

MERCER BRUNCH
TERRACE HOUSE

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 メープ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
--	---	--------

	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
--	---	--------

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
--	---	--------

	海老と蓮根のアヒージョ Ajillo Shrimp & lotus root	¥1,600
--	---	--------

	ポロ葱のハラペーニョアヒージョ Jalapeno Ajillo leek	¥1,800
---	---	--------

	トマトとモッツァ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、青森のにん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
--	--	--------

	イベリコ豚ベーコンと長野高原キノコの 温製チーズサラダ Hot Cheese Salad Iberian Pork Bacon & Mashroom	¥1,800
--	--	--------

SNACKS

	生ハムサラム 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

	生ハムとトリュフの グ Ril コーンクリーム・オレキエッテ Orecchiette Cream Sauce Truffle, Corn & Prosciutto	¥2,100
--	---	--------

	ハラペーニョボロネーゼ Spaghettini Bolognese Jalapeño	¥1,700
--	---	--------

	小柱と九条ネギのボツタルガペペロンチーノ Spaghettini Peperoncino Small Scallops, “Kujyo” Green Onion & Bottarga	¥1,800
--	---	--------

	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
---	---	--------

	渡り蟹のトマトクリーム・リングイネ Linguine Tomato Cream Sauce Crab	¥2,100
--	---	--------

	オマールビスカルボナーラ Spaghettini Carbonara Lobster Bisque	¥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	¥2,900
--	---	--------

RICE

	ボルチーニと16穀米のクリームリゾット Cream Risotto Porcini & 16-Grain Rice	¥2,400
--	--	--------

	和牛ランプと九条葱のガーリックライス Garlic Fried Rice with “WAGYU” & KUJYO Green onion	¥2,200
--	---	--------

GRILL

	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	¥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
---	--	--------

	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
--	---	--------

	牛ステーキの2種盛り合わせ 黒毛和牛イチボ(150g) 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
--	---	--------