

16種類のチーズから 選べるチーズ盛り合わせ

●3種 780円 (税込858円) ●5種 1,170円 (税込1,287円) ●9種 1,880円 (税込2,068円)



日替わりチーズ
5種盛り

特別価格!

870円

(税込957円)

写真はある日の一例です
本日の内容はスタッフまで



ブルーチーズ (はちみつ付き)
食べ比べセット

・ゴルゴンゾーラ 
・ダナブルー 

630円
(税込693円)



OPTION チーズ盛り合わせと一緒にどうぞ

※オプションメニューはチーズとセットでご注文頂ける特別価格の商品です(この商品のみのご注文不可)

●生ハムとドライいちじく +418円 (税込)

●オリーブ +253円 (税込)



●クラッカー +110円 (税込)

●蜂蜜 +50円 (税込)



1 デュガス 

専用ナイフで薄く削ってご提供。
ふわっと口の中でとろけるように
ミルクィな風味が広がります。

[産地] リトアニア [タイプ] ハード



7 パルミジャーノレッジャーノ 

イタリアチーズの王様。24か月の熟成期
間にアミノ酸が結晶化して、じゅりじゅり
とした独特の食感と、濃厚な味わいが生ま
れます。

[産地] イタリア [タイプ] ハード



13 グラナパダーノ 

まるでやわらかで優しいフレッシュなミルク感。
ホロホロした食感。

[生産国] イタリア 【タイプ】 ハード



2 レッドチェダー 

世界で一番食べられているチーズ。
強い香りはなく、ねっとりとした食感と
クリーミーさが特徴です。

[産地] アメリカ [タイプ] セミハード



8 モントレージャック 

カリフォルニア州のモンレーで誕生し
たアメリカを代表するチーズの1つ。
殆ど熟成させないタイプで、滑らかな弾力
がありマイルドな味わい。

[産地] アメリカ [タイプ] セミハード



14 コルビージャック 

マイルドな「モンレージャック」とココ
がある「コルビー」を混ぜ合わせたチー
ズです。2色のチーズが混ざり合った、大理
石のような模様です。

[産地] アメリカ [タイプ] セミハード



3 スキクイーン 

生キャラメルのような味わい。
山羊乳のホエーにクリームを
添加して煮詰めてつくられます。

[産地] ノルウェー [タイプ] ゴード



9 マリボー 

型詰め後、ほとんどプレスしないタイ
プで、内側には細かな気孔が散在します。
穏やかな味わいで、もちもちとした弾力
があり、かすかに酸味もあります。

[産地] ドイツ [タイプ] セミハード



15 プロヴォラアフミカータ 

小麦の葉で燻製したモツァレラチーズ。
燻製の芳ばしい風味とミルクの甘さと
塩味が相性よし。

【産国】 イタリア
【タイプ】 フレッシュ

さくらビールに
合います!



4 モツァレラ 

ふんわりとしたミルク風味と、
独特のもっちりした弾力のある
食感が人気のチーズです。

[産地] イタリア [タイプ] フレッシュ



10 ステッペン 

ドイツ版モツァレラ。モツァレラは
水牛乳を使った非熟成フレッシュタイプ
に対し、ステッペンは牛乳使用の熟成
セミハード。マイルドなミルク風味。

[産地] ドイツ [タイプ] セミハード



16 さくらのクリームチーズ 

桜と桜の葉で風味付けしたクリームチー
ズ。ふんわり甘いデザート感覚のチー
ズです。クラッカーと一緒にご提供します。

【産国】 日本 【タイプ】 フレッシュ



5 ダナブルー 

クリーミーなブルーチーズ。
塩味が強く、ピリッとシャープで
個性的な味わいです。

[産地] デンマーク [タイプ] 青カビ



11 サムソー 

マイルドで、ほんのり甘みのある優
しいナッツ風味が特徴。1970年代、日本のピザ
ブームに貢献したチーズと言われます。

[産地] デンマーク [タイプ] セミハード



6 ゴルゴンゾーラ 

世界三大ブルーチーズの1つ。
青カビ特有の刺激が強めの
ピカンテ(辛口)タイプです。

[産地] イタリア [タイプ] 青カビ



12 ゴーダ 

オランダで最も生産量の多いチー
ズ。マイルドでコクのある味わいと、
クリーミーな舌触り。

[産地] オランダ [タイプ] セミハード

TAKE OUT
OK!



＼宅飲みに/
選べるチーズ
4種詰め合わせ

1,134円
(容器・税込)

チーズ&おつまみ
9品詰め合わせ

2,310円
(容器・税込)

