



Good JAPAN

召し上がれ日本の恵み国産素材

秋、牡蠣とワインと黒毛和牛と



Château Mercian
シャトー・メルシャン



Hospitality Restaurant
Royal Host

※20歳未満の方、自動車の他、ナンバープレートの付いた各種車両、および自転車等の軽車両を運転の方には、アルコール販売はいたしません。



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5月現在 金賞受賞数58 ※メルシャン調べ(期間:2004~2023年)



シャトー・メルシャン

日本ワイン(※)が、日本と、世界中の人たちに愛されて親しまれる日がくるように、シャトー・メルシャンは日本の自然、文化、感性を継承し、人々の喜びへと進化させ続けていきます。

※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」、桔梗ヶ原メル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「桔梗ヶ原ワイナリー」、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。



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



播磨灘産牡蠣の料理をお楽しみください



収穫した牡蠣を一つ一つ丁寧に殻から離し、鮮度の良いまますぐにふくら蒸し上げ、プリプリ感、ジューシーさが特徴です。



Oyster frittes 牡蠣のかりっとフリット

サクッと軽い食感のフリットにタルタルソースとレモンの相性抜群の一品です。

1,080円 (税込 1,188円)



Ajillo with oysters and mushrooms 牡蠣ときのこのガーリックオイル煮込み 〜アヒージョ〜

蒸し牡蠣、まいたけ、ガーリックの風味が溶け込んだアヒージョ。オイルはたっぷりとパンにつけて召し上がれ。

1,180円 (税込 1,298円)



Oyster and spinach small macaroni gratin 牡蠣とほうれん草のちいさなマカロニグラタン

蒸し牡蠣と、ベーコン、ほうれん草、オニオンをガーリックオイルとバターでソテー、白ワインで香り付けした、旨み溢れるグラタンです。

680円 (税込 748円)



メルシャン 日本のあわ

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。

シャトー・メルシャン 藍茜(あいあかね)赤

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 萌黄(もえぎ)白

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。

播磨灘産 牡蠣 **北海道産 帆立**

国産 紅ずわい蟹

Japanese-style pilaf with oysters and crab & sizzling grilled shrimp and scallops with warm vegetable

牡蠣と蟹の和風ピラフ & 海老と帆立のあつあつグリル

サラダ・味噌汁・漬物付 3,180円 (税込3,498円)

黒毛和牛 **北海道産 帆立**

60グラム

Japanese black beef steak rice & sizzling grilled shrimp and scallops with warm vegetable

黒毛和牛ステーキご飯 & 海老と帆立のあつあつグリル

サラダ・味噌汁・漬物付 3,180円 (税込3,498円)

ドリンクセット

400円 (税込440円)
平日ランチタイム 280円 (税込308円)

シャトー・メルシャン グラスワインセット

1杯目 480円 (税込528円)

Good JAPANメニューご注文のお客様には 萌黄又は藍茜を1杯目480円(税込528円)、2杯目以降は580円(税込638円)でお付けいたします。

Château Mercian **萌黄** 又は **藍茜**

国産 黒毛和牛・黒豚 **播磨灘産 牡蠣**

190g

Black x Black hamburger steak & oysters and spinach macaroni gratin

黒×黒ハンバーグ&牡蠣とほうれん草のマカロニグラタン

単品 1,980円 (税込2,178円)

3,140円 (税込3,454円)

平日ランチタイム 3,080円 (税込3,388円)

サラダ、ジュレ&フラン仕立て
オニオングラタンスープ
ライス(パンに替えられます)
選べるプチデザート
ドリンク

Oysters & Wine

Château Mercian 萌黄 WHITE BLEND JAPAN

タルタルソース

Oyster and spinach small macaroni gratin **牡蠣とほうれん草のちいさなマカロニグラタン** 680円 (税込748円)

Oyster frites **牡蠣のかりっとフリット** 1,080円 (税込1,188円)

Mercian SPARKLING Alcohol ZERO Blanc **スパークリング アルコールゼロ** 白

360ml アルコール0.00%
※こちらの商品は、外国産ブドウを使い国内製造しています。

630円 (税込693円)

Château Mercian Moegi **シャトー・メルシャン 萌黄** 白

牡蠣をはじめ帆立、海老などシーフードの料理、フライやグリルと好相性です。

- 白 フルボトル 750ml 2,480円 (税込2,728円)
- 白 デキャンタ (グラス4杯分) 1,780円 (税込1,958円)
- 白 グラス 580円 (税込638円)

播磨灘産 牡蠣 **北海道産 帆立**

Oysters, scallops, and spinach spaghetti with cream sauce

牡蠣と帆立とほうれん草のクリームスパゲティ

単品 1,780円 (税込1,958円)

2,840円 (税込3,124円)

平日ランチタイム 2,780円 (税込3,058円)

サラダ、ジュレ&フラン仕立て
オニオングラタンスープ
選べるプチデザート
ドリンク

選べるプチデザート

プラス価格で季節のプチデザートに替えられます。

選べるアイス
バニラブルボン
カシスクリーム

ベルギーチョココレット
塩キャラメル

ほろにがカフェゼリー
ちいさなスイートポテト

日本ワインで乾杯

Ajillo with oysters and mushrooms **牡蠣ときのこのガーリックオイル煮込み〜アヒージョ〜**

1,180円 (税込1,298円)

Château Mercian Aiakane **シャトー・メルシャン 藍茜** 赤

黒毛和牛ステーキご飯や黒×黒ハンバーグ、牡蠣のグラタンなどにおすすめ。

- 赤 フルボトル 750ml 2,480円 (税込2,728円)
- 赤 デキャンタ (グラス4杯分) 1,780円 (税込1,958円)
- 赤 グラス 580円 (税込638円)

Mercian Japanese Sparkling Wine "AWA" **メルシャン 日本のあわ**

テーブルが華やか爽やかなスパークリングワイン。すっきりとした辛口で食事と良く合います。

フルボトル 720ml 2,980円 (税込3,278円)