

Recommend

フレッシュすぎる モッツアレラチーズのカプレーゼ

Very fresh mozzarella cheese caprese

2人前 ¥1,650

お客様の目の前で作り上げる、出来立てのモッツアレラチーズをカプレーゼにしました。濃厚なミルクの味わいと、もっちりとした食感は絶品です。



手作りリコッタチーズ 1pc ¥650

Homemade ricotta cheese

クセがなくほんのり甘味がありサッパリした味わいが人気で、豆腐のような食感が特徴的です。そのままはもちろん、オリーブオイルや蜂蜜をかけて食べるのもおすすめです。

手作りブラッティーナ 1pc ¥1,200

Homemade bratina cheese

ブラッティーナとは、繊維に裂いたモッツアレラチーズと生クリームを合わせた「ストラッチャテッラ」をモッツアレラの生地で作ったものに包んだものです。手作りだからこそ味わえる、鮮度が命の希少価値の高いチーズです。



自家製フレッシュチーズプレート (モッツアレラ・リコッタ・ブラッティーナ)

Homemade fresh cheese plate

2~3人前 ¥2,600

お店で作った自慢のフレッシュチーズを一度に味わえる、贅沢な一品です。オリーブオイルや蜂蜜、塩などお好みでかけてお召上がりください。



プロシュート ディ パルマ レガート 22ヶ月熟成

PROSCIUTTO DI PARMA LEGATO 22MT

「レガート」とは、イタリア語で「縛る」という意味です。この生ハムは、熟練の職人の手で1本1本丹精こめて骨を抜いたあと、抜いた場所が乾燥しにくいように手作業で丸めて縛られています。通常の機械でプレスする生ハムとは違い、とても柔らかくふんわりとした食感と、生ハム本来の香りを楽しむことができます。

原木切りたてのプロシュート

Freshly cut prosciutto

レギュラー(60g) ¥1,500

ハーフ(30g) ¥850

ご注文いただいた後、生ハム原木から一枚一枚手動でスライサーを使って切り出します。とろけるようななめらかさと、香りは原木生ハムならではの味わいです。



フレッシュストラッチャテッラと 削りたてパルマ産プロシュート

With Fresh Stracciatella
Freshly cut Parma prosciutto

¥1,200

切り立ての生ハムに、ストラッチャテッラという生クリームと裂いたモッツアレラチーズを合わせたものを添えました。濃厚なクリームと生ハムのハーモニーをお楽しみください。



Recommend

シャルキュトリ盛り合わせ

(プロシュート・ピカンテサラミ・鴨のロースト・モルタデッラなど5種類)

Charcuterie platter

2~3人前 ¥2,000

『シャルキュトリ charcuterie』とは食肉加工品全般の総称。chair(肉)+cuite(火を入れる)、が語源。ハム、ソーセージ、パテ、テリーヌなどの総称で、自慢の切り立て生ハムをはじめ、5種類を盛り合わせました。ぜひワインと一緒に召上がりください！

SALAD

サラダ



Recommend

パルマ産プロシュートと
自家製ブラッティーナのサラダ ¥1,800

Prosciutto di Parma and Burratina salad

ふわふわ食感の切り立て生ハムに、ブラッティーナのとろ〜り
クリームが絡まる絶品サラダです。

※3種類の中からドレッシングをお選びください。

ベジタブルドレッシング アンチョビドレッシング チーズドレッシング

※サラダは3種類の中からドレッシングをお選びください。

ベジタブルドレッシング

アンチョビドレッシング

チーズドレッシング



おすすめドレッシング

ベジタブル

フェタチーズと
カラフルトマトのサラダ

With feta cheese
Colorful tomato salad

¥850



おすすめドレッシング

チーズ

パンチェッタと半熟卵のサラダ
パルミジャーノがけ

Pancetta and soft-boiled egg salad
with Parmigiano Reggiano

¥850



おすすめドレッシング

アンチョビ

テットドモアンヌと
ルッコラのグリーンサラダ

With Tete de Moine and
Rucola green salad

¥850

ANTIPASTO

前菜・おつまみ

冷菜5種盛合せ ¥1,600

Assortment of 5 types of appetizers
ワインに合うおつまみを5種類集めました!まずは、キリッと冷えた白ワインやビールに合わせて
お楽しみください。

