



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

販売期間/2024年9月19日(木)~11月下旬予定 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、九州大学病院店、名古屋星ヶ丘店、京都高島屋S.C.店を除く)

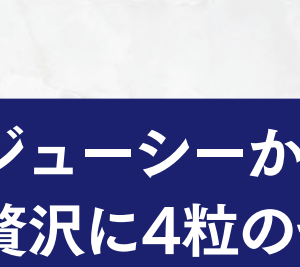
※販売期間、販売時間が異なる店舗がございます。

※写真はイメージです。

豊かな日本の恵みを楽しみましょう。

播磨灘産 牡蠣

播磨灘



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。



黒毛和牛



国産 紅ずわい蟹



北海道産 帆立

ジューシーかつプリプリ食感の蒸し牡蠣を贅沢に4粒のせたピラフ



播磨灘産 牡蠣
国産 紅ずわい蟹
北海道産 帆立

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) MORE



柔らかで旨みのある黒毛和牛を甘みのあるタレで仕上げました

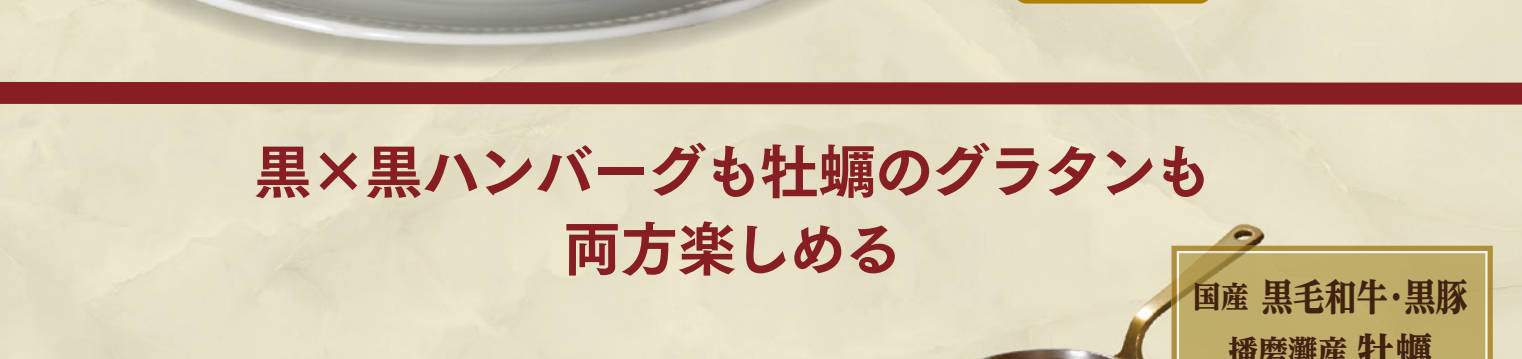


黒毛和牛
北海道産 帆立

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) MORE



クリームベースのソースがよく絡み牡蠣の旨みをより感じるパスタ



播磨灘産 牡蠣
北海道産 帆立

牡蠣と帆立とほうれん草のクリームスパゲティ

1,780円(税込1,958円)

MORE

黒×黒ハンバーグも牡蠣のグラタンも両方楽しめる

黒×黒ハンバーグ & 牡蠣とほうれん草のマカロニグラタン

1,980円(税込2,178円)

MORE



国産 黒毛和牛・黒豚
播磨灘産 牡蠣

Oysters & Wine 牡蠣と日本ワインで乾杯!



牡蠣のかりっとフリット

1,080円(税込1,188円)

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。

MORE



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)

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た、旨み溢れるグラタンです。

MORE

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)

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。

MORE



シャトー・メルシャン



萌黄 白 MORE

藍茜 赤 MORE

フルボトル 白 赤 2,480円(税込2,728円)

デキャンタ 白 赤 1,780円(税込1,958円)

グラス 白 赤 580円(税込638円)

シャトー・メルシャン グラスワインセット

1杯目

プラス480円(税込528円)



萌黄 白 または 藍茜 赤
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杯目は580円(税込638円)
でお付けいたします。

メルシャン 日本のあわ

フルボトル 2,980円(税込3,278円)

MORE



スパークリング アルコールゼロ 白

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

※20才未満の方、お車を運転の方にはアルコールの販売はいたしません。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。

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)

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、人々の歓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。

Château Mercian
シャトー・メルシャン 萩子ワイナリー

Château Mercian
シャトー・メルシャン 穂穂が原ワイナリー

Château Mercian
シャトー・メルシャン 穂穂が原ワイナリー

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

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。

平日ランチタイム 限定 グッドジャパン・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

牡蠣と蟹の和風ピラフ

スペシャルランチ

2,280円(税込2,508円)

MORE

(組み合わせ例)

牡蠣と帆立とほうれん草の

クリームスパゲティ

スペシャルランチ

2,280円(税込2,508円)

MORE

(組み合わせ例)