

MERCURE

HOTELS

Menu Saison ¥6,600 (税込)

セゾン コース

Entrée

烏賊と柚子のアンサンブル 蓮と昆布のオイル

Ensemble of Squid and Yuzu

Lotus Root and Kelp Oil

Soupe

アスパラガスの冷製スープ

Cold Asparagus Soup

Poisson

スズキのポワレ ムール貝のピューレ

マリニエールソース

Pan-Seared Sea Bass

Mussel Purée Marinière Sauce

Viande

仔羊腿肉のロティ

ズッキーニのクーリー

ジューダニョー 黒ビール香り

Roasted Leg of Lamb

Zucchini Coulis Lamb Jus with a Hint of Dark Beer

Dessert

さくらんぼとチョコレートのコンポゼ

赤紫蘇・梅

Composition of Cherry and Chocolate

Accented with Red Shiso and Ume Plum

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

〈6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. 白身魚のバプール

枝豆のエクラゼ トマトのクーリ

Steamed White Fish Fillet

Écrasé of Edamame, Tomato Coulis

B. 豚肩ロース肉とザワークラフトの煮込み

マスタードソース

Braised Pork Shoulder with Sauerkraut

with Mustard 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



E. ビヨンドビーフのロティ ヴィーガンペリグーソース

Roasted Beyond Beef Vegan Perigueux Sauce

☆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～