冷菜3種盛合せ ¥1,000

Assortment of 3 types of appetizers

Recommend

タレージオを乗せた
ソフトシェルシュリンプのアヒージョ

Soft shell shrimp ajillo with taleggio cheese
¥1,200



バケット(4pc)¥300

(チーズなしアヒージョ)
¥900



季節野菜のカポナータ
Seasonal vegetable caponata

¥500



自家製ピクルス
Homemade pickles

¥500



レーズンバターと生ハムのカナッペ
Canapes of raisin butter and
prosciutto

¥500



キャロットラペと
手作りカッテージチーズ

Carotte rapees with
homemade cottage cheese

¥500



ポテトサラダと
自家製パンチェッタ

Potato salad and homemade
pancetta

¥500



あつあつポテトとニョッキの
フリットミスト アイオリソース

Hot potato fries and gnocchi
frit platter, aioli

¥500



5種ソーセージの盛り合わせ
Assortment of 5 types of sausage

¥650



自家製ホエーミルクの
スティックチキン

Whey milk stick chicken

¥650



こだわり抜いた
パテドカンパーニュ

Pate de champagne

¥650

PIZZA

ピザ

機械を一切使わず毎日手ごね。
生地にもこだわり、天然酵母とホエーを使用。
ヘルシーでもっちり柔らかな食感の自家製ピッツァ

Sサイズ:20cm(1~2人前) Mサイズ:25cm(3~4人前)

ブラッティーナがとろ〜りとろける!



Recommend
マルゲリータ・ブラッティーナ
Margherita Brattina
(バジル・モッツアレラ・ブラッティーナ)
¥2,200

定番のマルゲリータに、贅沢に自家製ブラッティーナチーズをトッピングしました。
とろ〜りとした濃厚クリームを絡めてどうぞ!



マリナーラ M ¥1,200
Marinara S ¥1,000
(ニンニク・オレガノ・バジル・ミニトマト)



マルゲリータ M ¥1,300
Margherita S ¥1,100
(バジル・モッツアレラ)



シチリアーナ M ¥1,300
Siciliana S ¥1,100
(ケイパー・アンチョビ・オリーブ)



ローマーナ M ¥1,500
Romana S ¥1,300
(バジル・オレガノ・アンチョビ・モッツアレラ)



ディアボロ M ¥1,500
Diavolo S ¥1,300
(ピカンテサラミ・モッツアレラ)



ビスマルク M ¥1,700
Bismarck S ¥1,500
(生ハム・モッツアレラ・半熟卵)



ビアンケッティ M ¥1,300
Bianchetti S ¥1,100
(しらす・モッツアレラ)



ボスカイオーラ M ¥1,500
Boscaiola S ¥1,300
(きのこ・モッツアレラ)



プロシュートとルッコラ M ¥1,700
Prosciutto and rucola S ¥1,500
(生ハム・ルッコラ)



ゴルゴンゾーラ M ¥1,700
Gorgonzola and Honey S ¥1,500
(ゴルゴンゾーラ・クルミ・はちみつ)



クアトロ・フォルマッジ M ¥1,900
Quattro Formaggi S ¥1,700
(4種のチーズ・はちみつ)

ピッツァ全品
TAKE OUT OK!!

