究極の鮮度を追い求め、たどり着きました。

より美味しく、より上質に、健康に良いもの、安心して食べられるものを追い求め続け、自身を持っておすすめできる自家製商品にたどり着きました。

Fine Foods Market
Mervie
by MARUYASU

メルヴィとは、
フランス語のmerveill（素晴らしい）と
vie（生活）からなる造語です。
からだにやさしい食生活で、
毎日いきいきと健康的で軽快な暮らしを
過ごしてもらいたいとの想いから
名付けました。

みずきが丘農園

店内に本格的な畑を作りました。

農薬に極力頼らず、自然に近い方法で野菜を栽培しています。収穫したてを店内「ロブスタテーブル」のメニューでご提供いたします。
ここでしか味わえない、本当に新鮮な野菜が季節ごとにお楽しみいただけます。

日本初!? 店内にできた本格畑で、鮮度が見える!
安心・安全!!

食のプロがこだわり続けてたどり着いた、新しいカタチ。

Maruyasu FRESH MARKET マルヤス **Mervie** FOOD HALL メルヴィフードホール

亀山店

OPEN

安心・安全。お値段以上の価値をご提供!

日本初!? 店内できたて、奇跡の美味しさ!

HANDMADE WURST
ハンドメイド　ヴルスト

できたての生ソーセージはひと味ちがいます。

自然豊かな牧場で、日本の最先端の技術と衛生管理のもとに産まれ育てられた、やまと豚を使い、お肉に合う味付けも研究に研究を重ね、ここでしか味わうことのできない絶品の味が完成しました。
店内「ロブスタテーブル」のメニューにも使用していますので、ぜひ一度味をお確かめください。

日本初!? 店内手作り、究極の鮮度感!

FRESH CHEESE
フレッシュチーズ

原料からこだわり抜いた自家製フレッシュチーズ。

日本で初めてスーパーの店内で減塩にもこだわりつつ、新鮮な原乳からチーズを製造しています。モッツァレラチーズやカッテージチーズなど、鮮度にも味にも絶対の自信を持ってお届けいたします。
美容にも良いとされるホエイドリンクも店内でお召し上がりいただけますので、この機会にぜひご利用ください。

完全店内製造!!
鮮度の良い原乳じゃないと作れない!!

11:00オープン　レストランコーナー併設　にぎり寿司専門店

ファミリー寿司 藤次郎

店内の鮮魚をさばいて、その場でネタに!

魚のうま味や舌ざわりは、さばきたてのネタならでは。
店内以外の魚も、活きのよさを厳選してネタに。
さばきたてだからこそ味わえる、自慢の味をお気軽にお楽しみください。ご家族やグループでワイワイ食べられるファミリー寿司です。

店内で解体したまぐろを使用しています!!
シャリ小さめも選べます。

100円（税抜）・200円（税抜）・250円（税抜）・300円（税抜）～
その他丼物・汁物・うどんも、多数取り揃えています。

11:00オープン　精肉コーナー併設　本格焼肉店

和牛焼肉研究所
KUROGE WAGYU LABO

旨さこの上なし! 肉匠が厳選した黒毛和牛で焼肉を。

最もよいお肉を一番よい状態でお召しあがりいただきたいと、品質を徹底研究。お肉と相性のよいタレも研究し尽くしました。
1頭買いでコストを抑え、A5～A4等級の上質なお肉をリーズナブルにご提供。
お1人様でもグループでもお気軽に。
平日はランチ営業もご利用ください。

松阪牛ホルモンも取り扱っております。

黒毛和牛メニュー 一例

上赤身	780円	上カルビ	980円
赤身	680円	ホルモン	680円
ランプ	900円	シマチョウ	780円

Robusta Table
Cafe & Restaurant

美味しさと笑顔が集まる場所。カフェ&レストラン「ロブスタテーブル」

店内で販売している素材を使用した極上グルメが勢揃い。

メルヴィの本気

1.素材へのこだわり
料理に使う野菜・魚介・お肉はすべてマルヤスの目利きで仕入れた新鮮素材。

2.本格的なプロの味
惣菜ではなく専属料理人を配し、プロの料理を提供します。

3.すべて手作り
使用する素材は一つひとつ丁寧に手作りです。モーニングブレッドも、小麦粉とバターにこだわり美味しさを追求しました。

4.メニューは200種以上
通常のレストランでもできない素材の豊富さ、調味料の種類がなせるメニューの数々。

5.うどんは毎日製麺
うどんは小麦粉と水にこだわって手打ちし、毎日製麺したてをご提供。出汁は北海道の利尻昆布と焼津の鰹節、九州の煮干し雑節を水からとり、その一番出汁のみを使用。

