

# 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

May.

#### 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. エストラゴン香るシュリンプムース フランセーズと共に

Shrimp Mousse with Estragon  
with Francaise

#### B. 鶏腿肉のルーロー 空豆のピュレ ソースビガラード

Rolled Chicken Thigh  
Fava Beans Pure Sauce Bigarade

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. 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～