
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。

Cafe/Dinner

OPENING TIME
START 15:00
END 22:00
LAST ORDER 21:30



DINNER MENU NO. 3 / VOLUME 20 / FEBRUARY 2021



Free
Wi-Fi



テラス席
ペット可



貸し切り
OK

当店の価格は全て税抜価格となっております。

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。



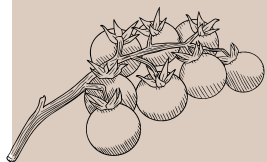
紅茶

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」「トリックメアティー」
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 / 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
お好きなパスタORリゾット
ライ麦パン
お好きな紅茶OR有機豆コーヒー

- ① アマトリチャーナ
- ② ベビーホタテと農園野菜の
プッタネスカビアンコ
- ③ 小海老と旬野菜のジェノベーゼ
- ④ 鴨肉とキノコのボロネーゼ
- ⑤ 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
お好きなメインディッシュ
ライ麦パン
プチデザート
お好きな紅茶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



MENU MERCE

¥ 3800

前菜 3 種盛り合わせ
ファラエルサラダ
トマトのドレッシング
野菜たっぷりミネストローネ
お好きなメインディッシュ
ライ麦パン
デザート 3 種盛り合わせ
お好きな紅茶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

お好きなドリンクお選びください

- ① ファースト・フラッシュ・ダーズリン
- ② 緑茶 / マンゴー
- ③ アップル / エルダーフラワー
- ④ 海の塩 / ハーブ各種
- ⑤ Merce アイスティー
- ⑥ W認証 有機豆コーヒー
- ⑦ 有機アイスコーヒー



SHARE MENU 2名様～17:00～

お取り分けいただくお料理 & 飲み放題付のプランです。

PETIT PLAN ¥3980 全8品 2HOURS

彩り野菜のピクルス	パリパリチキンとフレンチフライ
自家製パテ・ド・カンパーニュ	キノコのゴルゴンゾーラ煮込み
鮮魚のカルパッチョ しょうが麴のドレッシング	ハーブ三元豚のグリルと農園野菜 ハニーマスタードソース
MERCEサラダ	本日のデザート

MOYEN PLAN ¥4980 全9品 2HOURS

野菜のデリカテッセン	パリパリチキンとオニオンフライ
鮮魚のカルパッチョ しょうが麴のドレッシング	キノコのゴルゴンゾーラ煮込み
自家製パテ・ド・カンパーニュ 白レバーのムース	牛ハラミのロティと農園野菜 グリーンペッパーソース
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	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 ¥5980 全10品 3HOURS

野菜のデリカテッセン	キノコのゴルゴンゾーラ煮込み
鮮魚のカルパッチョ しょうが麴のドレッシング	本日の魚料理
シャルキュトリー盛り合わせ	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
スモークサーモンとビーツの サラダガレット	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
パリパリチキンとフレンチフライ	

FOOD MENU -SALAD-



Merceサラダ しょうが麴ドレッシング

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！！

¥ 850



有機15種野菜とファラエルのサラダ

有機野菜とひよこ豆のコロッケのサラダ。トマトドレッシングどうぞ。

¥ 1180



グリルチキン・厚切りベーコン・季節のフルーツのサラダ

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。

¥ 1480

FOOD MENU -ENTREE-



シャルキュトリー盛り合わせ

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

¥ 1280

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 ¥ 780

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



フレンチフライ アンチョビ or スパイス塩

大きくカットしたじゃがいもで作ったフレンチフライ お好みの味付けでどうぞ！

¥ 580

北海アサリとムール貝の日向夏ビール蒸し ¥ 780

キノコのゴルゴンゾーラ煮込み ¥ 700

野菜たっぷりミネストローネ ¥ 450

クリーミーラムチャウダー ¥ 680

FOOD MENU -GALETTE-



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！！

¥ 850



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！！

¥ 850



アボカド・チキン・トマトのサラダガレット

皆様のご要望を取り入れた新しいサラダガレット

¥ 1080



スモークサーモンとビーツのサラダガレット

スモークサーモンにこだわり野菜をあわせた、おススメのサラダガレット。

¥ 1080

FOOD MENU -PÂTES-

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

¥1080



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

¥1080



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

¥1080



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

¥1080



☺ メルチェ キッズプレート ☺

鴨のハンバーグ・エビフライ・ポテト
フライ・唐揚げ・ナポリタン・サラダ・
プチデザート・ジュース付き

¥700



FOOD MENU -VIANDE-



鴨肉のハンバーグ (150g) 赤ワインソース

¥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。もちろん赤ワインにぴったりです。



牛ホホ肉の赤ワイン煮込み

¥1980

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をお楽しみください。

FOOD MENU -VIANDE-



松阪ポークのスペアリブ

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！！ ￥2380



牛ハラミのロティ (120g)

