

2016年10月18日

「Château Mercian Tokyo Guest Bar (シャトー・メルシャン トーキョー・ゲスト・バル)」

**新ヴィンテージのワインと、季節の食材を使用した限定メニューのマリアージュが楽しめる  
「秋色ハーベストフェア」を10月18日(火)より開催!**

メルシャン株式会社(社長 横山清)が運営する日本ワインの魅力を気軽に体験できるコンセプトショップ「Château Mercian Tokyo Guest Bar (シャトー・メルシャン トーキョー・ゲスト・バル)」(港区六本木)は、「秋色ハーベストフェア」を10月18日(火)より期間限定で開催します。

この秋リリースした新ヴィンテージのワインと季節の食材を用いたフェアオリジナルメニューとのマリアージュを楽しめる期間限定のフェアです。また、希少なワイナリー限定アイテムも多数入荷します。

旬の食材を使ったシェフ自慢の料理とシャトー・メルシャンのワインとともに、秋色豊かなマリアージュが楽しめます。

■「秋色ハーベストフェア」推奨ワイン

1. シャトー・メルシャン 桔梗ヶ原メルロー 2012
2. シャトー・メルシャン 城の平カベルネ・ソーヴィニヨン 2012
3. シャトー・メルシャン マリコ・ヴィンヤード メルロー 2013
4. シャトー・メルシャン 長野メルロー 2014
5. シャトー・メルシャン 安曇野メルロー 2015
6. シャトー・メルシャン マリコ・ヴィンヤード ソーヴィニヨン・ブラン 2015



■ワイナリー限定品

1. シャトー・メルシャン 山梨メルロー 2014
2. シャトー・メルシャン プティ・ヴェルド キュヴェタンザワ 2014

■希少限定品

1. シャトー・メルシャン 桔梗ヶ原メルロー シグナチャー 2012
2. シャトー・メルシャン マリコ・ヴィンヤード オムニス 2013
3. シャトー・メルシャン マリコ・ヴィンヤード ソーヴィニヨン・ブラン パレル・ファーメンテッド 2015

■期間限定メニュー

- ・穴子と牡蠣のスモーク アサリのゼリー寄せ
- ・雉のガランティーヌ 栗風味のムスリーヌと洋梨のコンポート添え
- ・グリュイエールチーズをまとった骨付き仔羊のロースト
- ・US牛リブロースの岩塩グリル 有機男爵芋のフリット添え 赤ワインソース



■期間

- ・10月18日(火)~11月26日(土)

メルシャン株式会社は、ワイン事業スローガン「ワインのおいしい未来をつくる。」のもと、ワインのある豊かな時間を通じて、人と人とのつながりを楽しんでいただけるよう、さまざまな提案を続けていきます。

(本件お問い合わせ先)

キリン株式会社 コーポレートコミュニケーション部  
東京都中野区中野4-10-2 中野セントラルパークサウス TEL 03-6837-7028

(お客様お問い合わせ先)

キリン株式会社 メルシャンお客様相談室(フリーダイヤル) 0120-676-757

キリンホームページアドレス <http://www.kirin.co.jp/>

(Château Mercian Tokyo Guest Bar (シャトー・メルシャン トーキョー・ゲスト・バル))

店舗HP <http://www.chateaumercian.com/places/tgb/>

Facebook <https://www.facebook.com/cmtgb>