トッピング Topping					
オリーブ	¥100	きのこ	¥200	モッツアレラチーズ	¥300
アンチョビ	¥100	サラミ	¥200	シェーブルチーズ	¥300
しらす	¥100	生ハム	¥400	ブラッティーナ	¥900

MAIN DISH

肉料理



Recommend

牛肉のタリアータ ¥2,300

Beef tagliata

タリアータとはイタリア語で「薄く切った」という意味です。大きく焼いた牛肉を薄切りにし、削ったパルミジャーノをトッピング。野菜などと一緒に食べる料理です。シンプルでワインのお供にピッタリです。

おすすめワイン(重めの赤)



ストーン・ヴァレー
レッド・ブレンド



スクレ・ド
リュネス シラー

豚バラ肉のポルケッタ ¥1,200

Porchetta with pork belly

香草でマリネした豚バラ肉を、オープンでこんがり焼き上げました。とってもジューシーで病みつきになります。



おすすめワイン(中程度の赤)



ヴィニスタ



サーモン・ラン
メリタージュ

とろ〜りハイジのラクレットチーズ ¥1,800

Heidi's raclette cheese that melts

熱々にとろけたラクレットチーズを、パンチェッタや野菜にたっぷりかけました。冷めないうちにどうぞ!

おすすめワイン(重めの白・泡)



ストーン ヴァレー
シャルドネ



バルディピエソ
リミテッドブリュット



PASTA

パスタ

Recommend

自家製パンチェッタを使った本気のカルボナーラ

Carbonara with homemade pancetta

¥1,800

当店一番人気の「本気のカルボナーラ」がリニューアル! お店で塩漬けた自家製パンチェッタを贅沢に使い、より一層美味しくなりました。コクのあるパルミジャーノチーズが絡まった、濃厚な味わいをぜひご賞味ください。



おすすめワイン(スパークリングワイン)

バルディピエソ・リミテッド・ブリュット



漁師直送山盛りしらすのペペロンチーノ

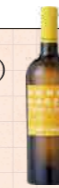
Fresh shirasu Peperoncino

広島のしらす漁師から直送された、極上の釜揚げしらすをたっぷり使ったペペロンチーノ。

¥1,000

おすすめワイン(重めの白)

ドンナ・マルツィア
マルヴァジーア



ブラッティーナ・ボロネーゼ

Bolognese pasta with Brattina

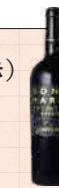
濃厚なミートソースに、自家製ブラッティーナのクリームが絡み合う絶品パスタです。

ブラッティーナなし

¥2,200 ¥1,200

おすすめワイン(重めの赤)

ドンナ・マルツィア
プリミティーヴォ



濃厚4種チーズのリゾット

Rich risotto with 4 types of cheese

チーズ専門店ならではの、濃厚な味わいが楽しめるリゾットです。ワインとも相性抜群!

¥1,200

おすすめワイン(甘めの白)

トカイ・フルミント
ドライホワイト



TAVOLA特製!自家製ドレッシング

3本セット ¥1,500

ランチビュッフェで人気のオリジナルドレッシングをご自宅でもいかがですか?

- ◎ベジタブル&チーズ (人参・玉葱・グラナパダーノ・ピネガー) ¥500
- ◎アンチョビ&チーズ (アンチョビ・バルサミコ酢・グラナパダーノ) ¥600
- ◎カッテージチーズ&ヨーグルト (カッテージ&クリームチーズ&マヨネーズ・ニンニク・レモン) ¥600



DOLCE

デザート



Recommend

TAVOLAチーズケーキ ¥650

TAVOLA cheesecake

濃厚なクリームチーズに、自家製カッテージチーズとバニラビーンズを加え、芳醇な味わいに仕上げました。絶妙な焼き加減で、とろりとなめらかな食感はまるでレアチーズのようです。TAVOLAでしか味わえないSpecialチーズケーキをどうぞ!



