

# WINE CAFE MENU

CHÂTEAU MERCIAN

11:30~  
※なくなり次第終了



## Lunch Apé Plate

### ランチ アペ プレート

ワインに合う軽いお食事を盛り合わせたランチプレート。



¥1,500

※写真と盛り合わせの内容は異なる場合がございます。

## Pasta

(フランスパン付き)



山梨県産クリスタルポークのベーコン使用

## ベーコン薫る 和風しょうゆ

(レンコン・アイスプラント/オイルベース)



¥1,200

## Lunch Apé Plate ワインセット Pasta

(Lunch Apé Plate または Pasta + ワイン1杯)

ワインはこちらよりお選び下さい。

(赤) 勝沼マスカット・ベリーA 2015

(白) 穂坂甲州セレクトッド・ヴィンヤーズ 2015

(ロゼ) 城の平ロゼ 2016

プラス ¥300

## Cheese (フランスパン付き)

### タレッジョ

🇮🇹 牛・ウォッシュ 🍷🍞🍷 ¥700

### オランダ ミモレット

🇳🇱 牛・セミハード 🍷🍞🍷 ¥700

### ダナブルー

🇩🇰 牛・青かび 🍷🍞🍷 ¥700



## 甲州きいろ香

### 冷製チーズフォンデュ

シャトー・メルシャン甲州きいろ香を加えて仕上げた香り豊かな冷たいチーズフォンデュ。



¥600

## Dessert



### スフレパンケーキ

ベリーとチョコレートソース添え



¥600

(コーヒーセット) ¥850

### クレームダンジュ

パッションフルーツソース



¥450

(コーヒーセット) ¥700



当店はセルフサービスでございます。オーダーはカフェカウンターにて承ります。  
お席の確保はオーダー前にお問い合わせ致します。

※表示価格は全て税込価格です。※品切れの際はご容赦下さい。※食材の入荷により、メニュー内容は異なる場合がございます。



# Appetizer

アペタイザー (ワインに合う軽いお食事各種)



## 3種のお肉盛り合わせ

～トマトジュレシャーベットの添え～

- 山梨県産クリスタルポークのベーコン
- 山梨県産クリスタルポークのハム
- ローストビーフ



¥1,000

## アクアパッツァ



¥1,000



## フロマージュテリーヌ サーモン&ナッツ



¥600



## ドライマトとツナのパテ

～きいろ香フォンデュ添え～



¥850



## フランスパン(3枚)



¥150

フード ラストオーダー  
15:30

●食材によるアレルギー特定原材料7品目

えび かに そば 卵 小麦 乳 落花生

・他のメニューと同一の厨房で調理しているため、加工または調理の過程にて、アレルギー物質が微量に混入する可能性があります。  
・ご注文にあたっては、上記をご勘案の上、お客様による最終的なご判断をお願いします。