

# BRUNCH COURSE

¥3,000

## SALAD COURSE

1st.

ヒヨコ豆のフムスと  
キヌアのケールサラダ  
〈乳〉

2nd.

メインディッシュ  
右記 A~H よりお選びください

3rd.

ブリオッシュフレンチトースト  
〈卵 / 小麦 / 乳〉

4th.

下記より一品お選びください

コーヒー or 紅茶  
カフェラテ (+¥300)



## SOUP COURSE

1st.

クラムチャウダー  
〈卵 / 小麦 / 乳〉

2nd.

メインディッシュ  
右記 I~J よりお選びください

3rd.

ブリオッシュフレンチトースト  
〈卵 / 小麦 / 乳〉

4th.

下記より一品お選びください

コーヒー or 紅茶  
カフェラテ (+¥300)



**A** サーモンのグリルと  
スクランブルエッグまたは目玉焼き  
(+¥300) 〈卵 / 小麦 / 乳〉



**B** サーモンのタルタルとアボカドと  
ポーチドエッグ デイルソース  
〈卵 / 小麦 / 乳〉



**C** バターミルクフライドチキンと  
スクランブルエッグまたは目玉焼き  
〈卵 / 小麦 / 乳〉



**D** 大山鶏のグリルと  
スクランブルエッグまたは目玉焼き  
(+¥200) 〈卵 / 小麦 / 乳〉



**E** サーロインステーキと  
スクランブルエッグまたは目玉焼き  
(+¥1,100) 〈卵 / 小麦 / 乳〉



**F** チキンミートボールのチリコンカン  
アボカドディップとトマトサルサ  
〈卵 / 小麦 / 乳〉



**G** Staub 鍋  
挽き肉とナスのトマト煮込み  
〈卵 / 小麦 / 乳〉



**H** Staub 鍋 サーモンと  
ほうれん草のクリーム煮込み  
〈卵 / 小麦 / 乳〉



**I** グリルチキンカリフォルニアサラダ  
コブドレッシング  
〈卵 / 小麦 / 乳〉



**J** 5 種野菜のファーマーズサラダ  
オニオンドレッシング  
〈卵 / 小麦 / 乳〉

# BRIOCHE FRENCH TOAST BRUNCH

¥2,200

ブリオッシュフレンチトーストが2枚つきます。  
A～Jよりお選びください。

BRIOCHE FRENCH TOAST BRUNCH

GREEN HOUSE by MERCER BRUNCH

11:00AM-5:00PM / LO 4:00PM

## GRILLED SALMON



**A** サーモンのグリルとスクランブルエッグまたは目玉焼き (+¥300)  
〈卵 / 小麦 / 乳〉

## SALMON TARTAR



**B** サーモンのタルタルとアボカドとポーチドエッグ デイルソース  
〈卵 / 小麦 / 乳〉

# BUTTER MILK CHICKEN



**C** バターミルクフライドチキンとスクランブルエッグまたは目玉焼き  
〈卵 / 小麦 / 乳〉

# SIRLOIN STEAK



**E** サーロインステーキとスクランブルエッグまたは目玉焼き (+¥1,100)  
〈卵 / 小麦 / 乳〉

# GRILLED CHICKEN



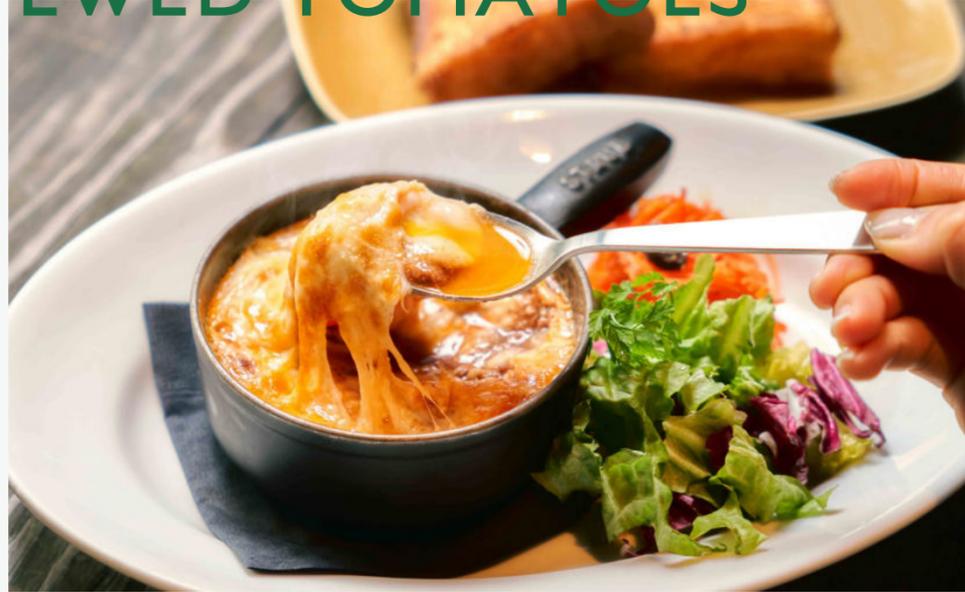
**D** 大山鶏のグリルとスクランブルエッグまたは目玉焼き (+¥200)  
〈卵 / 小麦 / 乳〉

