

MERCURE

HOTELS

Menu Soleil ¥4,400 (税込)

ソレイユ コース

Jan.

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

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. 鰯のポワレ

金美人参のフォンダン チャウダーソース

Pan-fried Spanish mackerel

Yellow Carrot Fondant Chowder Sauce

B. 若鶏腿肉のカルボナード風

三浦大根のブレゼとポレンタ添え

Beer-braised chicken thigh

Braised Miura Radish with Polenta

期間限定!!

冬の煮込み料理

ブッフルギニヨン

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

Sautéed 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

MERCURE
HOTELS

Menu Saison ¥6,600 (税込)

セゾン コース

Entrée
自家製ツナのニース風サラダ
House-made Tuna Nicoise Salad

Soupe
南瓜のポタージュ
トリュフのクリーム
Pumpkin Cream Soup
Truffle Cream

Poisson
鱈のポワレ
キャベツのエチュベ
春菊と浅利のソース
Pan-fried Sea Bass
Braised Cabbage
Chrysanthemum and Clam Sauce

Viande
オーストラリア産フレンチラムラックのロティ
ラタテュイユ
Roasted Australian French Lamb Rack
Ratatouille

Dessert
シナモン香るアップルパイ
バニラアイス
Cinnamon-flavored Apple Pie
Vanilla Ice Cream

Café ou Thé
パン・コーヒー又は紅茶
Bread · Coffee or Tea

期間限定
ブッフルギニヨン
¥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
ブッフルギニヨン