

「本日のチーズ」

● 三次の鵜飼 (日本・広島/白カビタイプ/山羊乳製)

自然放牧の山羊のミルク 100%で作った白カビタイプのチーズに食炭をまぶして熟成。三次に古くから伝わる鵜飼の「鵜」の細長い首をイメージした姿かたちをしています。チーズの真ん中に自家製の藁が一本通った、三良坂フロマージュの逸品です。



● モンドール エルヴェモンズ熟成 (フランス・フランシュ=コンテ/ウォッシュタイプ/牛乳製)

秋の訪れを告げるチーズと言われる「モンドール」。MOF熟成士エルヴェモンズのモンドールはスプーンですくうと量感がありもったりとしています。そして濃厚なチーズの質感、艶やかな輝きが印象的です。



● ペールラ アラ ズッカ (イタリア・カンパーニャ/ハードタイプ/牛乳・羊乳製)

日本初上陸のチーズ。高品質な牛乳と羊乳の絶妙なバランスに、表面のかぼちゃパウダーと粗びきの胡椒が甘みと辛みを添えています。5カ月熟成のうち後半2カ月はパウダーが塗布された状態で熟成されます。



● ブルー ドジェックス オー ジュラ (フランス・フランシュ=コンテ/青カビタイプ/牛乳製)

ジュラ山脈で作られているブルーチーズ。ミルクの甘味とかすかな苦味がアクセントの上品な味わいです。後味にヘーゼルナッツのやさしい風味が残ります。焼いて、ジャガイモと一緒に。



● コンテ ドモンターニュ 12ヶ月以上熟成 (フランス・フランシュ=コンテ/ハードタイプ/牛乳製)

スイスとの国境、フランシュ・コンテ地方の名産品「コンテ」。熟成の段階で、ヘーゼルナッツや珈琲、栗など様々な香りを感じることができ、熟成するにつれてコクが深まります。12か月熟成は栗のようなホクとした食感と甘味とコクを楽しむことができます。



*エルヴェ・モンズ/フランスの M.O.F. (Meilleur Ouvrier de France) : 国家最優秀職人賞のチーズ熟成士部門が創設された 2000 年に、栄誉ある初代を授章した熟成士。ロアンヌを拠点にチーズの熟成、販売を行っている。

「本日のパン」 ブーランジェリーレキップドコガネイ

- バケット/藻塩とライ麦を加えた奥深い味わいの食事パン。
- シャルドネ/ライ麦とヨーグルトを使い、少しもっちりとした生地にシャルドネ漬けの白ブドウペーストを練りこんだパン。
- セーグルフリユイ/サルタナレーズン、カレンズ、白イチジク、クルミ、オレンジピールが入ったライ麦パン。



「本日のワイン」

- ドメーヌ・ジョヴェール ブルゴーニュ・ブラン
(フランス・ブルゴーニュ/白/シャルドネ 100%)
- レ・ジャルダン・ド・テゼイ ガメイ ジャルダン ドラ グランド ピエス 2020
(フランス・ロワール/赤/ガメイ 100%)



「本日のノンアルコール」

- オピア カベルネ・ソーヴィニオン
(フランス・ラングドック/赤/ノンアルコール/カベルネ・ソーヴィニオン 100%)