

# 😊 メルチェ キッズプレート 😊



- 鴨のハンバーガー
  - エビフライ
  - ポテトフライ
  - 唐揚げ
  - サラダ
  - プチデザート
  - ジュース
- ¥700

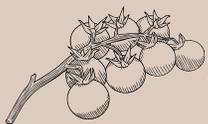
## OUR VEGETABLES

能登の恵まれた大地と愛情と。

## NOTO 高農園



能登島で赤土の土づくりから味にこだわる有機野菜。



### 夫婦の愛情が たっぷりのお野菜

脱サラして農業を始め二人揃って「野菜のソムリエ」という資格をお持ちです。素材のもつ旨味がすごく生食でもおいしくいただけます。

### 名シェフ達の お墨付きのお野菜

三越伊勢丹やホテルオークラ東京をはじめ、ミシュラン東京で高い評価を得ている有名レストランなど、名だたるお店で使用されています。

### 石川県の有機農産物 認証制度認証済み

農薬も化学肥料もほぼ使用しない有機栽培・エコ栽培。大地の力、能登島のを利用して自然のまま育てることを大切にしています。



# COURSE MENU

17:00~

## MENU DU JOUR

¥ 2000

前菜 3 種盛り合わせ

農園野菜の彩りサラダ

好きなパスタORリゾット

ライ麦パン

好きな紅茶OR有機豆コーヒー

①モッツアレラ  
フレッシュトマトパスタ

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 4 種のチーズリゾット

## MENU CHEF

¥ 2800

前菜 3 種盛り合わせ

MERCEサラダ

好きなメインディッシュ

ライ麦パン

プチデザート

好きな紅茶OR有機豆コーヒー

①鴨肉のハンバーグ

②牛ハラミのロティ

③牛ホホ肉の赤ワイン煮込み

④ハーブ三元豚のグリル

⑤骨付きハーブ鶏もも肉のロースト

## MENU MERCE

¥ 5800

前菜5種盛り合わせ

本日の魚料理

牛フィレ肉・フォワグラ

ロッシーニ風

ライ麦パン

デザート 3 種盛り合わせ

好きな紅茶OR有機豆コーヒー

好きなドリンクお選びください

①アールグレイ

②グリーンマチネ

③ルイボス・オレンジ

④ココ・ホワイト

⑤Merce アイスティー

⑥W認証 有機豆コーヒー

⑦有機アイスコーヒー

# PARTY MENU 4名様～17:00～

COURSEメニュー、PARTYメニュー  
お客様のみのみ

+ ¥980ノンアルコール飲み放題

+ ¥1500アルコール飲み放題

お取り分けいただくお料理プランです。

## PETIT PLAN ¥2980

本日の冷菜3種類盛り合わせ

MERCEサラダ

パリパリチキンとフレンチフライ

こだわり卵 スフレオムレツ

骨付きハーブ鶏もも肉のロースト  
カリブソース

本日のデザート

## MOYEN PLAN ¥3980

本日の冷菜3種類盛り合わせ

ファラエルと有機15種野菜のサラダ  
トマトのドレッシング

パリパリチキンとフレンチフライ

こだわり卵 スフレオムレツ

ブラックアングス牛のステーキ  
赤ワインと玉葱のソース

4種チーズリゾットORおまかせパスタ  
デザート2種盛り合わせ

## GRAND PLAN ¥4980 全12品

本日の冷菜5種類盛り合わせ

スモークサーモンとビーツの  
サラダガレット

ヤゲン軟骨と農園野菜  
ガーリックソテー

こだわり卵のスフレオムレツ

本日の魚料理

スペアリブ  
赤ワインと玉葱のソース

4種チーズリゾットORおまかせパスタ  
デザート3種盛り合わせ



サーモンのタルタル ¥650

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

フォワグラ ブリュレ ¥980



ベーコン・キノコのチーズたっぷりアリゴ ¥980

こだわり卵のスフレオムレツ ¥750

ヤゲン軟骨と農園野菜のガーリックソテー ¥700

野菜たっぷり ミネストローネ ¥450

フレンチフライ アンチョビ Or スパイス塩 ¥580





### Merceサラダ しょうが麴ドレッシング

¥ 850

有機野菜・たまご・しょうが麴を使った、当店イチ押しのサラダ！！

### 有機15種野菜とファラエルのサラダ

¥ 1180

