共に

#### Soupe

えのきのポタージュ

#### Poisson

鱈のポワレ  
三浦大根のブレゼ  
ブイヤベース仕立て

#### Viande

牛頬肉の赤ワイン煮込み  
安納芋のフォンダン

#### Dessert

チョコレートのテリーヌ  
オレンジのコンフィ  
エゴマのソース

#### Café ou Thé

パン・コーヒー又は紅茶

シェフおすすめ  
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 レーズンのファーブルトン フロマージュソース