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。 ￥2480
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。

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

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
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・ダージリン）
- 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。

DRINK MENU-BOISSON-



ベリー・ピーチ・マンゴー

¥ 500

ALTHAUS「フルーツベリー」を使ったノンアルコールカクテルです。
ベリーの酸味とピーチ・マンゴーの甘味の相性がとても良いです。



ルイボスミルク

¥ 500

ALTHAUS「トフィールイボス」を使ったノンアルコールカクテルです。
キャラメルソース、ミルクと合わせたデザート感覚のドリンクです。

紅茶のカプチーノ ティプチーノ

¥ 530

紅茶の風味が香る新感覚の
カプチーノ！！
紅茶好きの方はもちろん、
コーヒー好きの方も
ぜひお試しください。



DRINK MENU-BOISSON-



当店で使用するコーヒー豆は、すべて

- ・有機JAS認証農園産 コーヒー豆
- ・レインフォレスト・アライアンス
認証農園産コーヒー豆

のW認証を受けた、「安心・安全」で
香りの楽しめるコーヒーとなります。



からだもよろこぶ
100%果汁ジュース 各¥480

オレンジ

アップル

グアバ

甘酸っぱい高貴な味わい

マンゴー

トロピカルな南国の味わい

パッションフルーツ

上品な酸味と爽やかな味わい



C O F F E E

W認証 有機コーヒー
(HOT or ICE) ¥480

エスプレッソ ¥300

カフェラテ
(HOT or ICE) ¥530

カプチーノ ¥530

カフェモカ ¥580

キャラメルマキアート ¥580



S O F T D R I N K

コカ・コーラ ¥400

ジンジャエール ¥400

ペリエ (330ml) ¥600

DRINK MENU-BIÈRE-



KIRIN ハートランド ¥500

下面発酵酵母により低温で発酵。また貯蔵工程で長期熟成させる。
デコクション法という丁寧な糖化法による柔らかな甘さ。
厳選された、麦芽100%、アロマポップ100%の生ビール



Craft Beers

スプリングバレー

SPRING VALLEY

豊潤496

豊潤 <496>

[IPL]

Alc.6.0 / SPRING VALLEY

きめ細やかなふわとろの泡と、口に広がる麦のうまみ。
豊潤なのに、綺麗な後味。

¥ 650 226ml



KYUSHU CRAFT 日向夏

発泡酒

※日本の酒税法上の
区分では発泡酒

九州 CRAFT 日向夏

[フルーツビールタイプ]

Alc.5.0 / 宮崎ひでじビール

宮崎県原産の日向夏(ひゅうがなつ)を使用。ほどよい
酸味と爽やかな香りがホップの香りと絶妙にマッチ。

¥ 650 226ml



Michinoku

Red Ale

いわて蔵ビール みちのくレッドエール

[レッドエール]

Alc.5.0 / いわて蔵ビール

遠野産ホップ"IBUKI"を一部使用した琥珀色のビール。麦芽の
旨味とコク、ホップの香りのバランスが取れたレッドエール。

¥ 650 226ml



スプリングバレー

SPRING VALLEY

Afterdark

アフターダーク

[ブラックラガー]

