

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

メカジキのミキューイ

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. 小海老のソテー

長芋のデグリネゾン アンチョビ香るクリームソース

Sauteed Shrimp

Various ways to Japanese Yam Anchovies Cream Sauce

B. 鶏腿肉の香草パン粉焼き

ジャガイモのピューレ

Chicken thigh baked with Herbs and Breadcrumbs

Potato paste

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

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～