

MERCURE

HOTELS

Menu Saison ¥6,600 (税込)

セゾン コース

Entrée

ホタテのタルタル
金時人参ムース
ハーブオイルと共に

Scallops Tartar
Kintoki Carrot Mousse
With Herbal Oil

Soupe

白菜のポタージュ
Chinese Cabbage Cream Soup

Poisson

真鯛のポワレ
露の臺のヴァンブランソース
Poiret Red Sea bream
Butterbur Shoot with White Wine Sauce

Viande

マグレカナルのロティ
カリフラワーのヴルーテ
ルアネーズソース
Roasted Magret de Canard
Cauliflower Paste
Rouanaise Sauce

Dessert

金柑のポシェ
リコッタチーズムース
ピスタチオのアイスクリーム
Sweet Boiled Kumquat
Ricotta Cheese Mousse
Pistachio Ice Cream

Café ou Thé

パン・コーヒー又は紅茶
Bread · Coffee or Tea

MERCURE

HOTELS

Menu Soleil ¥4,400 (税込)

ソレイユ コース

Mar.

ハーフブッフェ

Half Buffet

季節野菜のオードブル
サラダ スープ パン
パルミジャーノ・チーズパスタ
季節のタルト 季節のアイスクリーム
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

〈5種より1品をお選びください〉

メインディッシュのみ お席までお持ちいたします

A. 甘鯛の天火焼き

タップナード ブールブランソース

Roasted Tilefish

Tapeade Butter Sauce

B. 鶏腿肉のフリカッセ

キノコのデュクセル キャベツのエチュベ

Stewed Chicken Thigh

Mushroom Duxelles Steamed Cabbage

Chef's

おすすめ

牛サーロインのローストビーフ

季節の野菜添え〜シェフ特製ソース〜

+ ¥1,100

Beef Sirloin Roast Beef

with Seasonal Vegetables ~Chef's Special 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 季節の野菜を添えて

Sauteed Wagyu Fillet of Beef

with Seasonal Vegetables

+ ¥4,400

☆お子様メニューのご用意もございます☆

小学生 ¥2,200(税込)

ブッフェ&ハーフサイズメインディッシュ

シェフおすすめ
牛サーロインのローストビーフ
¥5,500 (税込)



イメージです

ハーフbuffet

Half Buffet

季節野菜のオードブル
サラダ スープ パン
パルミジャーノ チーズパスタ
季節のタルト・季節のアイスクリーム
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～