



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



帆立
サクラマス
花咲蟹
いくら



Hospitality Restaurant
Royal Host



Good JAPAN 北海道の恵み



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。

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。

いくら

北海道のいくらには水揚げ直後の鮭の新鮮な魚卵が原料です。濃厚な旨みを楽しめます。

山わさび

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

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。

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。

マスカルポーネチーズ

ほんのり甘いミルク味を味わい、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, buenol-mas-que, buenol」(「何て素晴らしい味なんだ!」)という意味。

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」、
檜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「檜梗ヶ原ワイナリー」、
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。
※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
檜梗ヶ原ワイナリー

シャトー・メルシャン
梶子ワイナリー

Good PAIRING 北海道の恵みと 日本ワイン



ソムリエが提案、シャトー・メルシャンのマリアージュ

花咲蟹といくらの和風ビラフ&黒毛和牛ステーキ×萌黄(もえぎ)
萌黄の和柑橘の香りが和風ビラフの大葉とよく合い、良いアクセントに。さわやかな酸が、花咲蟹の甘みをより引き立てます。黒毛和牛ステーキは山わさびの爽快な辛みの後に、萌黄の果実味が広がり、さっぱりと楽しめます。自然な甘みのきたあかりに、バター、塩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



Château Mercian シャトー・メルシャン



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。フルボトル 720ml 2,980円(税込3,278円)

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。
赤 フルボトル(750ml) 2,480円(税込2,728円)

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。
白 フルボトル(750ml) 2,480円(税込2,728円)



Small macaroni gratin with scallop and cherry salmon
帆立とサクラマスのちいさなマカロニグラタン
滑らかなクリームソースとマカロニにしっかりと食感の帆立とサクラマスの旨みが溢れるグラタンです。
830円(税込913円)



Fried scallops from the Sea of Okhotsk
オホーツク海産帆立フライ
オホーツク海産の大振りの帆立。濃厚な甘み旨みを閉じ込めたジュシーな美味しさ。
1,330円(税込1,463円)



サクラマス、花咲蟹、帆立、いくら、北海道の恵みを、日本ワインとともに美味しく楽しく。

北海道の海の恵みと 国産黒毛和牛

Japanese-style pilaf with Hanasaki crab and salmon roe & Japanese Black beef steak
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
3,630円 (税込3,993円)



北海道産マスカルポーネチーズのせ



Black x Black hamburger steak with mascarpone & macaroni gratin with scallop and cherry salmon
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
単品 2,230円 (税込2,453円)

Black x Black hamburger steak with mascarpone & cherry salmon macaroni gratin
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
スペシャルセット ライス付
3,540円 (税込3,894円)
平日ランチタイム 3,480円 (税込3,828円)

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



Pair with Wine 萌黄



Fried scallops from the Sea of Okhotsk
オホーツク海産帆立フライ
1,330円 (税込1,463円)



Small macaroni gratin with scallop and cherry salmon
帆立とサクラマスのちいさなマカロニグラタン
830円 (税込913円)



花咲蟹といくらの和風ピラフ
北海道産サクラマスを使った和風のピラフに仕上げ、色鮮やかにいくらと花咲蟹、大葉を添えました。



黒毛和牛ステーキ
柔らかくジューシーな国産の黒毛和牛を山わさびの醤油漬けを付けて召し上がれ。

海の恵みをたっぷり サクラマス、花咲蟹、いくら、帆立

Japanese-style pilaf with Hanasaki crab and salmon roe & grilled cherry salmon and scallops
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
3,130円 (税込3,443円)



花咲蟹といくらの和風ピラフ
北海道産サクラマスを使った和風のピラフに仕上げ、色鮮やかにいくらと花咲蟹、大葉を添えました。



サクラマスと帆立のあつあつグリル
サクラマスと帆立、海老のグリルを醤油ベースのソースで召し上がれ。



Cream spaghetti with scallop and cherry salmon
帆立とサクラマスのクリームスパゲティ
単品 1,930円 (税込2,123円)

Cream spaghetti with scallop and cherry salmon
帆立とサクラマスのクリームスパゲティ
スペシャルセット
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 選べるプチデザート
オニオングラタンスープ ドリンク



選べるプチデザート

選ぶアイス

- バニラ
- ベルギーチョコ
- カンスクリーム
- 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

Château Mercian
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)

シャトー・メルシャン グラスワインセット
1杯目480円でお付けいたします。
Château Mercian Glass
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)

Non Alcohol
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)

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)

Château Mercian Aikane
シャトー・メルシャン 藍茜
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)

Château Mercian Moegi
シャトー・メルシャン 萌黄
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)

単品350円(税込385円) 以上のお食事をご注文の方へのお得なセットです。
お得なお食事セット (ライス少なめです。大盛り+50円(税込55円))

ライスセット	スープ・ライスセット	オニオングラタンスープ	スペシャルセット	ドリンクセット
ライス(10人に替えられます) ドリンク	コーンのポタージュ オイスター(10人に替えられます) ドリンク	オニオングラタンスープ ライス(10人に替えられます) ドリンク	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(10人に替えられます) 選べるプチデザート ドリンク	プラス 420円 (税込462円) 平日ランチタイム 300円 (税込330円)
プラス 610円 (税込671円) 平日ランチタイム 550円 (税込605円)	プラス 860円 (税込946円) 平日ランチタイム 800円 (税込880円)	プラス 910円 (税込1,001円) 平日ランチタイム 850円 (税込935円)	プラス 1,310円 (税込1,441円) 平日ランチタイム 1,250円 (税込1,375円)	