



Vegetable

季節野菜のバーニャカウダー

Bagna Cauda ¥1,400
旬の野菜の盛り合わせ。
特製のバーニャカウダソースでお楽しみください。

Appetizer

自家製ホイップ・リコッタチーズ トリュフハニー ¥900
Homemade Ricotta Cheese Whip | Truffle Honey

ノルウェーサーモンのタルタルとポーチドエッグ ¥1,000
Tartare | Nordic Salmon with Poached Egg

イタリアンプロシュートのカプレーゼ ハチミツバルサミコ ¥1,400
Caprese | Prosciutto & Honey Balsamic Sauce

炙りカツオの温製カルパッチョ ¥1,200
Carpaccio | Chacoal Grilled Bonito

セビーチェ・カルパッチョ ¥1,400
Fresh Fish Carpaccio

エビとブロッコリーのアヒージョ ¥1,100
Ajillo | Shrimp & Broccoli

カキとマッシュルームのアヒージョ ¥1,300
Ajillo | Oyster & Mushroom

ホタテとアボカドのハーブバター ¥1,600
Roasted Scallops | Herb Butter

MERCER CAFE DANRO

ABC MAMIES 2F, 1-16-12 EBISUMINAMI, SHIBUYA-KU, TOKYO 150-0022 JAPAN
+81 (0)3 3791 3551
WWW.MERCER-CAFE-DANRO.COM
©COPYRIGHT MERCER CAFE DANRO. ALL RIGHTS RESERVED.

Salad

ほうれん草のスモキーサラダ ¥1,200
サウザンドレッシング
Juicy Thick Bacon & Smokey Spinach | Thousand Island Dressing

生ハムのシーザースサラダ ¥1,300
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

冷製オマール海老とホタテのサラダ ¥1,600
グレープフルーツとピネグレット
Lobster & Scallops with Grapefruit | Vinegar Dressing

8 種野菜とスパイシーチキンのサラダ

オニオンドレッシング ¥1,300
Farmer's Market Salad with Spicy Chicken | Onion Dressing
スパイシーなチキンを香ばしくグリルし、
8種類の野菜で仕上げたボリュームもあるサラダです。



Fritter

フライドジャークチキンとフレッシュトマト ¥900
Fried Jerk Chicken with Fresh Tomato

トリュフフレンチフライ ¥1,400
French fries with Truffle

Pasta

ミート（肉）カルボナーラ ¥1,700
Spaghetti | Meat Carbonara
和牛ミンチを香味野菜とたっぷりの赤ワインで煮込んだ
ミートソースをのせたカルボナーラ。

イワシとルッコラのオイルスパゲティ ¥1,300
Spaghetti | Sardine & Rucola | Oil Base

ソフトシェルクラブのケイジャントマトスパゲティ ¥1,400
Spaghetti | Softshell Crab | Cajun Tomato Sauce

牛ラゲール赤ワイン煮込みのトマトソース リガトーニ ¥1,500
Rigatoni | Japanese Beef Ragout | Wine Stew Tomato Sauce

生ハムと半熟卵のトリュフクリームリングイネ ¥1,500
Linguine | Prosciutto | Truffle Cream Sauce

生ウニと濃厚なウニクリームフェットチーネ ¥1,900
Fettucine | Uni Cream Sauce | Fresh Sea Urchin

※全てのパスタが大盛りでもご用意できます。

Rice

オマール海老エキスたっぷりのリゾット ¥1,400
Lobster Extract Risotto

ホタテグリルのハーブガーリックリゾット ¥1,600
Herb Garlic Risotto with Grilled Scallop

Main Dish

CHICKEN ¥1,800
大山鶏モモ肉とレモンのハーブグリル
Herb Grilled "DAISEN" Chicken & Lemon

BEEF ¥2,500
サーロインステーキ ローストガーリックソース
Beef Steak | Sirloin | Roasted Garlic Sauce

ハラミステーキ マルドン塩 / 粒マスタード ¥3,200
Beef Steak | Skirt Steak | Maldon Sea Salt / Grain Mustard

FISH ¥2,500
本マグロ 中トロのレアグリル 焦がしバターソース
Grilled Tuna | Burned Butter Sauce

シルバーポークのL ボーンステーキ ¥3,000
Pork | L Bone Steak
骨付きでインパクト大のL ボーンステーキ。
肉の旨味が凝縮された脂身も堪能できます。



Side Dish

ドライトマトとオリーブ ¥650
Dried Tomato & Olives

ミルクブレッド ¥600
Milk Bread

生ハムの盛り合わせ H ¥900 / R ¥1,600
Assorted Ham Platter

チーズセレクト H ¥1,000 / R ¥1,800
Assorted Cheese Platter