6.フルーツに絶対の自信
専属のパティシエが作るフルーツパフェ、アイスキャンディーには、マルヤスの原点として創業以来から続く、産地や各地の厳選したフルーツを惜しみなく使用しています。

7.お客様の喜ぶ笑顔を見ることが我々の喜びです。

※一つひとつ手作りで素材や鮮度、作り方にもこだわってプロの料理人が料理をお作りしています。一切妥協せず料理をお作りしていますので、ご提供までに多少お時間をいただいております。

メルヴィだけで味わえる圧巻のボリューム感を存分に楽しんでください!!
つなぎは一切使用せず、1つひとつ手作りしています。
驚きの安さ! 1g当り約4.4円
驚きの安さ! 1g当り約6.6円

ステーキ専門店 **ワイルドステーキ**

ステーキは鉄板からはみ出すほどのボリューム感。

焼き方にもこだわり、グリルした後、仕上げに窯で焼き上げることで旨みをぎゅっと閉じ込めます。

チャックアイステーキ	2/3lbs（約300g）	¥1,580
	1lb（約450g）	¥1,980
	（600g）	¥2,640
	（700g）	¥3,080
	（800g）	¥3,520
ロースステーキ	1/2lbs（約225g）	¥1,580
	2/3lbs（約300g）	¥1,980
	1lb（約450g）	¥2,970
	（600g）	¥3,960
テンダーロインステーキ	1/2lbs（約225g）	¥1,980
	2/3lbs（約300g）	¥2,580
	1lb（約450g）	¥3,870
アンガス牛リブロースステーキ	2/3lbs（約300g）	¥2,235
	1lb（約450g）	¥3,100
L-ボーンステーキ	1lb（約450g）	¥3,190
T-ボーンステーキ	1lb（約450g）	¥5,790
アンガス牛リブロース&チャックアイ食べ比べセット	ハーフ&ハーフ 1lb（約450g）	¥2,980

ハンバーグステーキは、厳選した国産牛肉100%!

たっぷりの肉汁と肉々しい食感とお肉本来の味が楽しめる自慢の一品です。

国産ビーフ100%
パワフル
ハンバーグステーキ
【和風おろしソース or ステーキソース】

300g	¥1,800
400g	¥2,400
500g	¥3,000

香り豊かな自慢のコーヒーをぜひ!!

cafe iconi
カフェいこに

自家焙煎コーヒーで優雅なくつろぎを。

煎りたての自家焙煎コーヒーをはじめ、マルヤス厳選の野菜やフルーツで作る自家製フレッシュジュースなど、ここでしか味わえない贅沢な時間をお楽しみください。

- iconiオリジナルブレンド（M）¥400
- タピオカドリンク 各種
- シェイブフローズン 各種
- 本日の野菜ジュース ¥500

cafe iconi 自家焙煎 コーヒー豆

店内で焙煎したコーヒー豆を販売中!

〈一例〉

当店で独自に生豆から配合。すっきり飽きの来ないマイルドな味わいでお値打ちな逸品です。
マルヤスオリジナルブレンド メルヴィ 100g当り **398円**

キリマンジャロのスペシャルティ。やや浅めの焙煎でフルーティーな香りとキレの楽しめる逸品です。
タンザニア キゴマAA チンパンジー 100g当り **698円**

アフリカの名産地　ウガンダのスペシャルティ。甘い果実味と柔らかい酸味が特徴です。
ウガンダ アフリカンムーン 100g当り **598円**

鮮烈なインパクト、フルーティーな香りモカの名産地イルガチェフの極上品です。
エチオピア モカ イルガチェフG1 100g当り **648円**

プレミアム等級。南国バリからの贈り物。ほっと一息、落ち着ける極上マイルドな逸品。
インドネシア バリ バリ神山 100g当り **548円**

自家製のパンとパティにこだわった逸品!!

ぜひ一度お試しいただきたい自慢のハンバーガー。

バンズから手作りするこだわり。パティには国産牛100%の粗挽き肉を使用し、牛肉本来の味を最大限引き出せるよう店内で焼き上げます。

- アボカドチーズバーガー ¥1,000
- BLTバーガー ¥1,200
- ダブルチーズバーガー ¥1,300
- ダブルビーフバーガー ¥1,500

焼き方にこだわったふわふわの食感に衝撃!!