# CHILLI CON CARNE



**F** チキンミートボールのチリコンカン アボカドディップとトマトサルサ  
〈卵 / 小麦 / 乳〉

# STEWED TOMATOES



**G** Staub 鍋 挽き肉とナスのトマト煮込み  
〈卵 / 小麦 / 乳〉

# CALIFORNIA SALAD



**I** グリルチキンのカリフォルニアサラダ コブドレッシング  
〈卵 / 小麦 / 乳〉

# STEWED in CREAM



**H** Staub 鍋 サーモンとホウレンソウのクリーム煮込み  
〈卵 / 小麦 / 乳〉

# FARMER'S SALAD



**J** 5種類野菜のファーマーズサラダ オニオンドレッシング  
〈卵 / 小麦 / 乳〉

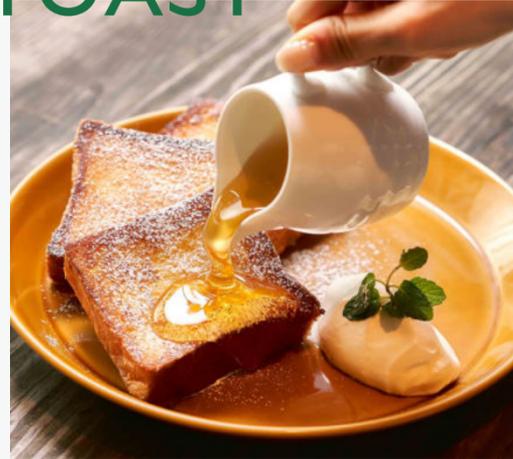
## OMELET BRUNCH



ベーコンとキノコのオムレツ  
ホワイトマッシュルームソース  
〈卵 / 小麦 / 乳〉

¥1,800

## FRENCH TOAST



ブリオッシュフレンチトースト  
〈卵 / 小麦 / 乳〉

¥1,700

## KIDS PLATE



キッズプレート ¥1,700  
〈卵 / 小麦 / 乳 / エビ〉

フレンチトースト / コーンポタージュ / ブロッコリー&ミニトマト / フレンチフライ / エビフライ  
スクランブルエッグ / タルタルソース / ハンバーグ デミグラスソース / レッドベリーティラミス

# SHARE THE BRUNCH CULTURE

## 「ブランチ」という ライフスタイルを広めるために。

朝食と昼食を兼ね備えた食事のことで、Breakfast（朝食）と Lunch（昼食）を合わせた言葉です。遅めの朝食や昼食など、ゆったりとした時間の使い方の中で取る食事のことを指します。我々スタッフが LA や NY に実際に滞在し「ブランチ」という食文化に触れた体験から、この素敵なライフスタイルを是非とも日本にも定着させたいと強く感じました。これまでのように限られた時間の中で忙しく食事を済ませるのではなく、平日の昼間からシャンパンでも飲みながらゆっくりとブランチを楽しむ、そんなライフスタイルを広めることで日本の食事シーンに新たな文化を根付かせることを目標に、食事だけではなく空間や雰囲気作りにも力を入れたお店づくりをしています。

特に週末の朝は、多くの人々がフレンチトーストやパンケーキ、卵料理を味わいながら、迎え酒の定番としてカクテル、シャンパンなどを飲みながら家族や友人と一緒にゆっくり過ごします。そんなブランチ文化を味わえるお店として『マーサーブランチ』はスタートし、東京のブランチシーンを牽引し続けてきました。そこで培った技術や感性を携え『グリーンハウス』をプロデュースする形で新たなブランチタイムをお届けすることとなりました。『グリーンハウス』は LA・サンタモニカにあるカフェのような、日差しが降り注ぐ中たくさんのグリーンに囲まれた明るく開放的な雰囲気の中で、『マーサーブランチ』がプロデュースしたシグネチャーディッシュ“ブリオッシュフレンチトーストブランチ”が楽しめます。

## Our Signature



フレンチトーストとメインディッシュを楽しむ。

専用レシピで焼き上げた特注ブリオッシュを使った焼きたての“フレンチトースト”。甘さを控えめにし、食事との相性を追求したフレンチトーストは、表面はカリッと香ばしく、中はしっとり柔らかで濃厚なプリンのような仕上がります。

