

15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)



OPTION チーズ盛り合わせと一緒にご注文下さい
※この商品のみの注文不可

- 生ハムとドライいちじく +418円 (税込)
- オリーブ +253円 (税込)



- バゲット +308円 (税込)
- クラッカー +110円 (税込)
- 蜂蜜 +50円 (税込)



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
ミルキーな風味が広がります。



[産地] リトアニア [タイプ] ハード



モントレージャック

カリフォルニア州のモント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



コルビージャック

マイルドな「モントレージャック」とコクがある「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



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



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



ギネスチーズ

黒ビールの「ギネス」が混ぜ込まれたチーズ。麦芽由来の香ばしいコクとチーズの酸味と塩味が広がる他にはない味わいです。



[産地] イギリス [タイプ] セミハード



モツツアレラ

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



ステッペン

ドイツ版モツツアレラ。モツツア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



パイナップルのクリームチーズ

パイナップルの甘さとチーズの
クリーミーさが美味しい、デザート感覚で食べれるチーズです。



[産地] デンマーク [タイプ] フレッシュ



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



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、日本のジザ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



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



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



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



グラナパダーノ

まろやかで優しいフレッシュなミルク感。
ホロホロした食感。



[産地] イタリア [タイプ] ハード



お持ち帰りチーズ



\ 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)

