

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

Amberjack Tartar
Soft Roe Mousse

Soupe

えのきのポタージュ

Enoki Mushroom Cream Soup

Poisson

鱈のポワレ

三浦大根のブレゼ
ブイヤベース仕立て

Poiret Spanish Mackerel
Steamed Miura Radish
Seasoned Fishstew Style

Viande

牛頬肉の赤ワイン煮込み
安納芋のフォンダン

Beef cheek red wine stewed
Anno Sweet Potato Paste

Dessert

チョコレートテリーヌ
オレンジのコンフィ

エゴマのソース

Chocolate Terrine
Orange Confiture
Perilla 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

Jan.

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. 白身魚のポワレ

ほうれん草のクリーム煮 ソース・オ・シトロン

Poiret White Fish

Creamy Spinach Stew Lemon flavored Sauce

B. 鶏腿肉のロティ

長芋のグラタン ソース・シュープレーム

Roasted Chicken Thigh

Chinese Yam Gratin Creamy 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

カンパリ・オレンジジュレ

ナッツクランブル

バニラアイス添え

Campari・Orange Jelly

Nuts Crumble

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

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)



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 カンパリ・オレンジジュレ
ナッツクランブル バニラアイス添え