有機野菜とひよこ豆のコロケのサラダ。トマトドレッシングとどうぞ。

### 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。オリジナルのハニードレッシングでお楽しみください。



### シャルキュトリー盛り合わせ

¥ 1280

パテ・レバームース・生ハム・モルタデッラ・サラミなどお肉の盛り合わせ

### 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

### 農園彩り野菜のピクルス

¥ 450

### 3種のオリーブマリネ

¥ 450

### 鮮魚のカルパッチョ しょうが麴のドレッシング

¥ 450

### ホタテのレモンマリネ

¥ 450



**ガレット コンプレ**

¥ 850

**ガレット シャンピニオン**

¥ 850

**スモークサーモンとビーツのサラダガレット**

¥ 1080

**海老とアボカドのケイジャンガレット**

¥ 1080



**モッツァレラとフレッシュトマトパスタ**

¥ 1080

**シラスと農園野菜のアーリオ・オーリオ**

¥ 1080

**鴨肉とキノコのボロネーゼ**

¥ 1080

**甲イカと旬野菜のジェノベーゼ**

¥ 1080

**4種チーズのクリームリゾット**

¥ 1200



## 鴨肉のハンバーグ (180g) 赤ワインソース

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。  
もちろん赤ワインにぴったりです。

¥1480

+ ¥850 フォワグラポワレ



## 牛ほほ肉の赤ワイン煮込み

たっぷりの赤ワインと出汁で3日間煮込み、  
手間ひまをかけて丁寧に作りました。  
とろけるような牛ほほ肉の濃厚で芳醇な味わい

¥1980



## 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



## ラムシャンクのブレゼ オレンジとスパイスの香り

ラムのすね肉をオリジナルスパイス  
・オレンジ・fondueで  
煮込んだ絶品の一品です！！

¥ 2380



## 牛ハラミのロティ (150g)

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。

¥ 1980



## ブラックアンガス牛のステーキ

赤身と脂(サシ)のバランスが良く、  
柔らかい中にも赤身がしっかりとしています。  
特にステーキは、和牛には無い食べ応えと  
満足感をお楽しみ頂けます。

¥ 2480

野菜は時期や仕入れによって異なります。

# FOOD MENU -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。

### お好み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

アイスクリームを追加 +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 巨峰のソルベ

# FOOD MENU -DESSERT-



## スパイス・パンチ チャイプリン

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。

¥ 650

## 自家製スコーン2種 ティーハニーとリコッタクリーム

プレーンタイプと紅茶茶葉を使用した2種類  
をお楽しみ頂けます。

紅茶が香るハニーとご一緒にどうぞ。

¥ 550



## イチゴとベリーのパルフェ ピスタチオのアイス

イチゴムース・イチゴソース・クリーム・  
ジュレ・シブースト・ピスタチオアイスの  
食べ応え十分な人気のパルフェです。

¥ 1000



## デザートドリンクセット(MAG) + ¥ 300

- ①自分にご褒美 (ファースト・フラッシュ・ダーズリン)
- ②心の荒波を鎮めましょう (緑茶 / マンゴー)
- ③頑張ろうチャレンジ!! (アップル / エルダーフラワー)
- ④冷静になりましょう (海の塩 / ハーブ各種)

⑤MERCE アイスティー

OR

⑥W認証 有機豆コーヒー

⑦有機アイスコーヒー

2杯目からも  
+¥300で  
おかわりできます。