



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



Hospitality Restaurant
Royal Host



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)
プラス

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 Mercier **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 Mercier 萌黄 WHITE BLEND JAPAN

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)

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 Mercier 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)

牡蠣と帆立とほうれん草のクリームスパゲティ
スペシャルセット

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

バニラブルボン、ベルギーチョコレート、カシスクリーム、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



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 Mercier 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)