マスカルポーネのアイス

Mascarpone cheese ice cream

¥500

酸味のあるマスカルポーネを使った、さっぱり味のアイス。お子様も一緒に楽しめます。



リコッタチーズの生プリン

～自家製キャラメリゼナッツがけ～

Ricotta cheese row pudding ¥600

リコッタチーズを使った、クリーミーな生プリン。キャラメルソースをかけてお召し上がりください。



濃厚自家製ティラミス

Homemade rich tiramisu

¥600

イタリアンといえば、やっぱり王道!ティラミス。ふわふわの食感とほろ苦さが癖になります。

Take out

お持ち帰り

TAVOLAのオリジナルデザートを、ご自宅でもお楽しみいただけるようテイクアウトをご用意しております。お手土産にもどうぞご利用ください。

◎TAVOLAチーズケーキ こだわりのチーズケーキを1本そのままお持ち帰りいただけます。 ¥3,200
冷凍保存となりますので、解凍してお召し上がりください

◎リコッタチーズの生プリン 自家製リコッタチーズを使って作ったクリーミーな生プリン。 ¥600
手土産にも喜ばれる、おしゃれな瓶詰めプリンです。

Cafe Drink

カフェドリンク

コーヒー	—————	HOT / ICE	¥500	アイ스티ー	—————	¥550
エスプレッソ	—————		¥400	ジャスミン茶	HOT / ICE	¥550
カフェラテ	—————	HOT / ICE	¥550			

DRINK MENU

ドリンクメニュー



Whey Cocktail

ホエイカクテル

自家製チーズでできたホエイ(乳清)を使ったカクテルを作りました。ホエイは、低脂肪、低カロリーなのに高タンパクで栄養豊富なのが◎!

レッドホエイ(赤ワイン+レモネード+ホエイ)	¥750
ホワイトホエイ(白ワイン+レモネード+ホエイ)	¥750
ホエイスカッシュ(ウォッカ+レモンソーダ+ホエイ)	¥750
ホエイピーチフィズ(ピーチ+ホエイ+ソーダ)	¥750

Beer

ビール

生ビール	¥650
ザ・プレミアムモルツ<香るエール>	
オールフリー(ノンアルコールビール)	¥550



HighBall

ハイボール

【定番ハイボール】		
ビームハイボール/角ハイボール	¥500	
【ハイボールカクテル】		
ジンジャーハイボール	¥550	
コークハイボール/ライムハイボール	¥550	

Japanese

サワー・梅酒

レモンサワー/グレープフルーツサワー	¥550
ウーロンハイ	¥550
カルピスサワー/ベリーベリーサワー	¥550
梅酒(ロックorソーダor水割り)	¥550
杏酒(ロックorソーダor水割り)	¥550

Wine

ワイン

ハウスワイン(赤)	グラス ¥550/デキャンタ ¥1,800
ハウスワイン(白)	グラス ¥550/デキャンタ ¥1,800
ハウス スパークリング	グラス ¥650
ロックワイン(赤/白)	¥600
ワインスプリッツァ(赤/白)(ワイン+ソーダ)	¥600

Wine Cocktail

ワインカクテル

フルーツサングリア(赤/白)	¥750
キールロワイヤル	¥700
(カシス+スパークリングワイン)	
キール(カシス+白ワイン)	¥650
オペレーター(白ワイン+ジンジャーエール)	¥650
キティ(赤ワイン+ジンジャーエール)	¥650

Cocktail

カクテル

【ピーチ】女性に人気の桃のリキュール	
ファジーネブル(ピーチ+オレンジジュース)	
ピーチフィズ(ピーチ+ソーダ+レモン)	
ピーチウーロン(ピーチ+烏龍茶)	
ピーチミルク(ピーチ+ミルク)	
【カシス】人気の高い定番リキュール	
カシスオレンジ(カシス+オレンジジュース)	
カシスソーダ(カシス+ソーダ)	
カシスウーロン(カシス+烏龍茶)	
カシスミルク(カシス+ミルク)	

