

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

Juiy.

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

〈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. 小海老のムース

トウモロコシのピューレ ヴァンブランソース

Small Shrimp Mousse

Corn Puree White Wine Sauce

B. 鶏腿肉のポワレ

南瓜のガレット ディアブルソース

Pan-fried Chicken Thigh

Pumpkin Galette Sauce Diable

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

+¥2,200

Roasted Hayama Beef Round Red Wine Sauce

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～