



Good JAPAN

召し上がれ日本の恵み 国産素材

北海道の恵み と日本ワイン



販売期間 / 2025年2月13日(木)~4月中旬予定 販売時間 / 10時30分~

販売店舗 / 全国のロイヤルホスト (空港店舗、九州大病院店、名古屋ヶ丘店、京都高島屋S.C.店を除く)

※販売価格、期間、時間が異なる店舗がございます。

北海道の美味しい食材を味わう



花咲蟹

茹でると全体が赤くなり、花が咲いたように見えることから花咲蟹と呼ばれるようになったと言われています。甘み、旨みが強く濃厚な味わいです。
※加工地はインドネシアです。



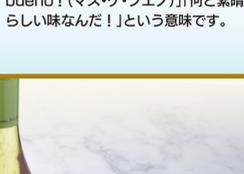
サクラマス

産卵のために川へ戻り、桜が咲く時期に水揚げされることから「サクラマス」と呼ばれます。身はピンク色で柔らかく、しっとりとした食感が楽しめます。
※加工地はベトナムです。



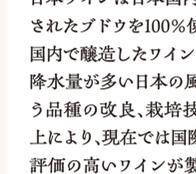
帆立

オホーツク海でじっくり育った帆立は、濃厚な甘みがありプリプリとした食感が特徴です。



いくら

北海道のいくらには水揚げされた新鮮な魚卵が原料です。濃厚な旨みを楽しめます。



きたあかり

北海道の豊かな大地で育ったきたあかりは、ほくほくとした食感で、自然な甘みがあります。



山わさび

本わさびより辛みが強く爽やかな味わい。山わさびの醤油漬けがステーキによく合います。



マスカルポーネチーズ

ほんのり甘いミルクィな味わい。ティラミスの材料としてよく知られています。マスカルポーネの語源は「mas+que+bueno! (マス+ク+ブエノ)」「何と素晴らしい味なんだ!」という意味です。



Good PAIRING 日本ワインとの ペアリングで 特別なひとときを

日本ワインは日本国内で栽培されたブドウを100%使用して国内で醸造したワインです。降水量が多い日本の風土に合う品種の改良、栽培技術の向上により、現在では国際的にも評価の高いワインが製造されています。



日本ワインコンクール金賞獲得数 累計最多ワイナリー

2024年11月現在 金賞受賞数63 ※メルシャン調べ(期間:2004年~2024年)

Château Mercian シャトー・メルシャンのワイナリー

シャトー・メルシャンは、おもてなしに重点を置いた体験型の「勝沼ワイナリー」、
植栽ヶ原メロローを生み出した銘醸地でワイン造りに特化するガレージワイナリー「植栽ヶ原ワイナリー」、
地域との共生をコンセプトにしたブティックワイナリー「梶子ワイナリー」の3つのワイナリーから日本ワインの魅力を発信してまいります。
※日本ワインとは、日本国内で栽培されたブドウを100%使用して、日本国内で醸造したワインです。



シャトー・メルシャン 勝沼ワイナリー



シャトー・メルシャン 桔梗ヶ原ワイナリー



シャトー・メルシャン 梶子ワイナリー

シャトー・メルシャン 萌黄

- 白 フルボトル 2,480円(税込2,728円)
- 白 デキャンタ 1,780円(税込1,958円)
- 白 グラス 580円(税込638円)



MORE

シャトー・メルシャン 藍茜

- 赤 フルボトル 2,480円(税込2,728円)
- 赤 デキャンタ 1,780円(税込1,958円)
- 赤 グラス 580円(税込638円)



MORE

いきいきとした酸とミネラル感、豊かな果実の風味を感じられるワインです。素材の味わいや出汁の風味をいかした料理とよく合う味わいです。

赤い果実の香りと、心地よい酸と柔らかなタンニンの味わいを感じられるワインです。みりんやしょうゆを使った料理やビーフシチュー、オムライスとも合う味わいです。

シャトー・メルシャン グラスワインセット



萌黄または藍茜グラスには
1杯目480円でお付けいたします。
シャトー・メルシャン グラス
萌黄(白)又は藍茜(赤)
プラス480円(税込528円)

メルシャン 日本のあわ フルボトル 2,980円(税込3,278円)



MORE

さわやかさとふくよかさを併せ持つスパークリングワインです。すっきりとした辛口で食事と良く合います。食前酒にもどうぞ。

スパークリング(白) アルコールゼロ



MORE

アルコール0.00%
※こちらの商品は、外国産のブドウを使い国内製造しています。

北海道の海の幸と国産黒毛和牛を贅沢に味わう



花咲蟹といくらの和風ピラフ & 黒毛和牛ステーキ (サラダ・味噌汁・漬物付)

3,580円(税込3,938円) MORE

おすすめペアリング



シャトー・メルシャン 萌黄(もえぎ)

ソムリエが提案、シャトー・メルシャンのマリアージュ。萌黄の和柑橘の香りが和風ピラフの野菜とよく合い、良いアクセントに。さわやかな酸が、花咲蟹の旨みをより引き立て、良いアクセントに。黒毛和牛ステーキは山わさびの爽やかな辛みの後に、萌黄の果実味が広がり、さっぱりと楽しめます。自然な甘味のきたあかりに、バター、の塩味とワインのミネラル感のバランスも良いです。



メルシャン株式会社 ソムリエ 関根 優

花咲蟹・いくら・サクラマス・帆立・きたあかり 北海道の恵みを楽しんで



花咲蟹といくらの和風ピラフ & サクラマスと帆立のあつあつグリル (サラダ・味噌汁・漬物付)

3,080円(税込3,388円) MORE

おすすめペアリング シャトー・メルシャン 藍茜(あいあかね)

北海道の豊かな自然が育んだ 魚介の旨みを一皿に



帆立とサクラマスの クリームスパゲティ 1,880円(税込2,068円)

MORE

おすすめペアリング シャトー・メルシャン 萌黄(もえぎ)

ミルクィなマスカルポーネと楽しむハンバーグと 店舗仕込みのグラタンを一緒に

マスカルポーネの黒×黒ハンバーグ & 帆立とサクラマスの マカロニグラタン 2,180円(税込2,398円)

MORE

おすすめペアリング シャトー・メルシャン 藍茜(あいあかね)



帆立とサクラマスの ちいさなマカロニグラタン 780円(税込858円)

MORE

おすすめペアリング シャトー・メルシャン 日本のあわ

オホーツク海産 帆立フライ 1,280円(税込1,408円)

MORE

おすすめペアリング シャトー・メルシャン 日本のあわ

平日ランチタイム限定

北海道の恵みスペシャルランチ シェフのおすすめランチ

帆立とサクラマスの クリームスパゲティ スペシャルランチ

グリーンサラダ・ランチスープ
選べるプチデザート・ドリンク付

2,380円(税込2,618円)

MORE

(組み合わせ例)

帆立とサクラマスの ちいさなマカロニグラタン シェフのおすすめランチ

コーンのポタージュ・サラダ
ジュレ&フラン仕立て・英国風パン
選べるプチデザート・ドリンク付

1,980円(税込2,178円)

MORE

(組み合わせ例)