

# 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

# MERCURE

HOTELS

## Menu Soleil ¥4,400 (税込)

### ソレイユ コース

Sep.

#### 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. 白身魚のムニエル

ビーツのピューレ ソースブールブラン

White Fish Meuniere

Beet Puree Beurre Blanc Sauce

##### B. 鶏腿肉のバロティーヌ

南瓜のクーリー ソースシュープレーム

Chicken Thigh Ballotine

Pumpkin Puree Supreme 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

+ ¥ 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 ペリグーソース

Roasted Beyond Beef 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～