All ¥550

ジントニック/モスコミュール/ラムジンジャー

Mocktail

モクテル

似せた、真似たという意味の「mock(モック)」と「cocktail(カクテル)」を組み合わせた造語で、ノンアルコールカクテルの新しい呼び方です。

・自家製ジンジャーソーダ	・ホエイグレープレモネード	All ¥650
・トロピカルベリーソーダ	・ホエイレモネード	
・サルトガクラー	・ホエイレモンソーダ	
・シャーリーテンプル	・ホエイピーチ	

Soft Drink

ソフトドリンク

コーラ / ジンジャーエール	¥450
ウーロン茶	¥450
オレンジジュース	¥450
グレープフルーツジュース	¥450
ミルク	HOT / ICE ¥400

お子様ドリンク(6歳以下) ¥200
※上記のドリンクからお選びください。

SPARKLING WINE

スパークリングワイン



01 バルディビエソ リミテッドブリュット

チリ/セントラル・ヴァレー
品種:シャルドネ、ピノ・ノワール

【辛口】
シャルドネとピノ・ノワールを醸成に使用した、上質なスパークリングワインです。爽やかな柑橘果実の風味とふくよかな質感が特徴的で、心地よい泡が立ち上がります。

グラス ¥650 / ボトル ¥3,500



02 ミオネット ヴァルドッピアーデネ DCG プロセッコ スペリオレ エクストラドライ

イタリア / ヴァルドッピアーデネ
品種:グレーラ100%

【やや辛口】
芳醇さと軽やかさの絶妙なバランスが楽しめる、グレーラ種100%のやや辛口スパークリングワインです。爽やかなアロマが感じられ、繊細な香りがきめ細かい泡を伴って口の中に広がります。

ボトル ¥5,500

SPECIAL WINE

スペシャルワイン

SP01



ピエーレ ソーヴィニヨン・ブラン

イタリア/フリウーリ・ヴェネツィア
品種:ソーヴィニヨン・ブラン 100%

【白・辛口】
パイナップルやトロピカル・フルーツのような芳醇な香り。果物をそのまま頬張っているような厚みのある果実味と心地よい酸が楽しめる。

ボトル ¥12,000

SP02



ドルーアン・ラローズ ジュヴレ・シャンベルタン

フランス/ブルゴーニュ
品種:ピノ・ノワール

【赤・フルボディ】
エレガントでありながら力強く、ミネラルも感じられるワインです。様々な赤果実のアロマと少しスパイシーな香りも楽しめます。

ボトル ¥12,500

SP03



ボームン・デクレイエール グランドレゼルヴブリュット

フランス/シャンパーニュ
品種:ムニエ、シャルドネ他

【白・辛口】
きめ細かな泡立ちのシャンパーニュ。熟した果実のアロマと柑橘類のフレッシュな風味が心地よく、後味はすっきりとしています。

ボトル ¥12,000

HOUSE WINE

ハウスワイン

- ハウスワイン(赤) グラス ¥550 / デキャンタ ¥1,800
- ハウスワイン(白) グラス ¥550 / デキャンタ ¥1,800
- ハウス スパークリング グラス ¥650
- ロックワイン(赤/白) ¥600
- ワインスプリッツァ(赤/白)(ワイン+ソーダ) ¥600
- フルーツサングリア(赤/白) ¥750



