



Jambon & Saucisson

生ハムとサラミ

1, Assortment de Jambon & Saucisson
 生ハムとサラミの盛合せ 1,280yen
 盛合せ内容/生ハム、ロゼット、チョリソ、ポワブル

2, Assortmet de Saucisson
 サラミの盛合せ 980yen
 盛合せ内容/ロゼット、チョリソ、ポワブル

3, Le Jambon Cru
 仏バイヨンヌ産 生ハム 780yen
 貴重なバイヨンヌ産 14か月熟成

4, Rosette
 仏ブルターニュ産 サラミ 780yen
 フランスでもっとも親しまれるサラミ

5, Chorizo breton
 チョリソ・サラミ 780yen
 仏ブルターニュ産 ピリ辛のサラミ

6, Saucisson au poivre
 ブラックペッパー風味のサラミ 780yen
 黒胡椒をまぶしたスパイシーなサラミ

Charcuterie

シャルキュトリー

1, Assortmet de Charcuterie
 生ハムとサラミ、シャルキュトリー盛合せ 1,280yen

2, Pâté de campagne
 パテ・ド・カンパーニュ 580yen

3, Rillettes de Porc
 ポークリエット 580yen

4, Rillettes de Volaille
 伊勢赤鶏のレバペースト 480yen



「シャルキュトリーとは」

フランス語のChair（肉）とCuit（火を通した）が語源で、主に豚肉や豚の内臓から作ったソーセージ、ハム、テリーヌ、リエット、パテなどの加工食品の総称です。シャルキュトリーの職人は「シャルキュティエ」。大地の恵みを生かした伝統的な手法で作られるシャルキュトリーもまたフランスが誇る食文化の一つです。