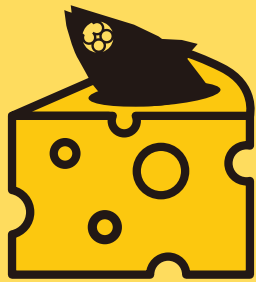


# 秋のチーズフェア まみれ



チーズまみれコース

**3,500円**(税抜)  
全8品

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

チーズコース

**3,200円**(税抜)  
全7品

※福島店ではお取り扱いしておりません。



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・ペペ 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

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・ペペ or チーズリゾット
8. 季節果実のカタラーナ

11月限定



à la carte

バッテラで使用するシャリの代わりに、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> 480円 1貫追加<税抜>120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> 1,380円

サバパネグラタン チーズまみれ

<税抜> 750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甘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> 800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、漬け苺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> 450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> 480円

マリア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ジュ  
カチョ・エ・ペペ

<税抜> 800円

※写真はイメージです。