

# 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. 鯖のポワレ

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

# 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

鱸のポワレ

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