

1



北海道クリームから作った 自家製バター塩レモン風味

北海道根釧地区の生クリームから作った自家製バター。芳醇な香りがふわっと広がります。レモン風味で爽やかに。パゲットにたっぷり塗って贅沢にどうぞ。

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 | ・白ワイン
・ハイボール

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
・ハイボール

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



北海道クリームから作った コーンポタージュ風ホイップ

ミルクィなホイップクリームと、ほんのり甘いコーンのマリナーージュ。優しさに包まれるような、ホッとする味わい。すーっと消える、軽やかな口溶けが特徴です。

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

チヨイス
ちよい飲み 企画

5品をチヨイス

× ワンドリンクのセット

11000円

(税抜10000円)

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
至福の7品からお好きな5品と
ドリンクを1杯チヨイス!
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)
生ビール
ハイボール
ミルクカクテル各種



※写真は一例です。