

MERCER BRUNCH
EBISU

APPETIZER
COLD

	マスカルポーネホイップと キャラメル・レーズンバターのブリオッシュトースト Caramel Raisin Butter Toast with Mascarpone Whip	¥1,300
	マスカルポーネにゴルゴンゾーラを加えたチーズホイップに、シグネチャーのフレンチトーストにレーズンを練り込みカナダ産ビュアメーブルシロップとバターでキャラメリゼした特製ブリオッシュトーストを添えています。	
	 海老とアボカドの生春巻き Spring Rolls Shrimp & Avocado	¥1,400
	真鯛のセビーチェ・カルパッチョ Ceviche Carpaccio Seabream	¥1,700
HOT	マグロとアボカドのタルタル Tartar Tuna & Avocado	¥1,900
	ブラータチーズと3種トマトのカプレーゼ Caprese Burrata Cheese & 3 kinds of Tomato	¥2,300
	真イカのカラマリフリット アイオリソース Caramali Frit Aioli Sauce	¥1,700
	海老と蓮根のアヒージョ Ajillo Shrimp & lotus root	¥1,600
	 銚子産イワシとフェタチーズのアヒージョ Ajillo Sardine & Feta Cheese	¥1,800
	トマトとモッツアレラチーズのアランチャーニ Arancini Tomato & Mozzarella Cheese	¥650/2P～
	トリュフフレンチフライ Truffle French Fries	¥1,600

SALAD

	バターブリオッシュクルトンとロメインレタスの シーザーサラダ Caesar Salad Butter Brioche Crouton	¥1,700
	北海道産バター、青森にんにくから作るオリジナルガーリックバターをたっぷりと染み込ませ、その場でカリカリに焼き上げるフレンチトースト・クルトンを一緒に召し上がっていただくシーザーサラダです。	
	8種野菜のニース風サラダ Nicoise Salad 8 kinds of Vegetable	¥1,600
	グリルチキンとゴルゴンゾーラチーズのサラダ Grilled Chicken Salad with Gorgonzola cheese	¥1,500

SNACKS

生ハムサラミ Assorted Ham Platter	¥1,800
チーズ盛り合わせ Assorted Cheese Platter	H ¥1,500 R ¥2,400
生ハムとチーズ盛り合わせ Assorted Ham & Cheese Platter	¥2,200

 シグネチャーディッシュのフレンチトーストをアレンジした一品です。

 Recommend Menu

パン代として500円、
表示価格からサービスチャージとしまして10%頂戴しております。

FRENCH TOAST

	フォアグラ・フレンチトースト Foie gras French Toast	¥3,600
	名物のフレンチトーストをワインに合うように考えられた大人のフレンチトーストです。フォアグラの表面をクリスピーに焼き、赤ワインでコンポートしたいちじくから作るソースを合わせた一皿です。	
	シュリンプ・フレンチトースト Shrimp French Toast	¥2,800

PASTA

	ハマグリとポッタルガの柚子胡椒ペペロンチーノ Spaghettini Peperoncino Clam, Bottarg & Yuzu Citrus Peppera	¥2,100
	ハラペーニョボロネーゼ Spaghettini Bolognese Jalapeño	¥1,700
	ホワイトマッシュルームとトリュフの チーズクリーム・リングイネ Linguine Cheese Cream Sauce White Mashroom & Truffle	¥1,900
	オマールビスカルボナーラ Spaghettini Carbonara Lobster Bisque	¥2,500
	特裁白ナスとカニのチーズジェノペーゼ Spaghettini Genovese “Raspador” Cheese, Eggplant & Crab	¥2,700
	ペスカトーレ・ピアンコ Linguine Pescatore Bianco	¥2,900

RICE

	アサリと16穀米のボルチーニクリームリゾット Risotto Porcini Cream Clam & 16-Grain Rice	¥2,400
	渡り蟹のサフランバエリア Crab Paella	¥2,200

MAIN DISH

	牡蠣と大山鶏のマッシュルームクリーム煮 “DAISEN” Chicken & Oyster stewed with Mashroom cream	¥2,800
	京のもち豚ロースのグリル (200g) オニオンペッパースソース Grilled Pork loin “KYOU NO MOCHIBUTA” Pork Onion Pepper Sauce	¥2,900
	黒毛和牛イチボの鉄板焼(150g) キャラメルオニオンソース Japanese Black Steak Rump Cap Caramel Onion Sauce	¥3,900
	US産チョイスグレード・ハラミ(150g)のステーキフリット エシャロットバター Steak Frites Skirt Steak U.S.D.A Choice Shallot Butter	¥4,400
	黒毛和牛ハンバーグとフォアグラのロッシーニ風 トリュフ赤ワインソース Rossini with Japanese Black Hamburg Steak & foie gras Truffle Red Wine Sauce	¥5,300

牛ステーキの2種盛り合わせ 黒毛和牛イチボ(150g)とUS産チョイスグレード・ハラミ(150g) Assorted 2 kinds of Beef Steak Japanese Black U.S.D.A Choice	¥7,800
--	--------