

MERCURE

HOTELS

Menu Saison ¥6,600 (税込)

セゾン コース

Entrée

秋の味覚燻製2種&ムスクランサラダ

Flavors of Autumn Two types Smoked & Mesclun Salad



Poisson

信州サーモンとグリーンタッパードのフィローフリュテ
ハーブ入り白ワインソース

Shinshu Salmon and Green Tapenade Phyllo fruitée
White Wine Herb Sauce



Viande

岩手産あい鴨胸肉のポワレ
茸のソース

Pan-Seared Duck Breast from Iwate
Mushroom Sauce



Dessert

クレームブリュレ
Crème Brûlée



Café ou Thé

2種のパン・コーヒー又は紅茶

Bread · Coffee or Tea



【メインディッシュアップグレード】

[Main Dish Upgrade]

※追加料金でメインディッシュの変更が可能です

*The main dish can be changed for an additional fee.

コトリヤード〜赤ワインヴィネグレットドレッシングと共に〜(+770円)

“Cotriade” (Brittany-Style Fish Stew) ~ Red Wine Vinaigrette ~

国産牛ヒレ肉のポワレ 茸のソース(+2,640円)

Pan-Seared Japanese Beef Tenderloin ~ Mushroom Sauce ~

鹿肉のポワレ 赤ワインソース(+2,750円)

Pan-Seared Venison ~ Red Wine Sauce ~

いわて牛ヒレ肉のポワレ 茸のソース(+3,300円)

Pan-Seared Iwate Brand Beef Tenderloin ~ Mushroom Sauce ~

MERCURE

HOTELS

Menu Soleil ¥4,400 (税込)

ソレイユ コース

秋の実りフェア2026 ハーフブッフェ

Autumn Harvest Festival Half Buffet

オードブル サラダ パン スイーツ 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

〈10種より1品をお選びください〉 ※メニューによって追加料金が発生します
メインディッシュのみ お席までお持ちいたします。

- A. 仔羊もも肉のロースト  *"Gigot d'Agneau" ~ Roasted Boneless Leg of Lamb ~*
- B. 本日の魚のポワレ ~ハーブ入り白ワインソース~  *Today's Pan-Seared Fish ~ White Wine Herb Sauce ~*
- C. エッグベネディクト 岩手県久慈ファームの生ソーセージ添え(+550円)  *Eggs Benedict ~ Fresh Sausage from Kuji Farm, Iwate ~*
- D. コトリヤード~赤ワインヴィネグレットドレッシングと共に~(+770円)  *"Cotriade" (Brittany-Style Fish Stew) ~ Red Wine Vinaigrette ~*
- E. 季節の茸クリームパスタ トリュフ風味 (+770円)  *~銘柄鶏のフライと姫様のたまご添え~*
Seasonal Mushroom Cream Pasta ~ Truffle Flavor ~ Fried Chicken & Brand Egg
- F. 岩手産あい鴨胸肉のポワレ 茸のソース(+880円)  *Pan-Seared Duck Breast from Iwate ~ Mushroom Sauce ~*
- G. 国産牛ヒレ肉のポワレ 茸のソース(+2,640円)  *Pan-Seared Japanese Beef Tenderloin ~ Mushroom Sauce ~*
- H. 鹿肉のポワレ 赤ワインソース(+2,750円)  *Pan-Seared Venison ~ Red Wine Sauce ~*
- I. いわて牛ヒレ肉のポワレ 茸のソース(+3,300円)  *Pan-Seared Iwate Brand Beef Tenderloin ~ Mushroom Sauce ~*
- J. 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☆

ブッフェ&ハーフサイズメインディッシュ ¥2,200(税込)

キッズプレート ¥2,200(税込)