

MERCURE

HOTELS

Menu Saison ¥6,600 (税込)

セゾン コース

Entrée

軽く燻製した鰯のマリネ
2種類のビーツ
チーズソースと共に

Marinated Yellowtail which made smoking lightly
Two kinds of Beetroot
with Cheese Source

Soupe

さつまいものポタージュ

Sweet Potato Cream Soup

Poisson

鮪頬肉のムニエル
ブールブランソース
デュクセルと卵黄クリーム

Meuniere of the Tuna Cheek Meat
Butter Sauce of the White Wine
Mushroom and Herb Paste and Egg Yolk Cream

Viande

蝦夷鹿のロティ
パースニップのピューレ
バニユルスソース

Roasted Ezo Venison
Parsnip Puree
Port Wine Sauce

Dessert

柑橘のヴァシュラン
ヨーグルトのクリーム

Vacherin of the Citrus
Yogurt 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

Dec.

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

季節のデザート 季節のアイスクリーム

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. 小海老のソテー

カリフラワーのヴルーテ ソースヴァンブラン

Sauteed Shrimp

Cauliflower Veloute Sauce White Wine Sauce

B. 豚肩肉のコンフィ

白菜のラグー マスタードソース

Pork Shoulder Confit

Braised Chinese Cabbage Mustard Sauce

期間限定!!

冬の煮込み料理

ブッフブルギニヨン

Limited Time Only Winter Stew

Beef Stewed in Red Wine

+ ¥ 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

期間限定
ブッフブルギニヨン
¥5,500 (税込)



写真はイメージです

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
季節のデザート 季節のアイスクリーム
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
ブッフブルギニヨン