



Good JAPAN

黒毛和牛 紅ずわい蟹 播磨灘産牡蠣
北海道オホーツク海産 帆立 九条ネギ

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



Chateau Mercian
シャトー・メルシャン

※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。

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9月現在 金賞受賞数63 ※メルシャン調べ(期間:2004年~2024年)

Chateau 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

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



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



日本の恵み 国産素材



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
取獲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。



Chateau 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。

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。



黒毛和牛・蟹・帆立・牡蠣・九条ネギ、冬の料理。日本ワインで至福のひとときを。

Japanese style crab pilaf & Japanese Black beef steak with yuzu-ponzu citrus sauce
蟹の和風ピラフ&黒毛和牛ステーキ~ゆずぽん酢ソース~

国産 紅ずわい蟹 たらば蟹 国産 九条ネギ

黒毛和牛 60グラム

サラダ・味噌汁・漬物付
3,480円(税込3,828円)

Black x Black hamburger steak & homard lobster and crab thermidor
黒×黒ハンバーグ&オマール海老と蟹のテルミドール

黒毛和牛 黒豚 190g

ブラウンバターソース

濃厚な旨みと風味、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ました。

単品 **2,530円(税込2,783円)**

150g Black Angus sirloin steak & homard lobster and crab thermidor
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

Steak from the US 150グラム

お好みで3種のソースよりお選びください

単品 **3,780円(税込4,158円)**

〈組み合わせ例〉

Black x Black hamburger steak & homard lobster and crab thermidor
黒×黒ハンバーグ & オマール海老と蟹のテルミドール

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(又はパン)
選べるプチデザート
ドリンク

スペシャルセット ライス付
3,690円(税込4,059円)
平日ランチタイム 3,630円(税込3,993円)

〈組み合わせ例〉

150g Black Angus sirloin steak & homard lobster and crab thermidor
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

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(又はパン)
選べるプチデザート
ドリンク

スペシャルセット ライス付
4,940円(税込5,434円)
平日ランチタイム 4,880円(税込5,368円)

Japanese style crab pilaf & sizzling grilled oysters, scallop and shrimp with warm vegetable
蟹の和風ピラフ&季節のあっあっ紙鍋グリル~牡蠣、帆立、海老~

国産 紅ずわい蟹 たらば蟹 国産 九条ネギ

播磨灘産 牡蠣 北海道産 帆立

サラダ・味噌汁・漬物付
3,180円(税込3,498円)

Kujo green onion and crab spaghetti with shichimi chili pepper
九条ネギと蟹のスパゲティ~七味唐辛子がけ~

国産 紅ずわい蟹 たらば蟹 国産 九条ネギ

蟹、九条ネギ、ゆず 香りも彩りも豊かな一品です。

単品 **1,880円(税込2,068円)**

〈組み合わせ例〉

Kujo green onion and crab spaghetti with shichimi chili pepper
九条ネギと蟹のスパゲティ ~七味唐辛子がけ~

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

スペシャルセット ライス付
2,940円(税込3,234円)
平日ランチタイム 2,880円(税込3,168円)

選べるアイス

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

Appetizers

播磨灘産 牡蠣

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。

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)

Small macaroni gratin with crab and scallop
蟹と帆立のちいさなマカロニグラタン
880円(税込968円)

日本ワインで至福のひとときを

Château Mercian

Château Mercian Aikane シャトー・メルシャン 藍茜
フルボトル 750ml 2,480円(税込2,728円)

Château Mercian Moegi シャトー・メルシャン 萌黄
フルボトル 750ml 2,480円(税込2,728円)

Non Alcohol
Mercian SPARKLING Alcohol ZERO Blanc
スパークリング アルコールゼロ
360ml アルコール0.00%
※こちらの商品は、外国産ブドウを使用し国内製造しています。
630円(税込693円)

単品300円(税込330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 (ライス大盛無料、少なめ承ります)

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セット ライス付

スペシャルセット ライス付

ドリンクセット

プラス 400円(税込440円)
平日ランチタイム 280円(税込308円)

プラス 560円(税込616円)
平日ランチタイム 500円(税込550円)

プラス 760円(税込836円)
平日ランチタイム 700円(税込770円)

プラス 810円(税込891円)
平日ランチタイム 750円(税込825円)

プラス 1,160円(税込1,276円)
平日ランチタイム 1,100円(税込1,210円)

◆22時以降の深夜営業では10%の深夜料金を加算させていただきます。◆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、開栓後のアルコールのお持ち帰りはお断りしております。 Nov.27.2024.CTDC