WHITE WINE

白ワイン

お手頃ボトルワイン

01



トカイ・フルミント ドライ ホワイト

ハンガリー
トカイ・ヘジ アリア
品種:フルミント 主体

【辛口】
ハンガリーの代表的品種「フルミント」から造られる、すっきりとドライな辛口白ワイン。きれいな酸と柔らかな口当たり、奥深い果実味が魅力。

グラス ¥600
ボトル ¥3,000

02



ドンナ・マルツィア マルヴァジーア ビアンカ

イタリア
プーリア
品種:マルヴァジーア主体

【辛口】
魚介料理とベストマッチ!南イタリアらしいトロピカルアロマと喉越しの良いドライ仕立てのフレッシュな味わい。

グラス ¥600
ボトル ¥3,000

03



ストーン ヴァレー シャルドネ

アメリカ
カリフォルニア
品種:シャルドネ主体

【辛口】
フレッシュな柑橘果実、メロンやリンゴ、洋梨などの風味溢れるシャルドネ。きりとした酸味が心地よく、繊細な余韻が美しいワインです。

グラス ¥600
ボトル ¥3,000



04

ヴァイン・イン・フレイム フェアスカ・レガーラ

ルーマニア/ムンテニア
品種:フェアスカ・レガーラ 100%

【辛口】
白い花のような柔らかな香りが広がり、味わいはアカシアの花のニュアンスに、酸とアルコール感のバランスが心地よい白ワインです。

ボトル ¥3,500



05

ロバート ヴァイル ジュニア グラウブルグンダー

ドイツ/ラインヘッセン地方
品種:グラウブルグンダー

【辛口】
アロマティックな黄桃やリンゴコンポート、アカシアの蜂蜜の香り。やわらかなアタック。まるやかで穏やかな酸とほろ苦さが心地よい辛口。

ボトル ¥4,500



06

サーモン・ラン シャルドネ・リースリング

アメリカ/ニューヨーク
品種:シャルドネ、リースリング

【やや辛口】
シャルドネの芳醇でフルーティーな味わいと、リースリングの爽やかではっきりとした酸味のいいところ取りをしたワイン。

ボトル ¥6,000



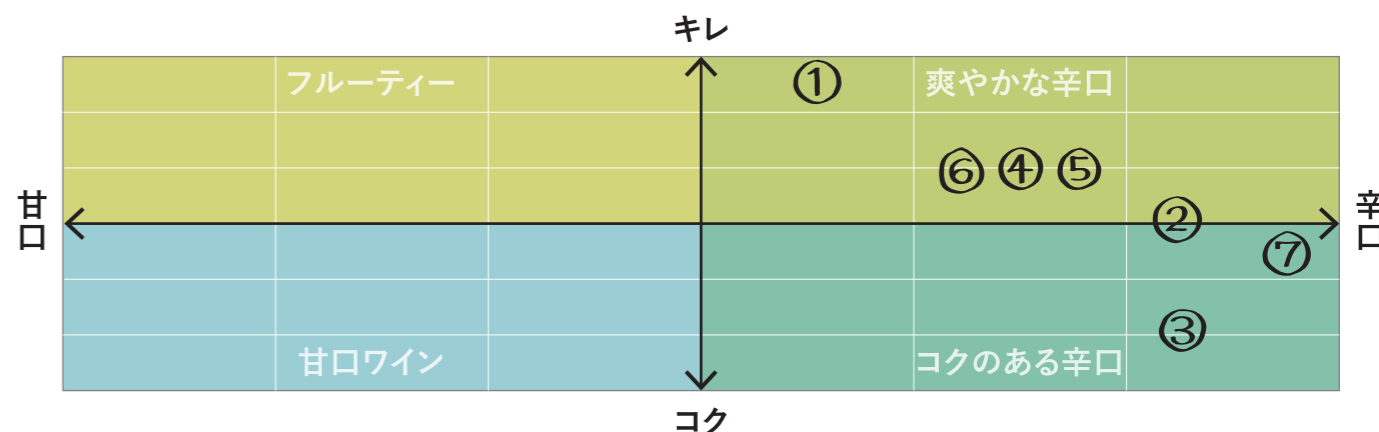
07

ウィリアム フェーブル シャブリ

フランス/ブルゴーニュ地方
品種:シャルドネ100%

【辛口】
ドメーヌウィリアムフェーブル社がつくるシャブリ。フレッシュな柑橘系の香り、キレのある酸味が際立った軽快で心地よい辛口の白ワイン。

ボトル ¥7,500



RED WINE 赤ワイン

お手頃ボトルワイン

01

エコ・バランス
ピノ・ノワール

チリ
ピオピオ・ヴァレー
品種:ピノ・ノワール

【ライトボディ】

ベリー類や甘いバニラ香、柔らかなフローラルのアロマ。口に含むと、果実味の凝縮したフルーティーな味わいが楽しめます。

