

# MERCURE

HOTELS

## Menu Saison ¥6,600 (税込)

### セゾン コース

#### Entrée

三崎直送鮮魚のマリネ スイカのパヴェ添え  
茗荷ソース

Marinated Fresh Fish Delivered Directly From Misaki  
Watermelon Pave  
Japanese Ginger Sauce

#### Soupe

夏野菜のガスパッチョ  
アボカドムースとプロシュートのクロカン

Summer Vegetables Gazpacho  
Avocado Mousse and Prosciutto Croquant



#### Poisson

鱸の低温ブレゼ 茄子のフリットに載せて  
ソースアンショワイヤード

Low-temperature Steamed Sea Bass Served on Crispy Fried Eggplant  
Sause Anchoyade



#### Viande

国産牛肉のポアレ コリンキのフィットチーネ添え  
バルサミコソース

Pan-Seared Japanese Beef with Colinky Fettuccine  
Balsamic Sauce



#### Dessert

無花果のセミフレッド カシスのソース  
Fig Semifreddo Black Currant Sauce



#### 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

Jun.

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. 鱈のポワレ

枝豆のフォンダン あさりバターソース

Pan-seared Spanish mackerel

Edamame Fondant Clam Butter Sauce



### B. 豚肩肉のプロヴァンス風

Pork Shoulder Provence Style



Chef's

おすすめ

### ローストビーフ

季節の野菜添え〜シェフ特製ソース〜

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)

buffet & ハーフサイズメインディッシュ

シェフおすすめ  
ローストビーフ  
¥5,500 (税込)



写真イメージです

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

ローストビーフ 季節の野菜添え  
～シェフ特製ソース～

