

# MERCURE

HOTELS

## Menu Saison ¥6,600 (税込)

セゾン コース

### Entrée

アトランティックサーモンとアボカドのアンサンブル

Atlantic salmon and Avocado Ensemble

### Soupe

空豆のポタージュ

Broad Bean Cream Soup

### Poisson

メカジキのミキュイ

柑橘のグルノーブルソース

Rere Grilled Swordfish

Citrus Grenobloise Souce

### Viande

鹿ロース肉のロティ

アスパラガスのソテー

エシャロットソース

Roasted Venison loin

Sauteed Asparagus

Shallot Sauce

### Dessert

グレープフルーツと蓬のコンポゼ

ほうじ茶のアイスクリーム

Grapefruit and Mugwort Combination

Hojicha 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

Apr.

#### 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. 鱈のポワレ

プティポワフランセーズ ヴァンブランソース

Poilet Spanish mackerel

Sauteed Green peas and Bacon White Wine Sauce

#### B. 豚肩肉のコンフィ

新玉葱のヴルーテと共に

Pork Shoulder confit

With New Onion sauce

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)



写真はイメージです

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～