



# Good JAPAN



## 日本の恵みを美味しく楽しく 日本のワインで至福のひとときを

# 冬のご馳走

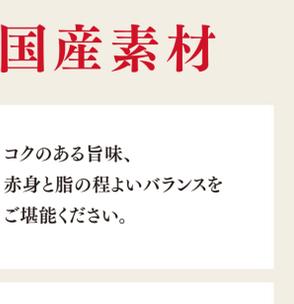
販売期間 / 2024年11月27日(水)~2025年2月中旬予定

※12月28日(土)~1月5日(日)を除く

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、九州大学病院店、名古屋ヶ丘店、京都高島屋S.C.店を除く)

※販売期間、販売時間が異なる店舗がございます。



※写真はイメージです。



## 日本の恵み 国産素材



### 黒毛和牛

コクのある旨味、赤身と脂の程よいバランスをご堪能ください。



### 国産 紅ずわい蟹

茹でる前から、甲羅が赤みを帯びた蟹で、甘みが強くジューシーな食感が特徴です。



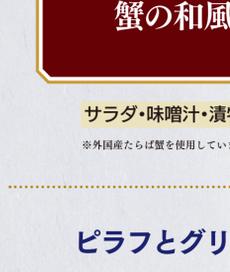
### 国産 九条ネギ

柔らかく甘くて風味の良い青ネギ。約1300年の歴史があるとされる京野菜のひとつです。



### 北海道産 帆立

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

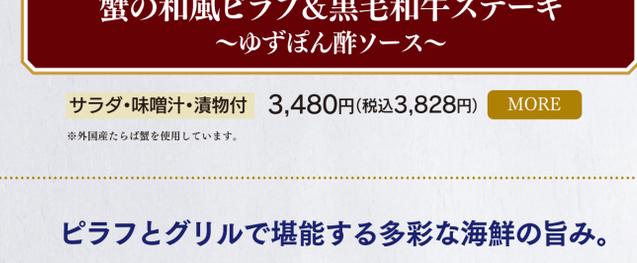


### 播磨灘産 牡蠣

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っくら蒸し上げ、プリプリ感、ジューシーさが特徴です。

## 冬を彩るご馳走をお楽しみください

### 海鮮のピラフとステーキ、2種を味わう豪華な一品。



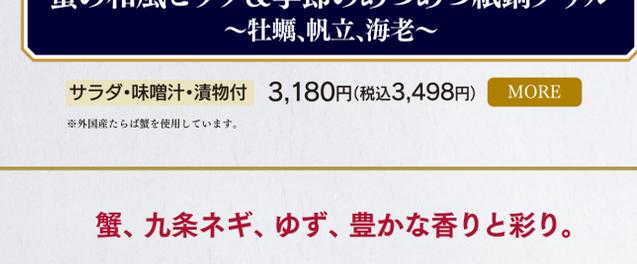
国産 紅ずわい蟹 国産 九条ネギ 黒毛和牛

### 蟹の和風ピラフ&黒毛和牛ステーキ ~ゆずぽん酢ソース~

サラダ・味噌汁・漬物付 3,480円(税込3,828円) MORE

※外国産たらば蟹を使用しています。

### ピラフとグリルで堪能する多彩な海鮮の旨み。



国産 紅ずわい蟹 国産 九条ネギ 北海道産 帆立 播磨灘産 牡蠣

### 蟹の和風ピラフ&季節のあつあつ紙鍋グリル ~牡蠣、帆立、海老~

サラダ・味噌汁・漬物付 3,180円(税込3,498円) MORE

※外国産たらば蟹を使用しています。

### 蟹、九条ネギ、ゆず、豊かな香りと彩り。



国産 紅ずわい蟹 国産 九条ネギ

### 九条ネギと蟹のスパゲティ ~七味唐辛子がけ~

1,880円(税込2,068円) MORE

※外国産たらば蟹を使用しています。

### 黒×黒ハンバーグ & オマール海老と蟹のテルミドール

2,530円(税込2,783円) MORE



ブラウンバターソース

黒毛和牛 黒豚

テルミドールとは

オマール海老の殻にその身と蟹クリーム、たまご入りのホワイトソースを詰め込んで、チーズをかけて焼き上げたフランス料理です。濃厚な旨みと風味をどうぞ。

※テルミドールはなくなり次第終了し、蟹と帆立のちいさなマカロニグラタンに切り替わります。

### 150gアンガスサーロインステーキ & オマール海老と蟹のテルミドール

3,780円(税込4,158円) MORE



お好みで3種のソースよりお選びください

Beef for You BLACK ANGUS BEEF

※「オマール海老」「アンガスサーロインステーキ」は国産ではございません。

## Appetizers

日本ワインとご一緒にお楽しみください。



播磨灘産 牡蠣

### 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) MORE

蒸し牡蠣、またいたけ、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お好みで召し上げられ。

### 蟹と帆立のちいさなマカロニグラタン

880円(税込968円) MORE

たらば蟹と国産紅ずわい蟹、ソテーした帆立、マカロニをたまごのkokochiソースで香るモルネソースで合わせて焼き上げました。

※外国産たらば蟹を使用しています。



国産 紅ずわい蟹 北海道産 帆立

## 日本ワインで至福のひとときを

### 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) 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生かした料理とよく合う味わいです。

### 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) MORE

赤い果実の香りと、心地よい酸と柔らかい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チュー、オムライスとも合う味わいです。

### 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

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。

630円(税込693円) MORE

※グループの方針として、開封後のアルコールのお持ち帰りはお断りしております。 ※20才未満の方、自動車の他、ナンバープレートのない各種車両、および自転車等の軽車両を運転の方には、アルコールの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9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

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

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

平日ランチタイム 限定

## 冬のご馳走・スペシャルランチ

メイン料理・グリーンサラダ・スープ・選べるプチデザート・ドリンク



### 九条ネギと蟹のスパゲティ ~七味唐辛子がけ~ スペシャルランチ

2,250円(税込2,475円) MORE

※外国産たらば蟹を使用しています。

(組み合わせ例)

### 蟹の和風ピラフ スペシャルランチ

1,950円(税込2,145円) MORE

※外国産たらば蟹を使用しています。

(組み合わせ例)



国産 紅ずわい蟹 国産 九条ネギ