

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。

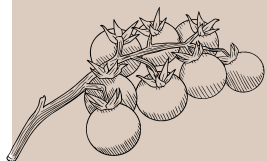


紅茶

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



海老とアボカド ケイジャンガレット

この時期ぴったりの
スパイシーなガレットです

¥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



アマトリチャーナ

ペコリーノ・ロマーノ（羊乳のチーズ）
を使用したトマトソースのパスタ

¥1,430



ベビーホタテと農園野菜の プッタネスカ ビアンコ

オリーブ・ケッパーがアクセントの
オイルベースのパスタ

¥1,430



小海老と旬野菜の ジェノベーゼ

海老の香ばしさとバジルの香りが
重なる爽やかな一品

¥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

LUNCH MENU 1

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

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 アールグレイ

非常に香り高く、爽快で力強いインド産、セイロン産のブレンド。
ベルガモットの香りが秀逸です。



② グリーンマチネ

マンゴーと緑茶のユニークな組み合わせが忘れられない味わい。
綺麗な花びらと共に一緒に優雅なティータイムを演出。



③ ルイボス オレンジ



熟したオレンジの甘い香りを加えた爽やかなルイボス・ブレンド。
柑橘類ベースで、フルーティーなルイボスティーで美と健康に。



④ ココ ホワイト



南国のトロピカルフルーツに、ピンクペッパーやスターアニス、
ジンジャーなどのスパイスがアクセントとなったフルーツティー

※①～④はホットでのご提供になります。

⑤ 本日のアイ스티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

※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



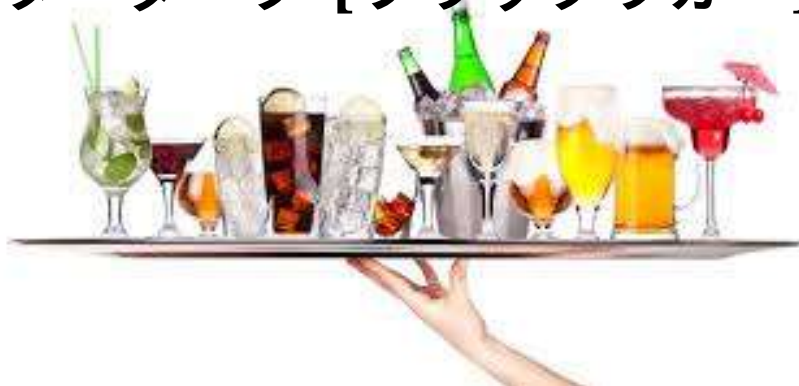
① キリン ハートランド

② 豊潤 496 [IPL]

③ 九州CRAFT 日向夏 [フルーツビールタイプ]

④ いわて蔵ビール みちのくレッドエール [レッドエール]

⑤ アフターダーク [ブラックラガー]



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



😊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・ジュース付き

¥770

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？

本日のプチデザート ¥330
その他デザート各種 ¥550～

