

About The Food Culture “MERCER BRUNCH Style”

「ブランチ」という ライフスタイルを広めるために。

週末、休日ともなればゆっくりと時間をかけて朝食や昼食を味わいたいもの。

その中でLAやNYで実際に感じた“BRUNCH”という食文化を根付かせたいという強い思いが
ぎゅぎゅ詰まった『グリーンハウス』、『マーサーブランチ』の想いを一緒に感じてください。

「ブランチ」とは、朝食と昼食を兼ね備えた食事のことで、英語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開放的な空間やゆったりとした広々ソファで過ごした体験から、こんなに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。これまでのいつものランチタイムのように、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める、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。いつもよりも朝寝坊したい、そんな休日の楽しみ方にぴったりなのが遅めのブランチですね。寝坊しすぎてご飯を食べないというのは違って、休日にちょっと違う時間を楽しみたいわけです。特に週末の朝は、多くの人々がフレンチトーストやオムレツ、パンケーキ、卵料理を味わいながら、迎え酒の定番としてミモザやブラッディーメアリー(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す、そんなLAやNYの空気感や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

トしました。六本木、銀座、表参道、恵比寿など流行の最先端の街で、LAやNYのテイストを取り入れた上質な空間とボリューム満点のランチメニューを提供し、東京の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かさんのグリーンに囲まれ、広々テラスや明るく開放的な雰囲気店内で、フレンチトーストの名店『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。



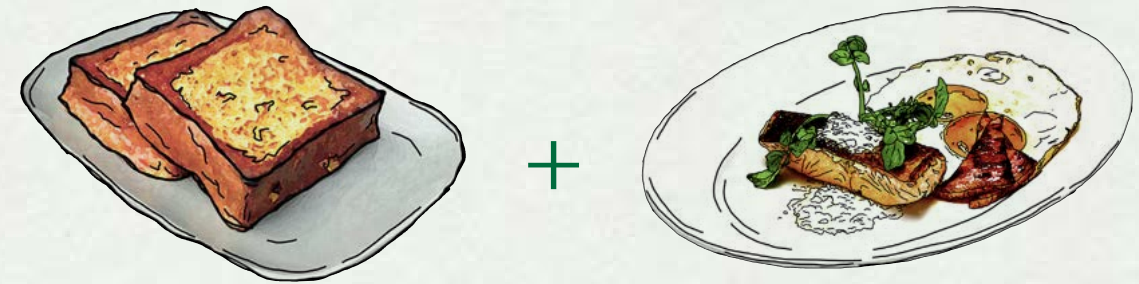
ブランチタイムに必須の焼き立てパンは
特注ブリオッシュで作るこだわりの“フレンチトースト”。

Our Signature

フレンチトーストと
メインディッシュと一緒に楽しむ。

毎日のランチタイムには欠かせない「Cafe」では、好みのプレートやメインに美味しいパンが付きもの。そのパンが“フレンチトースト”だったらしたら…更には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立ての“フレンチトースト”だったら…。メインディッシュと一緒に食べることで口の中でフレンチトーストの優しい甘さと、メインディッシュの塩加減が合ったり抜群の味わいを作り出します。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です。

Brunch Menu



Brioche French Toast Brunch

¥1,900

ブリオッシュフレンチトーストが2枚付きます。下記A～Jよりお好みのメインディッシュをお選びください。

- | | |
|---|--|
| A Grilled Salmon & Eggs
サーモンのグリル + スクラブルエッグ又は目玉焼き
(Scrambled Eggs or Fried Eggs) 〈卵 / 小麦 / 乳〉 | F Staub Pot - Tomato Stew of Minced Meat & Eggplant
Staub 鍋 挽き肉とナスのトマト煮込み
〈卵 / 小麦 / 乳〉 |
| B Salmon Tartar Avocado & Poached Egg Dill Source
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〉 | G Staub Pot - Cream Stew of Salmon & Spinach
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〉 |
| C Caprese Ricotta cheese whip & Fruit
リコッタホイップのフルーツカプレーゼ
〈卵 / 小麦 / 乳〉 | H Grilled Chicken Salad Cobb Dressing
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〉 |
| D Grilled “DAISEN” Chicken & Eggs (+¥300)
大山鶏のグリル + スクラブルエッグ又は目玉焼き
(Scrambled Eggs or Fried Eggs) 〈卵 / 小麦 / 乳〉 | I Five Kinds of Vegetables Salad Onion Dressing
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〉 |
| E Sieloin Steak & Eggs (+¥800)
サーロインステーキ + スクラブルエッグ又は目玉焼き
(Scrambled Eggs or Fried Eggs) 〈卵 / 小麦 / 乳〉 | J Ricotta Cheese & Kale Chia seeds Dressing
リコッタチーズとケールのサラダ チアシードドレッシング
〈卵 / 小麦 / 乳〉 |



Other Selection

Omelet Brunch

Omelet of Bacon & Mushroom | White Mushroom Source
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 / 大豆〉

¥1,800 ※自家製パンが付きます。

Brioche French Toast

ブリオッシュフレンチトーストが3枚付きます。
〈卵 / 小麦 / 乳〉

¥1,400



Kids Plate

お子様用のランチプレートです。
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 / スクラブルエッグ / エビフライ / 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
〈卵 / 小麦 / 乳 / 大豆〉

¥1,500