

World Cheese Fair

～世界のチーズたち～

めったに食べる事の出来ない世界中のチーズを集めてみました。
様々な乳種、タイプをお好みの盛り合わせにしてご注文いただけます。

是非自分好みのプラトーを作ってみてください！

○…白カビ ●…青かび ●…ウォッシュ ●…セミハード・ハード

1種 各310円



黒ラベルは6か月以上の熟成した証
ミルクでスパイス！
白ワインに◎

アッペンツェラー 黒ラベル

スイス 牛 ●



夏季放牧であるアルプージュで造る
高品質チーズ。
焼印はその証。

レティヴァ

スイス 牛 ●



修道院生まれのマイルドなチーズ。
クラシックは塩水で洗って4週間熟成

シメイ・クラシック

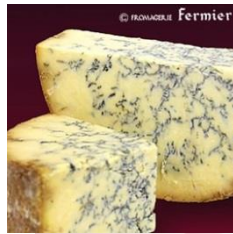
ベルギー 牛 ●



セージを練りこんだ爽やかなチーズ。
ビールやワイン、ハーブティーにもよし

セージダービー

イギリス 牛 ●



英国傑作の青カビチーズ
ねっとり濃厚で後味に甘みもあります。
コクのある赤ワインとともに。

スティルトン

イギリス 牛 ●



チョコレートのような変わったチーズ。
アイルランドの黒ビールが入っています！
アイスコヒーも合う!?

アイリッシュポーター

アイルランド 牛 ●



ドンホテにも登場するスペインで最も知名度の高いチーズ。
伝統的手法で造る
甘味とコクのチーズ。

ケソ・マンチェゴ アルテサーノ

スペイン 羊 ●



尼さんのオッパイの異名を持つ変わった形のチーズ。
さすがにミルクィ

ケソ・テティージャ

スペイン 牛 ●



滑らかな舌触りと口溶けに、しっかりした塩分がアクセントに。
ビールにぴったり！

エーデルピルツケーゼ

ドイツ 牛 ●



コンテストで優勝した実力派パルメ
アミノ酸の結晶が旨さを実証します

パルミジャーノ・レッジャーノ BIO 4年熟

イタリア 牛 ●



見た目も味わいもまるでチーズケーキ！
スパークリングワインや白ワイン、ハーブティーと。

ブリア・サバラン・ア・ラ・パパイア

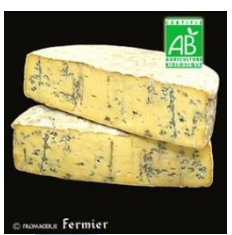
フランス 牛 ○



古い歴史を持つ世界3大ブルーチーズの1つ。
バターのようなシルキな口当たりは格別！

ロックフォール・パピヨン レヴェラシオン

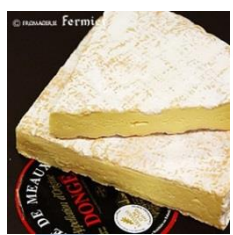
フランス 羊 ●



むっちりとした弾力ある生地にまるやかな青カビはとても優雅さを感じます。
オーガニック認証

ブルー・デュ・ヴェルコール・サスナーージュ

フランス 牛 ●



多くの逸話を持つ白カビチーズの王様。
断面からとろけ出る熟成感ほたまりません。

ブリー・ド・モー ドンジェ

フランス 牛 ○



弾力ある質感と強すぎず穏やかなコク深い味わいが特徴。
好きな人にはたまらない！
重めの赤ワインで

ポン・レヴェック レ・クリュ

フランス 牛 ●