グラス ¥600
ボトル ¥3,000



02

ドンナ・マルツィア
プリミティーヴォ
オーク樽熟成

イタリア
プーリア州

品種:プリミティーヴォ85%

【フルボディ】

滑らかなタンニンと熟した果実の甘いニュアンスが余韻に感じられ、柔らかな果実味が心地よく広がります。

グラス ¥600
ボトル ¥3,000



03

ストーン・ヴァレー
レッド・ブレンド

アメリカ
カリフォルニア
品種:ジンファンデル、メルロー、グナット、シラ

【フルボディ】

豊かな果実味を持ち、ハーブやスパイスの風味が心地よい。丸みのあるジューシーな果実味は、ボリュームのある肉料理によく合います。

グラス ¥600
ボトル ¥3,000



04

スクレ・ド・リュネス
シラー

フランス
品種:シラー

【フルボディ】

ブルーベリーの様な甘い果実の香りと黒胡椒のスパイシーな香り。滑らかな洗みが特長の、ナチュラルでスムーズなフルボディタイプの赤ワイン。

ボトル ¥4,500



05

ヴィニスタ

チリ/イタタ・ヴァレー
品種:パイス種100%

【ミディアムボディ】

赤果実の鮮やかで透明感のある果実と白コショウのアクセントが魅力。引き締まった酸と線の長いテクスチャーを持つ赤ワインです。

ボトル ¥5,000



06

サーモン・ラン
メリタージュ

アメリカ/ニューヨーク
品種:カベルネ・フラン、メルロー

【ミディアムボディ】

舌触りの良いタンニンに、メルローの豊かさとカベルネ・フランのエlegantなスパイシーさを感じさせる、ミディアムボディの赤ワイン。

ボトル ¥7,500



07

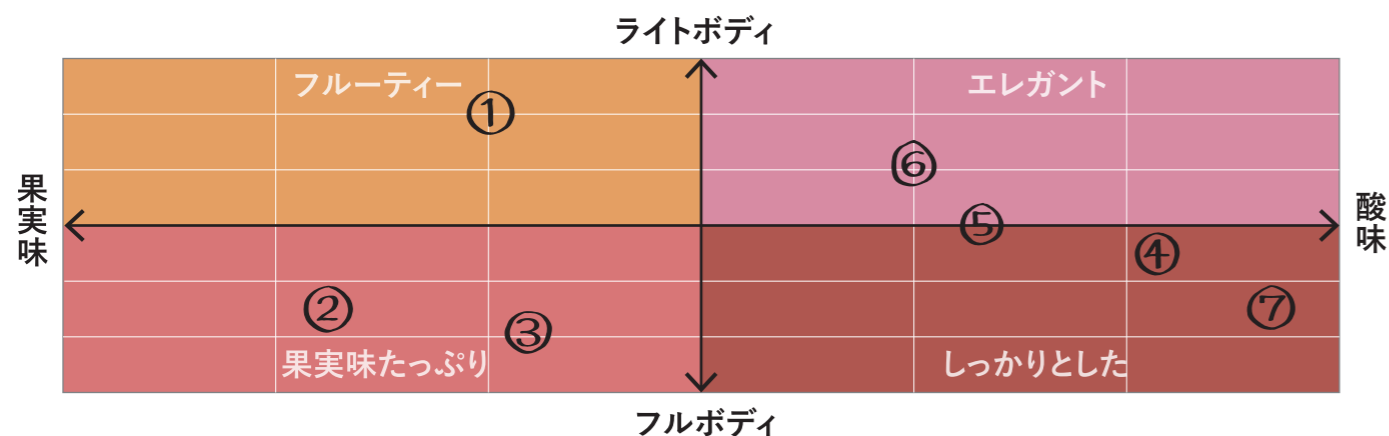
コステルス
デル プリオール

スペイン/プリオラート
品種:ガルナッチャ、カルニエナ

【フルボディ】

よく熟れたプラムのような香りや、樽由来のバニラ香が感じられます。濃厚な果実味、心地よい酸味、タンニン分もしっかり感じられる力強いワインです。

ボトル ¥7,500



NATURAL CHEESE SELECTION

ターヴォラのチーズスペシャリストが世界中から厳選したチーズをご用意しました。定番のものから珍しいチーズまで幅広く取り揃えております。ワインと一緒にぜひお楽しみください!!



TAVOLA チーズプレート

おまかせ 5 種盛り ¥1,800

本日のオススメチーズを色々楽しめる、おトクな盛り合わせ!

チーズ単品 ¥400~

(下記の中から 1pc よりご注文できます。)



スプリンツ
(ハード)

¥400

