

## Champagne

	Glass	Bottle
安定のモエ・シャンドン MOET&CHANDON BRUT IMPERIAL	1400	13000
クリスタルの弟分 ルイ・ロデレール LOUIS ROEDERER BRUT PREMIER	1700	15000
格安のドン ペリニオン DOM PERIGNON VINTAGE	3200	25000

## Pairing 「Champagne × Food」

食べすぎ注意のロンサカバで作った自家製レーズンバター Heavenly Melty Homemade Raisin butter	600
希少! シチリア産オリーブ Selected Sicilian Olives	800
<b>オススメ</b> とろけるような生ハム完熟マンゴー バルサミコソース [7~9月]	1300
Soft Prosciutto & Seasonal Fruit - Balsamic Sauce	
大人たちのフルーツ盛り合わせ Assorted Fancy Fruits	1500
三ツ星御用達 “ハモン・イベリコ・デ・ベジョータ” First-Class Iberico ham	1600
<b>オススメ</b> 喜んでもらうことだけを考えた箱で出すウニスケッタとウニホイップ Mouth watering Sea Urchin “UNI” & “UNI Whip” Bruschetta	1900
<b>①</b> お肉界のPerfect Beef “有田牛”の焼きトリュフユッケ Perfect “ARITA” Beef Steak & Truffle Tartare	2300
ドンペリを注いで食べるベリーニ DOM PERIGNON Bellini with Peach Jelly	2800

## Tapas

さくさく、ほくほく、はふはふ 庶民の味コロッケにフォアグラが! Crispy Foie gras Croquette	800
魅惑の断面ピンク レア牛フィレサンド Perfect Rare Beef Fillet Sandwich	1200
ウニマヨネーズで食べる三浦からの採れた野菜スティック Fresh Vegetable sticks from “MIURA” - Sea Urchin Mayonnaise	1400
<b>オススメ</b> 1組1皿限定 とろ〜とクリームが溢れだす幻のチーズで作った赤字覚悟のカプレーゼ Creamy Melting Cheese Caprese	1600
世界三大ブルー <ロックフォール、ドルチェ、スティルトン> The Three Grand Blue cheese <Roquefort, Dolce, Stilton>	1700

## Salad

<b>①</b> 黒トリュフとゴルゴンゾーラを使った紳士淑女のためのシンプルなクレソンサラダ Watercress Salad with Black Truffle & Gorgonzola	1400
ワイルドすぎる厚切りNYカットローストビーフのサラダ仕立て Wild Salad - Thick Sliced Roast Beef	1500
特選黒毛和牛のかりかり焼きタリアータのメインディッシュサラダ にんにくドレッシング Main Dish Salad - Japanese Beef Tagliata Garlic Dressing	1800
オマール爪と魚介を柑橘系フルーツと合わせたペアリングサラダ Pairing Salad - Fresh Lobster & Citrus Fruit	2100

## MERCER CAFE

musiced by BANG & OLUFSEN

## Pasta

焼き野菜をのせた焦がしトマトソースのアマトリチャーナ Linguine   Grilled Vegetable & Scorched Tomato Sauce Amatriciana	1400
厚くスライスしたからすみとハマグリのパペロンチーノ Spaghetti   Bottarga & Clam Peperoncino	1500
<b>①</b> トリュフコーンポタージュとイベリコ生ハムのペンネ Penne   Truffle Corn Potage & Jamon Iberico	1700
箱ウニを添えたトマトクリームリングイネ Linguine   Fresh Sea Urchin “UNI”   Tomato Cream Sauce	1800

## Local Speciality

**オススメ** 名物!! 濃厚オマールビスクラーム  
Rich & Creamy!! Lobster Bisque Ramen

本家のらーめん屋には真似のできないオマール  
ヘッドから濃厚なソースを摂った贅沢ならーめん。

2400

## Rice

<b>オススメ</b> にんにくの香りがそそる“有田牛”で作る鉄板焼き屋のガーリックライス “ARITA” Beef Garlic Fried Rice	1800
チーズフォンデュみたいなたろ〜りチーズとオマールのトマトクリームドリア Tomato Cream Rice Gratin with Lobster & Melted Cheese	2300
<b>①</b> <King of カフェ飯> 黒胡椒を効かせたトリュフフォアグラごはん Truffle & Foie Gras Rice	2600

## Main

生わさびでいただく赤く輝く激レア牛カツレツ Rare Beef Cutlet with Fresh Wasabi	1900
食べられる国宝 “マンガリツア豚”のグリル 白トリュフソルト Grilled “MANGALICA” Pork with White Truffle Salt	2200
<b>オススメ</b> 焼き肉屋さんでしかお目にかかれ無きような厚切りトロタンステーキ Beef Tongue Steak	2500
お店任せのお肉3種盛り合わせ Assorted Meat Platter	2800
<b>①</b> 味の三重奏 牛フィレ、フォアグラ、トリュフのロッシェーニ風 Beef Fillet, Foie gras, & Truffle Rossini	3600
鉄板焼き屋だとコースで15,000円は取られる分厚いサイコロステーキ [佐賀牛 A5] “SAGA” Beef Sirloin Diced Steak	4200

## “ㄨ” Shime <Small Portion>

「Let's finish it up with Pasta & Rice」

フレンチキャビアをのせた ピシソワーズカッペリーニ つけ麺スタイル Capellini   Creamy Vichyssoise Soup with Caviar on top - “Tsukemen” Style	900
とろ〜とフルーツトマトクリームのカッペリーニ Capellini   Cream Saouce of Fresh Fruit Tomato	1100
<b>①</b> “TTKG” 有機卵のトリュフ卵かけごはん Rice Mixed with a Raw Egg & Truffle	1300

## Bread

焼きたてフォカッチャ Fresh Baked Focaccia	500
------------------------------------	-----

## Dessert

名物! 生キャラメルシフォンケーキ Our Famous! Caramel Chiffon Cake	700
カベルネ・ソーヴィニオンで作ったジャムとNYチーズケーキ Cabernet Sauvignon Blanc Jam & NY Cheese Cake	900
大人のブランデーコーヒージェリー Brandy Coffee Jelly	900
<b>①</b> ロンサカバとトリュフの甘い香りのアイスマロングラッセ Ice Marron Glace of Sweet Rum & Truffle	900
パンナコッタとココナッツアイスのデザートピニャコラーダ Pina colada Sandae	1000
<b>オススメ</b> 食べるテキーラサンライズ Tequila Sunrise Sandae	1100
みんなでプリンアラモード (3~4名様用) Pudding alamode - Good Enough to Share	1700

———— 22時迄のCAFEでのご利用はお1人様¥1,000のテーブルチャージを頂いております。 ————

< 季節によってトリュフの使用量に変動があります。 >

**①** ・2月~5月→春トリュフ ・10月~12月→秋トリュフ  
・5月~10月→サマートリュフ ・12月~2月→黒トリュフ

当店では独自のルートを扱い、イタリア・トスカナで4代にわたるトリュフに人生を捧げてきたサヴィーニ家のトリュフを贅沢に使用しています。