

MERCURE

HOTELS

Menu Saison ¥6,600 (税込)

セゾン コース

Entrée

メカジキのマリネ
トマトと赤パプリカのコンポゼ

Marinated Swordfish
Tomato and red pepper combination

Soupe

南瓜の冷製スープ

Cold Pumpkin Soup

Poisson

アトランティックサーモンのミキュイ
オゼイユソース

Rare Grilled Swordfish
Sorrel sauce

Viande

マグレカナルのロティ
蜂蜜と黒胡麻のラケ
ソースオランジュ

Roasted Magret de canard
with Honey and Black sesame
Sauce Orange

Dessert

桃と赤紫蘇のポシェ
バジルのメレンゲ
ココナッツのアイスクリーム

Poached Peaches and Red Shiso
Basil meringue
Coconut Ice cream

Café ou Thé

パン・コーヒー又は紅茶

Bread · Coffee or Tea

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～

MERCURE

HOTELS

Menu Soleil ¥4,400 (税込)

ソレイユ コース

Aug.

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. 白身魚の天火焼き

ズッキーニのエチュベ・タプナードと共に 昆布バターソース

Baked White Fish Fillet
Braising Zucchini with Tapenade Kelp Butter Sauce

B. 豚肩肉のロティ

キャビア・ド・オーベルジーヌ シャルキュティエール風

Roasted Pork Shoulder
Eggplant Caviar Butchers style

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～

Beef Sirloin Roast Beef
with Seasonal Vegetables ~Chef's Special Sauce~

+ ¥ 1,100

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