
merce
cafe & restaurant

ひとつの“品”から、
ゆたかな時間を。

merceとは「品」のこと。

本当にいいもの・たしかな品質のものだけを厳選して、

もっとたのしくもっとすこやかな毎日をお届けしたい。

たったひとつのmerceから、心ゆたかな時間がはじまります。

Dinner

OPENING TIME
START 17:00
END 22:00
LAST ORDER 21:00



DINNER MENU NO. 4 / VOLUME 20 / DECEMBER 2021



当店の価格は全て税抜価格となっております。

COURSE MENU

17:00～

MENU DU JOUR ¥2500

前菜3種 盛り合わせ

農園野菜の彩りサラダ

ライ麦パン

お好きなパスタ（右ページよりお選びください。）

食後のドリンク



MENU CHEF ¥3800

前菜3種 盛り合わせ

MERCEサラダ

ライ麦パン

お好きなハーフサイズ パスタ（右ページよりお選びください。）

お好きなメインディッシュ（右ページよりお選びください。）

プチデザート

食後のドリンク



MENU MERCE ¥5500

前菜5種 盛り合わせ

MERCE サラダ

ライ麦パン

本日のお魚料理

お好きなメインディッシュ（右ページよりお選びください。）

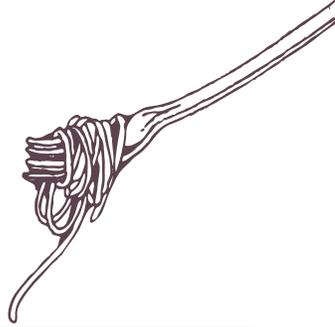
デザート3種盛り合わせ

食後のドリンク



PASTA

- ① 小海老と野菜のトマトクリーム
- ② 鴨肉のボロネーゼ
- ③ シラスと農園野菜のアーリオオーリオ
- ④ こだわり卵のカルボナーラ



MAIN

- ① 鴨肉のハンバーグ 赤ワインソース
- ② グーラッシュ（ドイツ定番の煮込み料理）
- ③ ハーブ三元豚のグリル
- ④ 骨付きハーブ鶏のロースト



食後のドリンク

① スパイス パンチ

アッサムティー、シナモン、オレンジの香りを組み合わせ、スパイシーに仕上げました。

② ジンセン・フライト・オブ・ドラゴン

フルーティーな果実と最高級の緑茶と白茶のブレンド。華やかな香りとジンセンの旨みがお口に広がります。

③ ジンジャーブリーズ

生姜とレモングラス、胡椒を配合したハーブティー。活力と爽やかさををもたらしてくれます。

④ アーモンドパイ

リンゴとアーモンドの入ったこの非常にマイルドなフルーツティー。焼き立てのパイを思い起させます。

⑤ 本日のアイスティー

⑥ W認証 有機豆ホットコーヒー

⑦ 有機アイスコーヒー

※①～④はホットでのご提供になります。

RECOMMENDED

COURSE MENUご注文のお客様

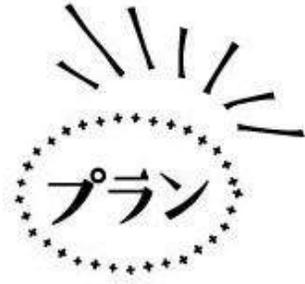
+¥980 ノンアルコール 2時間 飲み放題

+¥1500 アルコール 2時間 飲み放題

PARTY PLAN 4名様～17:00～



MERCE パーティープラン



MERCEで楽しいパーティーをしませんか？
たくさんのお料理をみんなでシェア！！
もちろん、飲み放題もセットにできます。

RECOMMENDED

PARTY PLANご注文のお客様

+¥980 ノンアルコール 2時間 飲み放題
+¥1500 アルコール 2時間 飲み放題

PETIT PLAN ¥2980

冷菜3種 盛り合わせ

農園野菜の彩りサラダ

パリパリチキンとフレンチフライ

こだわり卵のスフレオムレツ

骨付きハーブ鶏もも肉のロースト

本日のデザート





MOYEN PLAN ¥3980

冷菜3種 盛り合わせ

MERCE サラダ

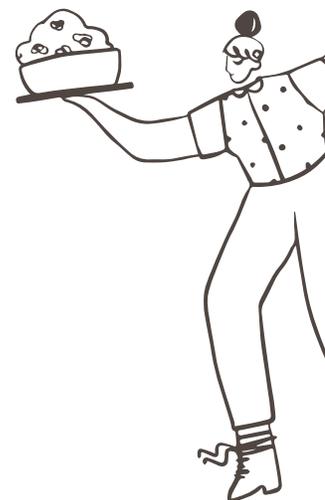
ガーリック シュリンプ

こだわり卵のスフレオムレツ

ブラックアンガス牛のステーキ

シェフおまかせパスタ

本日のデザート



GRAND PLAN ¥4980



冷菜5種 盛り合わせ

シーフードサラダ

本日のアヒージョ

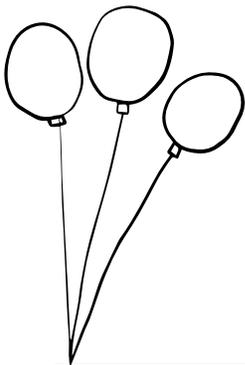
こだわり卵のスフレオムレツ

本日のお魚料理

ベイビーバック スペアリブ

4種のチーズリゾット OR シェフおまかせパスタ

デザートの盛り合わせ



QUICK MENU



3種のオリーブマリネ ￥450

農園彩り野菜のピクルス ￥450

ホタテのレモンマリネ ￥450

COLD STARTER



シャルキュトリー 盛り合わせ

￥1280

お肉冷菜の盛り合わせ！！
おつまみにおススメ！！

自家製ブラータチーズと
