

# CHEESE!

## パルミジャーノ レッジャーノチーズ

原産国イタリアのハードタイプチーズ。イタリアチーズの王様と呼ばれるほど人気の高いチーズで、数年に渡って熟成させるので、非常に風味豊かな味わい。

## ゴルゴンゾーラ

原産国イタリアの青カビタイプチーズ。ブルーチーズとしては比較的やわらかい風味で、青カビ独特のクセが少ないチーズ。

## スカモルツァチーズ

原産国イタリアのチーズ。モッツァレラから水分を抜いたようなチーズで、塩味やクセも穏やかで優しいミルクの風味とかまぼこのような食感が特徴のチーズ。

## ペコリーノチーズ

原産国イタリアのハードタイプチーズ。羊のミルクを原料として作られている、イタリア最古と言われるチーズ。塩分が強めなのが特徴。

## カチョカヴァッロ チーズ

原産国イタリアのハードタイプチーズ。丸いひょうたん型が特徴的なチーズで、焼いて食べても美味しい。

## グラナパダーノ

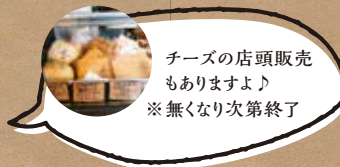
原産国イタリアのハードタイプチーズ。「グラナ」とは粒状という意味。パルミジャーノレッジャーノより熟成が短い分味わいが優しい。

## グリエールチーズ

原産国スイスのハードタイプチーズ。チーズフォンデュによく使われる。わずかに酸味があり、エメンタールよりクリーミーでナッツのようなコクがあります。

## エメンタールチーズ

原産国スイスのハードタイプチーズ。チーズフォンデュに欠かせないチーズ。塩分が控えめで、味わいもマイルド。かすかな甘みと木の葉のような風味がある。



CAFE&DINING **EAST**

カフェ & ダイニング イースト

鶴岡市東原町 17-7 < グランドエル・サン内 >  
<http://cafe-east.net>

☎ 0235-24-4639

営業時間  
**OPEN 10:30** [ケーキ販売 10:30 ~ 18:45]  
※平日 16:00 ~ 17:30 はケーキ販売 [ランチタイム 11:00 ~ 14:00L.O.]  
のみの営業となります。 [カフェタイム 14:00 ~ 16:00]  
**火曜日 休日** [ディナータイム 17:30 ~ 20:30L.O.]



instagram, facebook,  
twitter はこちらから  
チェックできます▲

CAFE&DINING **EAST**

チーズが  
好きな人へ

~3/31まで  
ディナータイム(17:30~)  
でご用意しております。





CAFE&DINING EAST

チーズ堪能コース

# CHEESE! CHEESE!

すべてのお料理に  
チーズを使用した  
チーズ好きへ贈るチーズコース

お一人様  
¥2,800(+税)



前菜	具だくさんミネストローネ バジル風味のアランチーニ (リゾットコロッケ) ハウレン草のソテー パルミジャーノレッジャーノチーズがけ
パスタ	ジャガイモのニョッキ2種のチーズソース (ゴルゴンゾーラ、スカモルツァチーズ)
肉料理	庄内豚のグリルと カーチョエペーベ (ペコリーノチーズと黒コショウの Pasta)
フォカッチャ	カチョカヴァッロチーズとモルタデッラのクロックムッシュ
デザート	マスカルポーネチーズのセミフレッドとリンゴのソテー
コーヒー or 紅茶	



## CHEESE FONDUE とろとろチーズフォンデュ

- チーズフォンデュ  
(グリュエールチーズ・エメンタールチーズ)
- 庄内豚のグリル/自家製パン/いろいろ野菜
- 追いチーズのカルボナーラ  
フォンデュの後はペコリーノチーズにパスタを絡めて  
お召し上がりください

お一人様 ¥1,800(+税)

とろとろチーズフォンデュ



お一人様分の  
セット内容

最後に  
追いチーズで  
カルボナーラ♪

## CHEESE a la carte 単品メニュー



リンゴとゴルゴンゾーラ  
のベビーリーフサラダ  
チーズ: ゴルゴンゾーラ、  
パルミジャーノチーズ

¥650(+税)



ジャガイモのニョッキ  
2種のチーズソース  
チーズ: ゴルゴンゾーラ、  
スカモルツァチーズ

¥1,100(+税)



イタリア産4種チーズ  
の盛り合わせ  
内容は日替わりになります。

¥1,000(+税)



4種チーズの  
贅沢ピッツァ  
チーズ: ゴルゴンゾーラ、モッツァレラ、  
マスカルポーネ、グラナパダーノ

¥1,300(+税)