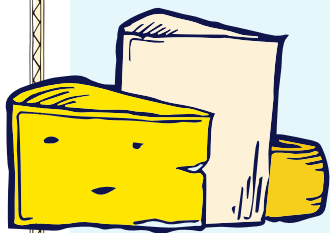


FROMAGE

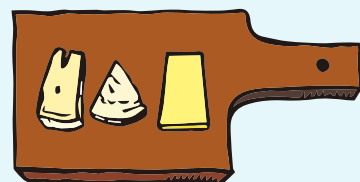


(原料) 牛乳



(原料) 羊乳

1種 ¥500
3種盛 ¥1,020
5種盛 ¥1,530



白かびタイプ



クロミエ
Coulommiers

旨みと優しい塩味、ヘーゼルナッツを思わせる風味が広がります。

青かびタイプ



ロックフォール
Roquefort

ねっとり濃厚な青かびの旨みと、無殺菌羊乳のコク深さが魅力。



フルム・ダンベール
Fourme d'ambert

柔らかな風味に青カビびがアクセント。クリーミーでまろやかな味わいが特徴。

ウォッシュタイプ



エポワス
Époisses de bourgogne

蒸留酒を加えた塩水で表面を洗いながら熟成させた、強い香りと深い旨みが特徴。

セミハード/ハードタイプ



オッソ・イラティ
Ossau iraty

ふくよかな自然の滋味。羊乳の濃厚な旨みと蜂蜜を思わせるような甘みがあります。



コンテ・ド・モンターニュ
Comté de montagne

山岳地帯で熟成された、香ばしさと甘みを併せ持ち、フランスで最も親しまれています。



ルブロション・ド・サヴォワ
Reblochon de savoie

高地牧場で育った牛の乳を使用。クリーミーなコクとナッツのような香りが調和しています。