

雪桜

*Yukizakura
salami*



栃木県産の上質な豚肉を使用し、
バスク地方で研鑽を積んだシェフが手がける白カビサラミ。
伝統的な手法と独自の技術を融合させて生み出されるサラミは、
食べる人を魅了する高級感のある逸品。

— プレーン plaine —

ミルクィでなめらかな口当たりが心地よく、深い旨みと独特の風味が特徴。
バスク地方で食べて感動した白カビサラミを、
この土地のエッセンスを交えながら再現しました。

— トリュフ truffe —

香り高き贅沢、トリュフ香るサラミ。
じっくり熟成された旨みに、芳醇なトリュフの香りが重なり合う——
一口で広がる豊かな風味が、至福のひとつときをお届けします。

— ブルーチーズ fromage bleu —

数種類のヨーロッパ産ブルーチーズを使用。その力強い味わいと
しっかりとした余韻が残る、ブルーチーズ好きにはたまらないサラミです。

— ブリー brie —

とろけるコク、やさしく香る。
那須の森さんの白カビタイプのブリーチーズを贅沢に練り込み、
まるやかでクリーミーな旨味が広がるサラミに仕上げました。

— ドライ Chorizo chorizo —

スパイス香る、引き締まった旨味。ゆっくりと時間をかけて
熟成させることで、脂の旨味を引き出し、後を引く味わいに。
凝縮されたコクとスパイスの余韻が、ひとくちごとにがります。

+ ¥800