Alc.6.0 / SPRING VALLEY

焙煎した麦芽にさらにひと手間加えることで生み出される、コーヒーのような
ロースト香と、ふくやかな口当たり、澄んだ飲み口が特長の黒ビール。

¥ 650 226ml



Tap Marché Beer Flight Set

タップ・マルシェ ビアフライトセット

こだわりのビールを飲み比べ。詳細は店員にお尋ねください。

¥ 2,000

角ハイボール

¥ 500

ジントニック

¥ 650

ジンジャーハイボール

¥ 650

カシスオレンジ

¥ 650

ウイスキー

¥ 800～

カクテル各種

¥ 650～

DRINK MENU-VIN-

GLASS SPARKLING WINE



Montebello spumante Brut Bianco / IT
モンテベッロ スプマンテ ブリュット

Glass ¥ 600 Btl ¥ 3300

スッキリとした味わいの口スプマンテです。
心地よいフルーティーな香りと爽やかさ、そして余韻の残る味わいが特徴です。

GLASS WHITE WINE



Bend Chardonnay / USA
ベンド シャルドネ

Glass ¥ 580 Btl ¥ 3000

完熟した桃等のトロピカルな果実と香ばしいオークのフレーバーが豊富。
酸のバランスのとれたフレッシュ感溢れるコスパの高いシャルドネ。

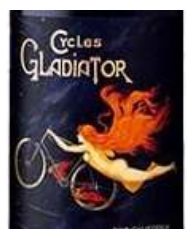


Regional Sauvignon Blanc / NZ
マトウア

Glass ¥ 680 Btl ¥ 3800

ニュージーランドを代表する品種ソーヴィニヨン・ブランをニュージーランドで初めて生産したワイナリー。MATUAはマオリ語で‘総本家’。
パッションフルーツとフレッシュなハーブのアロマが楽しめます。

GLASS RED WINE



Cycles Gladiator Zinfandel / USA
サイクルズ グラディエーター ジンファンデル

Glass ¥ 680 Btl ¥ 3800

熟したプラム、ブラックチェリー、ブラックチェリーのアロマ。
完熟した赤系果実の果実味ですが、非常に上品な味わいに仕上がっています。
口当たりも非常にスムーズで、飲み飽きない味わいです。フレンチオークにて熟成!!



Stratum Pinot Noir / NZ
ストラタム ピノ・ノワール

Glass ¥ 780 Btl ¥ 4500

ワイン王国5つ星超特選ベストバイワインに異例の2度も選出されたワイン！
豊かなベリー果実のアロマに、かすかにオークの香りが漂います。

DRINK MENU-VIN-

B O T T L E C H A M P A G N E

Nicolas Feuillatte “Grand Réserve” Brut NV / FR

Btl ¥ 6800

ニコラフィアット グラン レゼルヴ

創立からわずか40年で、フランス国内でも最も消費されているシャンパーニュ。セラーで最低36ヶ月の熟成期間を設けることにより、ヴィンテージ・シャンパンに匹敵する力強さと丸みを実現している高品質シャンパーニュです。

B O T T L E W H I T E W I N E

E.Guigal Cote du Rhone Blanc / FR

Btl ¥ 3800

ギガル コート ドゥ ローヌ

妥協なきワイン造りを継承する、ローヌワインの帝王。誰にでも親しめるまろやかな味わい、クセのない上品な仕上がり。リピーターも多数のスッキリ美味白ワインです。

Trimbach Riesling / FR

Btl ¥ 4500

トリンバック リーズリング

「トリンバックのワインは、「食事とともに楽しめるワイン」を造るというポリシーから、果実味、酸味、ミネラルが見事なバランスに整えられています。レモンなどの爽やかな柑橘系果実に、砂糖漬けにした洋梨やアブリコットを思わせるフルーティーな香りが立ち上ります。

De Ladoucette Les Deux Tours Sauvignon Blanc / FR

Btl ¥ 4500

ドゥ ラドセツト レ ドゥー トゥール

古樹からブドウが造られ、木樽を一切使用せず、ブドウ本来の特長を最大限に引き出しています。冷たく冷やし、爽やかな柑橘系香りと切れの良さ酸味と甘味のバランスを楽しんでください。
“Les Deux Tours”とは「二つの塔」という意味でラベルの絵にも描かれています。

BREAD&BUTTER CHARDONNAY / USA

Btl ¥ 5800

ブレッド & バター・シャルドネ

米国大統領ランチミーティングにも選ばれたシンデレラワイン！！バニラビーンズ、アーモンドの皮などの豊かな趣があり、クレーム・ブリュレを思わせる香り。口に含むとトロピカルな果実の風味にバターやトーストの味わいが広がり、舌の上で溶けていくようです。

Au Pied du Mont Chauve Bourgogne Chardonnay / FR

Btl ¥ 6800

オー ピエ デュ モン ショーヴ

2010年ヴィンテージがファーストリリースの注目度No.1の生者者。過剰なメディア露出をせず、ひたすらにその品質のみを追い求めているドメーヌ！
樽香がしっかりしているが、女性醸造家ならではのエレガントさを感じられます！！