スイス産: スイスで最も長い歴史を持つチーズ。長期熟成チーズならではの旨みが凝縮した、ハードチーズらしいおいしさが味わえるチーズです。



トムドサヴォア (農家製)
(セミハード)

¥400

フランス産: 周りを覆うグレーのカビが特徴。山のチーズらしい素朴さにナッツのような香りが混ざり、さっぱりとした印象ながら深い味わいです。



テット・ド・モアンヌ
(セミハード)

¥400

スイス産: 濃厚な旨みと甘み、若干強めの塩味、フルーツのような甘い香りが特徴。ジロールという器具で“花びら”のように削ります。



笹ゆき
(白カビ)

¥400

日本産: 北海道に自生する熊笹入りの塩を使ったオリジナルチーズ。白カビチーズ特有の強い匂いが比較的抑えられて熟成し、豊かな旨味となります。



エーデルピルツ ケーゼ
(青カビ)

¥400

ドイツ産: 美しく均等にブルーが広がる生地は、口に含むとクリーミーに舌に溶け、しっかりとした塩分も生地のコクとあいまって、まろやかに感じられます。



プチブリポアブル
(白カビ)

¥400

フランス産: ダブルクリームブリーのチーズの表皮に黒胡椒の粒がまぶされたチーズ。バターのようになめらかで、クリーミー。刺激的な味わいが特徴。



フルム ダンベール
(青カビ)

¥550

フランス産: 青カビチーズ初心者から食べ慣れた通まで魅了する高貴なブルーチーズ。クリーミーでまろやか、ナッツのようなほのかな甘みが特徴です。



ロッソ インペリアル
(青カビ)

¥550

イタリア産: パッシートというワインの搾りかすと絞汁に漬けこみ熟成したブルーチーズ。青カビの辛みにパッシートの甘みが溶け込んだまろやかな味わい。



ケソ・デ・ムルシア・アル・ビノ
(シェーブル)

¥400

スペイン産: 山羊のミルクを使ったチーズを地元の赤ワインで洗いながら最低 6 週間熟成させています。生地はねっとりとしてクリーミー、濃厚なのにすっきりとした独特の味わいです。



ヴァランセ
(シェーブル)

¥550

フランス産: 酸味を感じるさわやかな香りとほどよいコクにあふれています。熟成につれ生地は固く締まり、酸味もまろやかに抜けミルクの甘味が引き立っていきます。



サルヴァ・クレマスコ
(ウォッシュ)

¥400

イタリア産: 中身は繊細で上品な味わい。組織はポロポロしていますが、口に入れるとほんわりミルクの甘みとコクが広がります。



ヴィニコロン・マール・ド・ムスカ
(ウォッシュ)

¥550

フランス産: 口に含むとウォッシュチーズ特有の鼻に抜ける華やかな香りがします。ミルク本来の甘みもあり、爽やかな味わいが楽しめます。

※他にも珍しいチーズをご用意しております。詳しくはスタッフまでお尋ねください。