

大人だけだよ。かなり渋いチーズの盛り合わせ。
注意:よくあるチーズの盛り合わせとちがいます。



モンテドラゴのダンナさんは、
奥さんも。

こんな感じで”。

・注:奥さんはこんな感じじゃないよ。

チーズについて熱く語ってくれます。

『チーズはドライフルーツと食べるとうまいよ。』だって。

盛り合わせで 750円



1 スティルトン

イギリス 羊

しっかり青カビの立った、ブルーです。

2 ペライユ デ カバズ

フランス ひつじ

クリーミーな羊のチーズです。

3 セミキュール フェルミエ

フランス やぎ

山羊のチーズは赤ちゃんが産まれる今の時期が旬です。

4 ロジユレ

フランス 羊

固めの白カビのチーズです。

モンテドラゴのダンナさんは、
こんな感じで”。



チーズについて熱く語ってくださいます。

で、今回はこんなチーズを。 **盛り合わせで” 700円**

1 ヴァランセ フランス

表面をホップの灰で保護したやまのチーズ。さわやかな酸味。

2 スティルトン イギリス

凝縮した旨みの青カビタイプ。日本酒にも合う。

3 モルビエ フランス

昔ながらの伝統的な作り方。ネットリ。昔の名残で筒に灰が入っている。

4 ブリヤ サヴァラン フランス

チーズの初期段階のフレッシュチーズ。さっぱり・クリーミー。