Au Bon Climat Chardonnay Singular / USA

Btl ¥ 8800

オーボン クリマ シンギュラー

「サンタバーバラの怪人」と称される、ハードロックミュージシャンの様なジム・クレンデネンが手掛けるとても繊細なカリフォルニアワイン。毎年ニックネームが変わるリッチな味わいのシャルドネ！愛娘イザベルが「唯一無二のワインだ！」と言い、唯一を意味するSingularと命名されました。愛らしいアンズ、ラベンダー、キャラメルのアロマに加えてきれいなレモンやライムの新鮮さとスパイシーなクローヴ、ハニーデュー・メロンにバニラのニュアンスも感じられます。決して樽香がたっぷりのワインではなく、樽のニュアンスが溶け込み、秀逸な酸が際立っています

DRINK MENU-VIN-

BOTTLE CHAMPAGNE

Drappier Brut Nature / FR

Btl ¥7300

ドラピエ ブリュット ナチュラル

フランスの自然派と呼ばれる造り手達との食事は必ずシャンパーニュ・ドラピエで始まるといいます。金色のローブから香る赤い果実や柑橘類のアロマ。フレッシュな洋梨のフレーヴァーや芳香なハーブのブーケが広がり、ほのかにスパイシーさを感じる余韻が長く続きます。

BOTTLE RED WINE

Errazuriz Max Reserva Cabernet Sauvignon / CL

Btl ¥4800

エラスリス マックス レゼルヴァ

世界の名だたるワインを撃破し続けるチリのスーパープレミアムワイン、エラスリス！！洗礼されたナッツ、チョコレートの風味に縁どられながら、漂う赤い果実、タバコ、チェリー、それに柔らかな香辛料の香りが広がります。芳醇かつ洗練！！

Ch. Roland La Garde Tradition / FR

Btl ¥5000

ローラン ラギャルド トラディション メルロー

メルローの芳醇な旨みとエレガンスさを兼ねえたナチュラルボルドー！！化学肥料や農薬を排した自然農法故に、まさに健全！！力強い果実の凝縮感、フランボワーズやベリーなどの果実にヴァニラやスパイスなどの芳香が絡み合っただけの気品のあるアロマを演出！！

Chateau de Saint Cosme les Deux Albions / FR

Btl ¥5800

シャトード サン コム レドゥー アルビヨン

「ジゴンドスの天才」と称される、フランス・ローヌ地方のトップワイナリー。複雑な果実香、スパイシーな味わい。じっくりとつきあうに値する1本です

L'Expression de Pauillac / FR

Btl ¥6800

レクスプレシヨンド ポイヤック

誰もが知るポイヤックの超優良生産者から提供されたワインを瓶詰したポイヤックACワインです。黒いベリー系の凝縮感のある果実味に、きめ細かな力強いタンニン、スパイシーさやスモーキーさが複雑にを運び、エレガントな余韻を楽しめます。

Olivier Jouan Bourgogne Rouge Pinot Noir / FR

Btl ¥6800

オリヴィエ ジュアン ブルゴーニュ ルージュ

ブルゴーニュ地方は、ちょっと雨が降ると翌日の畑を見るのが怖いほどビオ栽培は難しいところですが、「できるだけ畑にいて、問題が起きそうになったら即対処します」。その言葉通り、たとえ土日の雨の日でも、モレの畑を通りかかれば、ただひとり黙々と働く彼にしばしば会うことができます。「趣味は仕事です」真面目一筋。そんな彼が手掛ける赤い果実系のエレガントなワイン！！ぜひ！！

Au Bon Climat Pinot Noir Isabelle / USA

Btl ¥9800

オーボン クリマイザベル

「サンタバーバラの怪人」と称される、ハードロックミュージシャンの様なジム・クレンデネンが手掛けるとても繊細でエレガントなカリフォルニアワイン。愛娘イザベルの名前から作られた最上のワイン！！カリフォルニア中の最高級ピノノワールをブレンドして造られています。「娘の名前をつけたボトルが割れるのは嫌だ！！」という事で、ボトルがとても分厚く作られています。間違いなく最高峰のカリフォルニアピノ！！

INFORMATION



Merce Cafe & Restaurant

045-508-9931

102 Moritex Tamaplaza Bldg
2-4-10 Shin-Ishikawa Aoba-Ku

L'ESSOR

03-6434-0113

1F Exective Apartment
7-3-25 Roppongi Minato-Ku



Rapport

03-6907-2595

1F Dai-ichi Yazawa Bldg
5-1-10 Nishi-Ikebukuro Toshima-Ku

