

FOOD MENU

CHEESE FONDUE

：チーズフォンデュ



本場スイス産のグリエールチーズを使用し白ワインやブランデー、香辛料などを独自に配合し、作り上げています。
 まるやかな口当たりとやさしい香りに仕上げたチーズフォンデュは、オープン以来大人気！
 「最後の一口まで美味しく」
 改良を重ねたどりの自信作のクラシックチーズフォンデュです。

Classic cheese fondue
 6 types of fresh vegetables + Sausage + Bacon + bread

クラシックチーズフォンデュ 2500円 (税込2750円)

【具材：6種のフレッシュ野菜・ソーセージ・ベーコン・パン】

■ Refill cheese
 おかわりチーズ
 70g 350円 (税込385円) 140g 680円 (税込748円)

■ Refill bread
 おかわりパン
 200円 (税込220円)

RACLETTE

ラクレット



Special mix plate

- ・ Sausage
- ・ Bacon
- ・ 6 types of vegetables

肉と野菜のいいとこ取り！
 スペシャルミックスプレート

- ・ ソーセージ
- ・ ベーコン
- ・ 6種野菜

3300円 (税込3630円)

Grilled plate of 6 types of vegetables
 6種野菜のグリルプレート

2900円 (税込3190円)

チーズ専門店ならではの！
 本場スイスのラクレット機使用！
 ミルク感たっぷり！熱々どろり！
 コンテ自慢のラクレットチーズを
 お楽しみください！



MEAT

『浅間山の溶岩石』使用!! ；肉料理



Grilled Zabuton

ザブトンのグリル
 外は香ばしく、柔らかくジューシー

2200円 (税込2420円)



ラクレットチーズ かけ
 (ハーフ)
 +800yen (税込880円)
 できます！

FRESH PASTA ；生パスタ

MEAT SAUCE 【国産】和牛挽肉がゴロゴロ入った食べ応え満点の“肉感”

CREAM BASE



“かまくら” 自家製！ミートソース 1880円 (税込2068円)
 - たっぶりパルミジャーノ -



自家製！ミートソース 2,380円 (税込2618円)
 - ブルーチーズのせ -



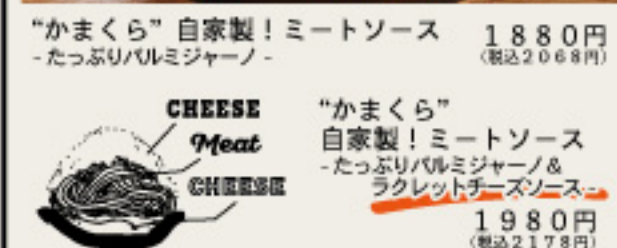
トリュフ香る！
 自家製パルミジャーノの濃厚カルボナーラ 1880円 (税込2068円)



炙りたらごと
 【浜名湖産】青のりのクリームパスタ 1780円 (税込1958円)
 - パルミジャーノがけ -



サーモンとほうれん草のクリームパスタ 1680円 (税込1848円)
 - 自家製スモークチェダーチーズがけ -



“かまくら”
 自家製！ミートソース
 - たっぶりパルミジャーノ &
 ラクレットチーズソース -
 1980円 (税込2178円)



自家製！ミートソース 1,680円 (税込1848円)



【国産】玉ねぎローストと
 グリルベーコンのアマトリチャーナ 1580円 (税込1738円)
 - ベコリーノロマークがけ -



フルーツトマトと
 【北海道産】リコッタチーズの pasta 1,680円 (税込1848円)



【瀬戸内海産】生シラスと
 【イタリア産】カラズミ・
 【静岡県産】ルッコラのペペロンチーノ 1780円 (税込1958円)

FOOD MENU

CHEESE CHEESE COMTE & Meat. 

APPETIZER : おつまみ



Spanish jamon serrano
【スペイン産】18ヶ月熟成
ハモンセラノー

800円
(税込880円)



**Spanish jamon serrano,
with mushroom & Parmesan**
【スペイン産】18ヶ月熟成
ハモンセラノーと
たっぷりマッシュルーム、
パルミジャーノがけ

1000円
(税込1100円)



**Roast beef carpaccio,
with mushroom & arugula**
自家製！ローストビーフ
-カルパッチョ仕立て-
たっぷりマッシュルームと
ルッコラのせ

1200円
(税込1320円)



Salmon carpaccio
サーモンカルパッチョ

850円
(税込935円)

RECOMMENDATION : オススメ



【Italy】 Burrata cheese, Seasonal fruits & jamon serrano
【イタリア産】 プッラータチーズと季節のフルーツ
【スペイン産】 18ヶ月熟成ハモンセラノーのせ

2400円
(税込2640円)

【Italy】 Burrata cheese & Seasonal fruits
【イタリア産】 プッラータチーズと季節のフルーツ

1800円
(税込1980円)



Shrimp sherry flavored Ajillo
海老のシェリー酒風味のアヒージョ

800円
(税込880円)

一緒にどうぞ！

Baguette
バゲット

4枚 100円
(税込110円)

6枚 150円
(税込165円)



Gnocchi with raclette cheese sauce
きたあかりのニョッキ
-ラクレットチーズソース-

850円
(税込935円)



Crisp! French fries
トリュフ香るカリッと！
フライドポテト

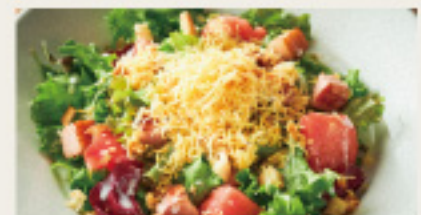
790円
(税込869円)



**Mozzarella cheese
& jamon serrano frit**
モッツァレラチーズの
生ハムフリット

3本 680円
(税込748円) 4本 880円
(税込968円)

SALADA : サラダ



**Caesar Salad Thick-cut bacon
& Smoked cheddar cheese**
厚切りベーコンと
スモークチェダーチーズの
シーザーサラダ

950円
(税込1045円)



**Ricotta cheese berry salad
-Raspberry dressing-**
リコッタチーズのベリーサラダ
-ラズベリードレッシング-

950円
(税込1045円)

RICE DISHES : ごはん



Cheese shop made original cheese keema curry
長寿卵 on! チーズ屋さんの
”特製キーマカレー” -ラクレットチーズソース-

1480円
(税込1628円)



Tomato & cheese keema curry
長寿卵 on! チーズ屋さんの
”特製トマト&チーズ
キーマカレー”

1480円
(税込1628円)



Basil & cheese keema curry
長寿卵 on! チーズ屋さんの
”特製パジル&チーズ
キーマカレー”

1480円
(税込1628円)



Roast beef bowl with raclette cheese sauce
やわらかしっとり
ローストビーフ丼 -ラクレットチーズソース-
肉のじゅうたん ver. (ダブル)

1800円
(税込1980円)



Roast beef bowl with raclette cheese sauce
やわらかしっとり
ローストビーフ丼
-ラクレットチーズソース-(シングル)

1480円
(税込1628円)

*お一人様1フード1ドリンクのご注文をお願いいたします。 *テーブルチャージとしてお一人様300円(税込330円)を頂戴しております。