

MERCER BRUNCH
GINZA TERRACE

APPETIZER

COLD

FRENCH TOAST	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	¥1,500
	真鯛のセビーチェ・カルパッチョ Ceviche Carpaccio Seabream	¥1,800
	マグロとアボカドのタルタル Tartar Tuna & Avocado	¥2,000
	ブラータチーズと3種カラフルトマトのカプレーゼ Caprese Burrata Cheese & 3 kinds of Tomato	¥2,300
HOT	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
	銚子産イワシとフェタチーズのアヒージョ Ajillo Sardine & Feta Cheese	¥1,500
	海老と青森産にんにくのアヒージョ Ajillo Shrimp & Shrimp Bisque	¥1,700
	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	¥1,800

SALAD

FRENCH TOAST	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、青森の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・クルトンと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	¥1,800

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

FRENCH TOAST
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

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

	牛ラグー赤ワイン煮込みのトマトソース リガトーニ Rigatoni Tomato Sauce with Beef Braised in Red Wine	¥1,900
	小柱と九条ネギのポットルガペペロンチーノ Spaghettini Peperoncino Small Scallops, “Kujyo” Green Onion & Bottarga	¥2,200
	イベリコ豚ベーコンとボルチーニ茸の クリームソースリングイネ Linguine Cream Sauce “Iberico” Bacon & Porcini	¥2,200
	黒毛和牛ボロネーゼ Spaghettini Bolognese Japanese Black	¥2,500
	生ウニと濃厚なウニクリームフェットチーネ Fettucine Uni Cream Sauce Fresh Sea Urchin	¥2,700
	フルーツトマトとブラータチーズのアラビアータ 生スパゲッティーニ Fresh Chitarra Arrabiata Fruit Tomato & Burrata Cheese	¥2,900

RICE

	クアトロチーズ焼きリゾット Four kinds of cheese Risotto	¥2,400
	渡り蟹のサフランパエリア Crab Paella	¥2,700

MAIN DISH

	大山鶏のハーブグリル マヌカハニーレモンコンフィ Herb Grilled “DAISEN” Chicken & Manuka Honey Lemon Confit	¥3,100
	マグロのトロカツ(120g) キャラメルオニオンソース Cutlet Tuna Caramel Onion Sauce	¥3,500
	黒毛和牛イチボの鉄板焼(150g) グリーンマスタード / ローストセサミソース Japanese Black Steak Rump Cap Green Mustard & Roast Sesame Sauce	¥4,100
	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	¥4,600
	AUST産ショートグレイングレードの牛フィレカツ 本わさびとコールスロー Cutlet Beef fillet Short Grain Fed Wasabi & Coleslaw	¥5,400
	黒毛和牛ハンバーグロッシーニ風 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