こだわりパンケーキをマルヤス厳選のフルーツとご一緒に。

たまご、小麦粉、グラニュー糖、牛乳のみで作られるパンケーキはシンプルながらも、焼き方に徹底的にこだわることでふわっふわの食感に。

- ミックスフルーツパンケーキ ¥1,200
- チョコバナナパンケーキ ¥1,150
- ふわふわパンケーキ ¥1,100
- キャラメルソースパンケーキ ¥1,150

肉汁あふれる、自家製ソーセージ使用。

ソーセージはもちろんパンも自家製にこだわりました。ここだけで味わえる、ソーセージとパンの奇跡のハーモニーをぜひ。

自家製ソーセージのホットドッグ ¥780

Italian Gelato Tia

素材本来の味を楽しめる大人味。

新鮮な野菜やフルーツを使った、大人にも嬉しい上品な甘さのイタリアンジェラートは店内手作り。

メルヴィ自慢の出汁と打ち立ての麺を存分に!!
大人気の津るりも登場!
名物

麺房 津るり
TSURURI

10:30オープン

打ちたて麺の美味しさと、上品な出汁の味わい。

こだわりの自家製麺は、旨味と風味が抜群の国産小麦粉「さぬきの夢」を使用し、コシの強さを引き出すため独自の割合でブレンド。
出汁は、利尻の昆布と焼津の鰹節をメインに、国内産のいりこ・さば節・うるめ節・宗田節を使用し、毎日出汁をひきます。

三河の八丁味噌をベースにオリジナルブレンドした特製味噌と焼津の鰹節、利尻昆布、煮干しなどを合わせた風味豊かな特製の味噌スープに、水と小麦粉だけで練り上げたコシのある煮込み専用の自家製麺を使用しています。

- みそ煮込みうどん ¥1,100
- 黒毛和牛肉うどん ¥950
- 釜玉うどん ¥450
- 釜揚げうどん ¥400
- 黒毛和牛入カレーうどん ¥780
- えび天うどん えび1本入 ¥680 2本入 ¥850

メルヴィ芸濃店でも大好評!

究極の博多もつ鍋
17時より販売

マルヤスが厳選し、丁寧に下ごしらえをした牛モツとこだわりの自家製豆腐、鮮度・品質にこだわった野菜をたっぷり使用しています。それを北海道の利尻昆布と焼津の鰹節、鶏ガラダシに醤油を合わせた当店オリジナル鍋専用つゆで仕上げました。シメには自家製麺のうどんが付いています。

究極の博多もつ鍋　1人前 ¥780
※2人前より承ります。

メルヴィ芸濃店でも大好評!

究極のちゃんこ鍋
17時より販売

焼津の鰹節、利尻昆布をベースにした当店特製のあっさり醤油味のつゆに、メルヴィの生鮮コーナーより厳選した種類豊富なお野菜、魚介、特製のつみれに加え、自家製の豆腐などを加えたボリューム満点のちゃんこ鍋です。

究極のちゃんこ鍋　2～3人前 ¥3,980

豊かな食を彩る種類豊富なフードメニュー。

こだわりづくしの多彩なフードメニューが充実。厳選素材を使ったシェフが作る本格的な味を、お買い物の合間に楽しめます。

- 鉄板ナポリタン ¥900
- ハンバーグのせ鉄板ナポリタン ¥1,200
- カルボナーラ ¥950
- ラクレット ¥1,500
- こだわり玉子の親子丼 ¥1,000
- ハワイアンロコモコ ¥1,350
- 自家製ローストビーフ丼 ¥1,380
- 天丼 ¥1,280
- ガーリックシュリンプ ¥980
- アサイーボウル ¥1,000
- ミックスサンド ¥800
- プリンアラモードワッフル ¥780
- トマトたっぷりマルゲリータ ¥900
- 生ハムとルッコラのピッツァ ¥1,200
- ビーフシチュー ¥1,280

近隣のお客様に、ちょい呑みカウンター。

気軽に一杯楽しめる、近隣の方には嬉しいちょい飲み空間もございます。美味しいおつまみと一緒に、女子会などにもご利用いただけます。

- 生ビール中ジョッキ ¥500
- グラスワイン赤・白 ¥500
- ワンボウルおつまみ各種
- アヒージョ ¥580
- 生ハム盛合せ ¥980

表示価格はすべて「税抜表示」となっています。別途消費税8%をレジご精算時に頂戴いたしますので、何とぞご了承くださいませ。