

MERCURE

HOTELS

Menu Soleil ¥4,400 (税込)

ソレイユ コース

Oct.

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・チーズペンネ

季節のアイスクリーム 出来立てモンブラン

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. 闇夜に浮かぶサゴシのムニエル

茸の香りまとった月光ポムピュレ～蜘蛛の巣に見立てて～

Spanish Mackerel Meuniere

Floating in the dark night Moonlight Pomme puree

with the aroma of Mushrooms ~resembling a spider's web~

B. 森の魔獣(豚肩肉)ロティ

さつまいものフォンダン タイム香るジュ・ド・ポーの呪文とともに

Forest Beast(Pork Shoulder)Roast

Sweet Potato Paste with a Spell of Thyme-scented Jeu de Peau

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 + ¥ 4,400

Sauteed Wagyu Fillet of Beef

with Seasonal Vegetables

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

MERCURE

HOTELS

Menu Saison ¥6,600 (税込)

セゾン コース

Entrée

軽く燻製した鰹のマリネ
2種類のビーツ
チーズソースと共に

Soupe

さつまいものポタージュ

Poisson

鮪頬肉のムニエル
ブルブランソース
デュクセルと卵黄クリーム

Viande

蝦夷鹿のロティ
パースニップのピューレ
ポルトソース

Dessert

梨のヴァシュラン
ヨーグルトのクリーム

Café ou Thé

パン・コーヒー又は紅茶

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・チーズペンネ
季節のアイスクリーム 出来立てモンブラン
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～