



Wine & French cuisine PAIRING

銘酒と謹製料理堪能会第10弾

「シャトー・メルシャン堪能会」

1877年に日本で最初に誕生した
民間ワイン会社『大日本山梨葡萄酒会社』をルーツとする
シャトー・メルシャンの世界が認めるワインと、
世界の食通を唸らせてきた総料理長細井聡彦による
上質で洗練されたフランス料理の出会い。

令和7年**11月8日(土)**

ホテルポートプラザちば宴会場
完全ご予約制

(受付17:30~)

お1人様 **10,000円(税込)**

シャトーメルシャンが
目指すワイン造りの
お話し

シャトーメルシャン
のワインとフランス
料理のマリアージュ
18:15~20:00

※キャンセル料については11月1日より全額頂戴いたします。

18:00~18:15

●当日は、メルシャン(株)シニアソムリエ 辻 浩志 氏を会場にお招きし、ご案内いただきます。

メルシャン株式会社 シニアソムリエ 辻 浩志 氏



料飲ブランディング支社
首都圏料飲営業部 部長
名古屋、近畿、現在は、首都圏エリアの
飲食店へ世界のワインを紹介し、より多
くのお客様に、新たな発見や喜びを伝える
べく日々活動している。
最高のお料理と日本ワインのマリアー
ージュをお楽しみください。

ホテルポートプラザちば 総料理長 細井聡彦



美食の国フランスで2つ星レストラン
「シャトー・ド・ロゲノレ」、「ル・ディ
レヴェック」、3つ星「ピエール・ガニエ
ール」、「コート・ドール」と名だたる名店
で活躍。世界の美食家を唸らせてきた細
井が、この日のために書き上げたスペシ
ャルメニュー。世界レベルのシェフが創
り出す珠玉の逸品をお楽しみください。

メニューとワインリスト

自家製スモークサーモンのムースロールと
深谷葱とのピネグレット
日本のあわ新酒 2025

帆立貝の温製カルパッチョ
バターソースとパプリカの香り
シャトーメルシャン 岩出甲州きいろ香 キョウエウエノ 2022

牡蠣のソテーとムール貝の白ワイン蒸し
茸のリゾットと共に
シャトーメルシャン 萌黄

オマール海老と赤海老のキャベツ包み
シャトーメルシャン 新鶴シールドネ 2021

アツシバルマンティエと鴨のロースト
シャトーメルシャン 藍茜

牛フィレ肉の低温ロースト シャスールソース
シャトーメルシャン 長野メルロー 2022

ガレットブルトンヌのタルトタタン
ブラリネアイスクリーム添え
シャトーメルシャン 穂坂甲州 EUSTONIC 2020

パン・コーヒール

入荷の状況により、料理・ワインが変更となる場合がございます。



シャトー・メルシャン

“はじめにブドウありき。日本でしか造り得ない、最高のワインを求めて。”「良いワインとは、その土地の気候・風土・生産者によって育まれるブドウを、素直に表現したものである。」という信念のもと、『シャトー・メルシャン』は「Growing Differences in the World」～違いを育む(世界を知り、日本の個性を育てる)～というコンセプトを掲げ、日本のワインでしか表現できない個性を追求しています。

PP ホテルポートプラザちば

千葉市中央区千葉港8-5

ご予約・お問合せ **043-247-2877** (営業課)

共催：ホテルポートプラザちば メルシャン株式会社
株式会社いまでや