

OUR COMMITMENTS

～MERCEのこだわり～
「安心・安全な食事」



麴

当店では、①しょうが麴 ②にんにく麴 ③たまねぎ麴
の3種を、お料理やドレッシングなど、多岐にわたり
使用しております。

農薬や肥料を一切使わず、太陽と水と自然界の酵素のみ
で作った安心・安全な自然栽培でできた麴です。

たまご

抗生物質・抗菌剤・遺伝子組み換え飼料・成長ホルモン
剤・着色料を不使用のたまごなので、年齢を問わずに
安心してお召し上がりいただけます。

また、身体の中で最も重要な筋肉を作る3つのアミノ酸
(BCAA)値が通常のたまごの2倍となっています。

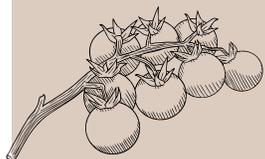


紅茶

世界的ティーテイスター Ralf Janecki氏が
ドイツ/ブレーメンに作り上げたティーブランド
「アルトハウス」「トリンク メア ティー」
栽培から製造まであらゆる段階の厳格な品質管理を経て
市場に流通する高品質な紅茶です。
豊富なバリエーションの上質なお茶で、
ゆたかな時間がはじまります。



OUR / 能登の恵まれた大地と愛情と。 VEGETABLES



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。

GALETTE LUNCH SET



ガレット コンプレ

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！！

¥1,320



ガレット シャンピニオン

きのこ・ベーコン・チーズの相
性ぴったりの組み合わせ！！

¥1,320



生ハムと農園野菜の ガレット

生ハムの塩味と新鮮野菜の
相性がバッチリなガレットです

¥1,575



スモークサーモン ビーツのサラダガレット

スモークサーモンとこだわり
野菜の、サラダ感覚ガレット。

¥1,575

すべての食事にスープ・サラダ・ドリンクがつきます。

※ドリンクは最初のページからお選びいただけます。

PASTA LUNCH SET



小海老と野菜の トマトクリームパスタ

皆様のご要望にお応えした
優しい酸味が魅力の
トマトクリームパスタ

¥1,430



シラスと農園野菜の アーリオ・オーリオ

オイルとアンチョビベースのパスタに
すだちをかけたさっぱりなお味を
お楽しみください

¥1,430



鴨肉とキノコの ボロネーゼ

当店オープン以来の定番パスタ！
ぜひご賞味ください

¥1,430

パスタ大盛り + ¥275

VIANDE LUNCH SET

※お肉のセットはスープ・サラダ
冷菜3種類の盛合わせも付きます。



鴨肉のハンバーグ

鴨肉100%のハンバーグ！！
仔牛の出汁をベースにした
濃厚赤ワインソースとどうぞ。

¥2,200



牛ハラミのロースト

玉葱・リンゴ・赤ワインで作った
オリジナルソースが、濃い味わいの
ハラミにぴったりです。

¥2,200



ハーブ三元豚のグリル

三種類の品種を掛け合わせた豚「三元豚」
プチプチ食感の粒マスタードのソースと
ご一緒にお楽しみください。

¥2,200



骨付きハーブ鶏もも肉のロースト

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
日本人向けにアレンジしました。

¥2,200

☺ 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
 - ・デザート
 - ・ジュース付き

¥ 7 7 0

楽しい時間の最後に、
ドリンクと合わせてデザートはいかがですか？

本日のデザート

(ランチお召し上がりのお客様限定)

¥ 3 3 0



チャイプリン

¥ 5 0 0

SET DRINK MENU

ALTHAUS

ドイツ/ブレーメンのティーブランド
世界的ティーテイスターRalf Janechi氏が様々な国のお茶のスペシャリストを集めてお茶の個性を大事にし、こだわりを持って飲む人に向けたティーブランド



① スパイス パンチ

シナモンとオレンジの香りの組み合わせが、アッサム茶のブレンドを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です。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、黒胡椒を配合した
ハーブ・ブレンドは活力と爽やかさををもたらしてくれるハーブティー



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は、焼き立てのパイを思い起させます。

※①～④はホットでのご提供になります。

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

2杯目からは
+¥330で
おかわりできます



SET ALCOHOL MENU

セットドリンクの代わりに、こだわりのアルコールを
お得にご注文いただけます。

+¥385

アルコールのお代わりは単品の金額になります



- ① キリン ハートランド
- ② ジャズベリー
- ③ 常陸野ネストゆずラガー
- ④ 瀬戸内ヴァイツェン
- ⑤ アフターダーク



- ⑥ 白スパークリングワイン
- ⑦ グラス白ワイン
- ⑧ グラス赤ワイン

※お車を運転される方への、酒類の販売をお断りしております