



Wine & Fusion cuisine PAIRING

銘酒と謹製料理堪能会第13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、
ホテルポートプラザちばの料理人たちが奏でる
上質で洗練された折衷料理の出会い。

令和8年**9月5日(土)**

ホテルポートプラザちば宴会場 完全ご予約制(限定50名)

お1人様**12,000円(税サ込)**

※キャンセル料については8月29日より全額頂戴いたします。

(受付17:30~)

18:00~18:15

シャトーメルシャンが目指す
ワイン造りのお話し

18:15~20:00

シャトーメルシャンのワインと
折衷料理のマリアージュ

●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。



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。」という信念のもとに、『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。

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

メニューとワインリスト

ノルウェー産サーモンの瞬間燻製サラダ
コリアンダー風味のヴェルモットソース
シャトー・メルシャン 日本あわ 甲州&シャルドネ

季節の鮮魚の御造り二種
シャトー・メルシャン 玉璽甲州きいろ香 2024

季節野菜の豚ロース巻きと
老酒に漬けたんだ蒸し鶏の発酵豆腐二色ソース
シャトー・メルシャン 笛吹甲州グリッドナリ 2023

太刀魚のムニエル プールブランソース
シャトー・メルシャン 北信シャルドネ 2024

オマール海老と赤海老のレタス包み
トマトフォンデュとサフランソース
シャトー・メルシャン 梔子 2024

仔羊のベルシヤード
シャトー・メルシャン 梔子シラー 2022

フロマージュブランのフォンテーヌブロー
ドライフルーツ添え
シャトー・メルシャン 穂坂甲州 ESSENCE 2024

桐生酵母のパン・コヒー

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。

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ジュ
をお楽しみください。