

1



※1名様分をカットしてご提供いたします。

ブリーズ・ドゥ・メールカマンベール
セミドライフルーツ添え

タカナシ初のカマンベールです。フランスの伝統的な製法を取り入れて手作りしています。北海道根釧地区を思わせる豊かな乳風味と、特徴のある香りが感じられる、プロをうならせる一品です。

PAIRING | ・スパークリングワイン
・ロゼワイン

2



フランス産フロマージュブランと
スモークサーモン

香味野菜と白ワインビネガーでアクセントを効かせました。フランスノルマンディ産のフロマージュブランが生み出す、風味の豊かさを存分にお楽しみください。

PAIRING | ・スパークリングワイン
・白ワイン

3



クレームドゥーブル、ベーコンと
パルミジャーノを添えて

深いコクを感じるマイルドな酸味の発酵クリームに、ベーコンとパルミジャーノの塩味がコラボレーション。思わず唸ってしまうようなドゥーブルファン待望の一品です。

PAIRING | ・ロゼワイン
・スパークリングワイン

4



フランス産コンテの
西京味噌漬け

西京味噌にコンテを漬け込みました。和素材との組み合わせが新鮮。濃厚で、味わうほどに旨みが膨らむ、通好みの大人味。発酵素材が織りなす味わいをお楽しみください。

PAIRING | ・赤ワイン
・スパークリングワイン

5



北海道リコッタ雪塩仕立て
人参マリネを添えて

宮古島産の雪塩と合わせてねかせ、モロツとした食感に仕立てたりコッタ。甘酸っぱい自家製キャロットラペの、シャキシャキ食感との共演でリズムカルなひと時を。

PAIRING | ・白ワイン
・スパークリングワイン

6



北海道チェリーモッツアレラの
クリームスープ仕立て

北海道根釧地区の生クリームと脱脂濃縮乳を使用しました。厳選した早摘みオリーブオイルの爽やかさと、チェリーモッツアレラの食感が楽しいスープです。

PAIRING | ・白ワイン
・ロゼワイン

7



北海道マスカルポーネ
生ハム & ドライトマト

北海道の広大な自然から生まれた、豊かな乳味感とクリーミーな口溶けが特徴のマスカルポーネ。生ハムとドライトマトを乗せて、シズルの世界へ誘います。

PAIRING | ・ロゼワイン
・赤ワイン

至福の
7品
ワンドリンク付き
このセットをご注文のお客様の
ドリンクのおかわりは500円になります
1900円
(税込)

ミルクレストランがお届けする
ちよつぱり大人のプレートです。
ミルクの味わいが堪能できる
チーズの前菜7品とワイン1杯の
ついたお得なセットです。
ミルクの七変化とワインのマリアージュで
至福の時間をお楽しみください。



ドリンク

スパークリングワイン

サンテロブラックブリュット辛口(イタリア)

白ワイン

デルスールシャルドネ辛口(チリ)

赤ワイン

デルスールカベルネ・ソーヴィニヨン(チリ)

ロゼワイン

イゲルエラロゼ辛口(スペイン)

ミルクカクテル各種



※写真はイメージです。