フルティカトマトのカプレーゼ

￥1200

トロトロでミルク感たっぷりのチーズ。
バジル、トマトとの相性は◎



サーモンのタルタル ￥650

前菜盛り合わせ 3種 ￥780 5種 ￥980

チーズ盛り合わせ 3種 ￥1280 5種 ￥1680

ソムリエおススメの
ワインと一緒に
お楽しみください

HOT STARTER



ベーコン・キノコの
チーズたっぷりアリゴ

¥980

じゃがいもとチーズの定番料理。
アツアツの鉄板で提供いたします。

こだわり卵のスフレオムレツ ¥750

フレンチフライ アンチョビ or スライス ¥580

SALAD

Merceサラダ

¥850

有機野菜・こだわり卵・麦を使った、
当店イチ押しのサラダ！！



グリルチキン・厚切りベーコン
・季節のフルーツのサラダ

¥1480

ボリューム満点の一品。
ハニードレッシングがおすすめ！



魚介盛り沢山のシーフードサラダ ¥1180

GALETTE



ガレット コンプレ

¥850

ハム・たまご・チーズを使った
ブルターニュ地方の伝統料理



ガレット シャンピニオン

¥850

きのこ・ベーコン・チーズの
相性ぴったりの組み合わせ



スモークサーモンとビーツの サラダガレット

¥1080

ハニーマスタード・サワークリームと
合わせて、お召し上がりください。



生ハムと野菜のガレット

¥1180

生ハムの塩味がポイントの一品。
チーズとの相性も◎

PASTA RISOTTO



大海老と野菜のトマトクリーム

¥1180

プリプリの海老とまろやかな酸味が
楽しめる贅沢な一品

シラスと農園野菜の アーリオ・オーリオ ¥1080

野菜たっぷりのガーリックオイルパスタ
お好みに「すだち」を絞って
お召し上がりください。



鴨肉とキノコのボロネーゼ ¥1080

こだわり卵のカルボナーラ ¥1080

4種チーズのクリームリゾット ¥1200

KIDS



☺メルチェキッズ プレート☺

¥700

- ・鴨肉のハンバーガー
- ・エビフライ
- ・ポテトフライ
 - ・唐揚げ
 - ・サラダ
 - ・デザート
- ・ジュース (オレンジorアップル)

MAIN



鴨肉のハンバーグ(180g)

¥1480

鴨肉100%で作ったハンバーグ！！
仔牛の出汁をベースにした
濃厚赤ワインソースと一緒に



ゲーラッシュ

¥1480

クールビヨンと赤ワインで
じっくり煮込んだ
ドイツの定番のシチュー



骨付きハーブ鶏のロースト

¥1480

玉葱・ケチャップ・カレー粉などを使用
しドイツのカリーヴルーストソースを
アレンジした一品



ハーブ三元豚のグリル

¥1480

三種類の品種を掛け合わせた「三元豚」
プチプチ食感の粒マスタードのソースと
一緒にお楽しみください



牛ハラミのロティ (120g)

¥1980

玉葱・リンゴ・赤ワインで作ったソース。濃い味わいのハラミにぴったりです。

お肉の脂質と赤ワインの渋みがぴったり！！
重めの赤ワインとご一緒どうぞ。



ベイベーバックリブ

フルーツで甘さを引き立て、スパイスきかせたボリューム満点のスペアリブ！！

Full Size (2~4名様)

¥3000

Half Size (1~2名様)

¥1800

DESSERT



ふわふわ！スフレパンケーキ

1枚 ¥800 ☺ / 2枚 ¥1,300 ☺ ☺

ふわふわ"食感"と、舌触りがキメ細かくしっとりとした生地が、口の中で優しい風味を残しながら溶けていきます。

アールグレイの香りをつけた、オリジナルシロップとの相性ぴったり！

Merce名物のデザートをこの機会にぜひお召し上がりください。



お好きにカスタマイズできます

シロップを変更 +100円

- ① リコッタチーズとベリーソース
- ② リコッタチーズとキャラメルバナナソース

トッピング アイスクリーム +150円

- ① バニラ アイスクリーム
- ② チョコレート アイスクリーム
- ③ ピスタチオのアイスクリーム





スパイス・パンチ チャイプリン
¥650

ALTHAUS「スパイスパンチ」の風味が
香るおすすめプリン。
伊勢原産のミルクジェラートと
ご一緒にお楽しみください。

自家製スコーン2種
ティーハニーとリコッタクリーム
¥550

プレーンタイプと紅茶茶葉を使用した
2種類のスコーン。
紅茶が香るハニーとご一緒にどうぞ。



苺のパルフェ
ピスタチオアイス添え
¥1000

苺とピスタチオの相性に驚く一品です。
層によっていろいろな味を楽しめます



- ・ピスタチオ アイスクリーム
- ・シブースト
- ・フランボワーズムース