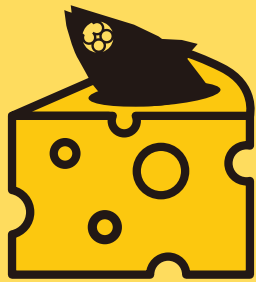


秋のチーズフェア まみれ



チーズまみれコース

3,800円(税抜)
全8品

10/1(TUE)~11/30(SAT)

チーズコース

3,500円(税抜)
全7品



1. 薫製のバッテラストイル 赤ワインソース
2. 季節果実のクワトロフォルマッジサバダ
3. SABA トリオ盛り合わせ 白ワインの煎りソースで
4. 秋さば 塩串焼き
5. かぼちゃのチーズグラタン
6. カチョ・エ・ペベ or チーズリゾット
7. 季節果実のカタラーナ

10月限定

皮まで柔らかく食べられる甘いかぼちゃを器にしてたっぷりのチーズでグラタンに

カンパニユをくり抜きかぼちゃを入れホウロウチーズたっぷり！サクッと食べれるサイズです



11月限定

1. 薫製のバッテラストイル 赤ワインソース
2. 季節果実のクワトロフォルマッジサバダ
3. SABA カルテット盛り合わせ 白ワインの煎りソースで
4. 大とろ秋さば 塩焼き
5. かぼちゃのチーズグラタン
6. キーマチーズ 38 ナンピザ
7. カチョ・エ・ペベ or チーズリゾット
8. 季節果実のカタラーナ

à la carte

バッテラで使用するシャリの替わりに、カラメルナッツ、レーズン、チーズで押し寿司風にしました。サバは薫製と赤ワインのソースでポジョレーヌーボーとの相性を抜群です。



薫製のバッテラストイル 赤ワインソース

<税抜> 520円 1貫追加<税抜>130円

丸ごと坊ちゃんかぼちゃの甘〜いグラタン チーズまみれ

<税抜> 1,500円

サバパネグラタン チーズまみれ

<税抜> 800円

ゴルゴンソーラ、ペコリノロマノ、パルメザン、リコッタを使った4種のチーズサラダ。チーズの塩味とサバの酸味、旬果実とはちみつのがみがエキゾチックな味わいのサラダです。



旬果実としめさばのクワトロフォルマッジサバダ

<税抜> 830円

薫製オニオンクリーム、しめさばアボカドクリームチーズ、演け窪わさびクリームチーズの3種のカナッペ



3種のカナッペ

<税抜> 480円



さばとチーズとメーカーズマーク

メーカーズマーク

ハイボール・水割り
ジンジャー割り・ロック

なんと！
<税抜> 550円

マリアーージュを
お楽しみください！

11月21日
ポジョレーヌーボー
解禁！！



ポジョレーヌーボー
スパークリング

ボトル <税抜> 3,800円

サバと羊の運命的な出会い。鯖出汁のベースに塩気の効いたペコリノロマチーズをたっぷり。際になる味わい！オススメはMaker's Markのハイボールと一緒に！



さばと羊のマリアーージュ
カチョ・エ・ペベ

<税抜> 850円