

MERCER BRUNCH

TERRACE HOUSE
KYOTO

[Appetizer]

[Cold]

蜂蜜とエルダーフラワーのリコッタホイップ Ricotta cheese whip with Honey & Elder flower	700	本日鮮魚のカルパッチョ ポン酢ジュレ Today's Fresh Fish Carpaccio PONZU jelly	1300
MERCER バーニャカウダー 焦がし濃厚クリームソース Bagna cauda	1300	【鯉<3~4月>/真鯛<5~8月> 黒鯛<9~11月>/鮪<12~2月>】	
イタリア産ブラータと京トマトのカプレーゼ Creamy Melting Burrata Cheese Caprese	1600	マグロとアボカドの"WASABI"タルタル Tuna & Avocado WASABI Tarttare	1400
生ハム完熟フルーツ パルサミソース Prosciutto & Seasonal Fruit - Balsamic Sauce 【マンゴー<5~7月>/白桃<8~9月> ラフランス<10~1月>/メロン<2~4月>】	1200	国産牛 モモ肉の焼きタルタル Domestic Beef Tartare	1500

[Hot]

鉄板で煮込んだミートボール<黒胡椒> Stewed Meatballs Black Pepper Flavor	800	ポーチドエッグとトリュフバターソースのグリル野菜 Poached egg & Grilled Vegetable Truffle Butter Sauce	1400
鉄板に入れたポークラビオリ<ハニーマスタード> Pork Ravioli Honey Mustard Flavor	900	ホタテのパン粉グリルと京野菜 Bread Crumbs Grilled Scallops & KYOTO Vegetables	1600
鉄鍋シーフードアヒージョ<アラビアータ> Seafood Ajillo Arrabiata Flavor	800	スカンピ海老のパン粉グリル Bread Crumbs Grilled Scampi	1900

[Salad]

厚切りベーコンと壬生菜のサラダ Thick Sliced Bacon & Japanese Greens, Mibuna	900
生ハムのシーザースサラダ トリュフポーチドエッグドレッシング Caesar's Salad with Pancetta Truffle Poached Egg Dressing	1200
コンポートしたイチジクと フォアグラを合わせた有機ケールサラダ Organic kale Salad with Foie Gras	1300
冷製オマールエビとホタテのサラダ グレープフルーツと"YUZU"ビネグレット Lobster & Scallop Salad Grapefruit & YUZU Vinegar Dressing	1500

[Pasta]

ポツタルガとハマグリのおず胡椒ペロンチーノ Spaghetti YUZU Pepper, Peperoncino with Bottarga, Clam	1300
京茄子と焼き野菜をのせた焦がしトマトソースのスパゲティ Spaghetti Grilled Vegetable & Scorched Tomato Sauce Amatriciana	1400
生ハムと九条ネギのトリュフクリームリングイネ Linguine Prosciutto & "KUJYO" Green onion Truffle Cream Sauce	1500
スカンピ海老のビスククリームリングイネ Linguine Scampi Bisque Cream Sauce	1600
生ウニとピスタチオの濃厚なウニクリームフェットチーネ Fettuccine Fresh Sea Urchin & Pistachio Nut Uni Cream Sauce	1800

[Rice]

九条ネギと和牛のガーリックライス Garlic Fried Rice with "WAGYU" & KUJYO Green onion	1400	生ウニと濃厚なウニクリームの焼きリゾット Grilled Risotto Fresh Sea Urchin Uni Cream Sauce	1600
--	------	--	------

[Seafood]

ポツタルガをまぶした鮮魚と万願寺唐辛子のソテー Sautéed Fresh Fish with Bottarga Flavor	1800	【STONE GRILL】 熱々の石で焼く オマール海老 Grilled Lobster	オマール海老とビスクオムレツ Grilled Lobster & Bisque Omelet	2400
マグロのレアグリル 焦がしバターソース Grilled Tuna Burned Butter Sauce	2200		オマール海老とビスクシチュー Grilled Lobster & Bisque Stew	2500

[Beef Steak]

国産牛 モモ肉のステーキ ポルトソース(120g) Domestic Beef Steak Round Port wine Sauce	2600
レモンとタルタルソースでいただく国産ランイチ肉のグリル(120g) Domestic Rump Steak Lemon & Tartare Sauce	2900
US産 リブアイロールステーキのグリル シャリアピンソース(150g) US Beef Rib Eye Roll Steak Chaliapin Sauce	2800
AUS産 牛フィレ肉のグリル ペリグーソース(150g) AUS Beef Tenderloin Perigueux Sauce	3400

Platter for share

牛フィレ、牛モモ、チャックアイロールの3種盛り合わせ(350g) Beef Combo Domestic Beef [Round] / AUS Beef [Tenderloin] / US Beef [Chuck Eye Roll] 国産牛 モモ肉(120g)、AUS産牛フィレ(70g)、US産チャックアイロール(160g)の盛り合わせ。 トータル350gのボリュームに加え、京野菜グリルを添えた一皿です。	4300
---	------

PREMIUM "WAGYU"

A4 神戸ビーフ モモ肉ステーキ(150g) ポルトソース 本わさび一本添え Kobe Beef Round Port wine Sauce Wasabi	5500	A4 京都牛 サーロインステーキ(150g) シャリアピンソース 本わさび一本添え Kyoto Beef Sirloin Chaliapin Sauce Wasabi	7500
--	------	--	------

[Cheese & Ham]

生ハム盛り合わせ Assorted Ham Platte	H 800 R 1400	チーズ盛り合わせ Assorted Cheese Platter	H 900 R 1500
---------------------------------	-----------------	-------------------------------------	-----------------

パン代として500円頂きます。
We have a cover charge of 500yen as part of our system.