

**「Château Mercian Tokyo Guest Bar (シャトー・メルシャン トーキョー・ゲスト・バル)」  
日本ワインと旬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  
「春色ロゼワインフェア」を3月8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、「春色ロゼワインフェア」を3月8日(火)より期間限定で開催します。

春先の軽やかな気分に華やかな彩りを添えるロゼワインと、春の旬な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。

また今回のフェアでは、初めてワイナリー限定販売の「シャトー・メルシャン マリコ・ヴィンヤード ロゼ」を提供します。「シャトー・メルシャン マリコ・ヴィンヤード ロゼ」は、さわやかな酸味と程よいタンニンがバランスよく融合した本格辛口ロゼで、期間限定メニューの「信州サーモンとウリイ、グレープフルーツの生春巻き」や「仔牛ほほ肉と春野菜、モッツアレラチーズのラザニア」と良く合います。

**■ワイナリー限定品を加えたロゼワイン各種**

1. 長野のあわ <辛口>
2. 穂坂のあわ <辛口>
3. シャトー・メルシャン マリコ・ヴィンヤード ロゼ <辛口>\*
4. シャトー・メルシャン アンサンブル ももいろ <辛口>
5. 日本の地ワイン 国中マスカット・ベリーA ロゼ <ほのかな甘口>

\*ワイナリー「シャトー・メルシャン」、長野県上田市限定販売品

**■期間限定メニュー**

- ・生海苔の衣をまとった、富山湾産白海老と春の山菜のフリット
- ・信州サーモンとウリイ、グレープフルーツの生春巻き
- ・馬肉と新玉ねぎのタルタルステーキ、オレンジオイルと熟成バルサミコソース
- ・仔牛ほほ肉と春野菜、モッツアレラチーズのラザニア



**■期間**

・3月8日(火)~4月9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>