

MERCURE

HOTELS

Menu Saison ¥6,600 (税込)

セゾン コース

Entrée

鶏肉とタップナード
いろいろな豆のサラダ

Chicken and Tapenade
Salad with Various Beans

Soupe

三浦半島キャベツのクリームスープ
Miura Peninsula Cabbage Cream Soup

Poisson

鯛のポワレ
ソースアンティボワーズ
Pan-Fried Sea Bream
Sause Antiboise

Viande

黒毛和牛もも肉のヴィエノワーズ
三浦の春野菜
赤ワインソース
Black Wagyu Beef Thigh Viennoise
Spring Vegetables from the Miura Peninsula
Red Wine Sauce

Dessert

シェフおすすめデザート
Vacherin of the Pear
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

Apr.

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

春キャベツのエチュベ ヴァンブランソース

Pan-Fried Spanish Mackerel

Spring Cabbage Simmered with Steaming White Wine Source

B. 豚バラ肉のロティ

蕪と人参のソテー マスタードソース

Roasted Pork Belly

Sauteed Turnip and Carrot Mustard 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. 黒毛和牛腿肉のロティ 赤ワインソース

Roasted Black Wagyu Beef Thigh 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

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
季節のデザート・季節のアイスクリーム
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

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～