DINNER MENU

Weekday 18:00〜23:00(L.O22:00)
Weekend 17:00〜23:00(L.O22:00)

MERCER BRUNCH
ROPPONGI

APPETIZER

COLD

FRENCH TOAST

マスカルポーネホイップと ¥1,300
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

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ピ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。

牛タンのタコス "タコ・デ・レングア" ¥1,700
Tacos de Lengua | Beef Tongue

海老とムール貝・セルバチコのセビーチェ ¥1,600
ホワイトバルサミコドレッシング
Ceviche | Shrimp & Mussel | White Balsamic Dressing

北海道産タコのマリネ ¥1,800
熊本高岡オレンジ園レモンのドレッシング
Marinated Octopus | Lemon Dressing

マグロ中トロとアボカドのタルタル ¥1,900
レフォールソース
Tartar | Tuna & Avocado | Raifort Sauce

熊本旨トロ茄子のカポナータとブラータチーズ ¥2,300
Caponata & Burrata Cheese

HOT

ホッキ貝と霜降り平茸の石窯焼き ハーブバター ¥1,700
Stone Oven-Baked Surf Clams & Oyster Mushroom | Herb Butter

三重県産だるまイカとシロギスのフリットミスト ¥2,000
Fritto Misto | Squid & Japanese Whiting

北海道産ツブ貝と生大落花生”おおまさり”の ¥1,900
バターアヒージョ フォカチーノ添え
Butter Ajillo | Whelks & Peanut with Focaccia

天然海老と海老みそのアヒージョ ¥2,100
フォカチーノ添え
Ajillo | Shrimp & Shrimp Head with Focaccia

フレッシュトリュフとマスカルポーネのフレンチフライ ¥1,900
Fresh Truffle French Fries with Mascarpone Cheese

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 ¥1,700
シーザーサラダ
Caesar Salad | Butter Brioche Crouton

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。

プロシュートの特栽グリーンサラダ ¥2,100
Green Salad | Dry-cured Ham & Grana Padano cheese

BREAD

フォカチーノ ¥400
Focaccia

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 ¥3,600
Foie gras French Toast

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。

PASTA / RISOTTO

三陸牡蠣と長野高原キノコのペペロンチーノ ¥1,800
Spaghettini | Peperoncino | Oyster & Mushroom

蝦夷鹿とブラウンマッシュルームのボロネーゼ・タリオリーニ ¥2,500
Tagliolini | Bolognese | Venison & Brown Mushroom

霞ヶ浦産白魚とハラペーニョのボッタルガ・ペペロンチーノ ¥2,300
Spaghettini | Peperoncino | Japanese Icefish & Jalapeño with Bottarga

牛スジの赤ワインラグー・オレキエッテ ¥2,000
Orecchiette | Beef Tendon Red Wine Ragu

宮崎農園 佐賀特栽フルーツトマトと ¥2,300
水牛モッツァレラチーズのアラビアータ・キタッラ
Chitarra | Arrabbiata | Fruit Tomato & Buffalo Mozzarella

渡り蟹のトマトクリーム・タリアテッレ ¥2,300
Tagliatelle | Tomato Cream Sauce | Crab

牡丹海老と下仁田葱のレモンバター・リングイネ ¥2,500
Linguine | Lemon Butter Sauce | Shrimp & Shimonita Leek

アワビと宮田農園有機玉ねぎのタリオリーニ ¥2,800
Tagliolini | Oile Sauce | Abalone & Onion

クアトロチーズ焼きリゾット ¥2,300
Quattro Cheese Risotto

イベリコ豚ベーコンとポルチーニのクリームリゾット ¥2,600
Cream Risotto | Iberian Pork Bacon & Porcini

MAIN DISH

大山鶏モモ肉のハニーグリル 金柑のコンフィチュール ¥3,100
Grilled “DAISEN” Chicken | Kumquat Confiture

メカジキのカツレツ ¥3,500
ミニトマトとケッパーの焦がしレモンバター
Cutlet | Swordfish | Lemon Butter Sauce with Tomato & Capers

黒毛和牛イチボの鉄板焼(150g) ¥4,100
ポルチーニグレイビーソース
Japanese Black Steak | Rump Cap | Porcini Gravy Sauce

US産チョイスグレード・ハラミ(150g)のステーキフリット ¥4,600
エシャロットバター
Steak Frites | Skirt Steak | U.S.D.A Choice | Shallot Butter

せせらぎ豚Lボーンの1PONDステーキ ¥4,300
グリーンマスタード
1Pound L-bone Steak | “SESERAGI” Pork | Green Mustard

牛ステーキの2種盛り合わせ ¥7,800
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