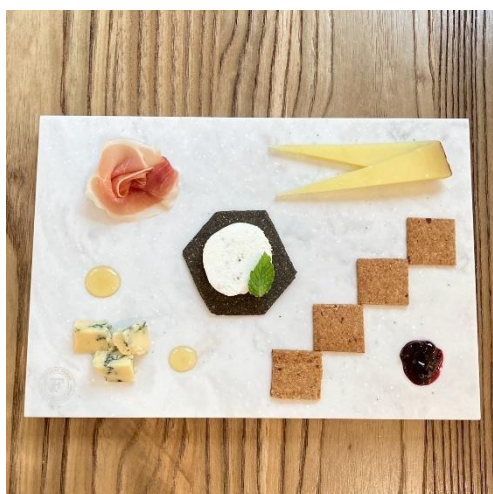


正門横ショップ フェルミエ からのご案内

Marcea

アール・デコ博覧会 100 周年記念コラボプレート

大理石の静けさと、やわらかな光のきらめき。
その二つを名に込めた「マルセア」は、アール・デコの直線と余白の美学に、
秋冬の深い味わいを重ねた特別なチーズプレートです。
濃厚で贅沢な三種のチーズは、それぞれ高品質で豊かな味わいをしています。



イートイン限定 ￥1,395(税込)

- ◆ 深いコクと青カビの旨味が特徴の「スティルトン」は、世界三大ブルーチーズのひとつ。
ねっとりとした食感と、上品な甘みとほろ苦さが絶妙に調和し、熟成が進む毎深みが際立ちます。
- ◆ 「ブシェット・トリュフ」は、爽やかな酸味の山羊チーズに芳醇なトリュフを練り込んだ、香り高く繊細な味わいの一品。口に含むたびに、華やかで洗練された香りが広がります。
- ◆ 「コンテ ド モンターニュ リザーヴ 18 ヶ月熟成」は、長期熟成によって生まれる複雑な風味と、アミノ酸の結晶による独特の食感が魅力のハードチーズ。力強く奥行きのある味わいが、この季節にぴったりです。

さらに、クラッカー、蜂蜜、ジャム、生ハムといった添え合わせにも、ひとつひとつにこだわりが込められています。

クラッカーは直線的な形状と繊細な食感が特徴で、プレートにリズムをもたらします。
蜂蜜はやさしい甘さでチーズの風味を引き立て、ジャムは果実の風味と彩りを添えて味に変化を加えます。
花をモチーフにした生ハムは、芳醇な味わいで華やかさを添えています。

それぞれの素材が調和し、アール・デコの装飾性と季節の味覚を一皿に表現。
スパークリングワインとの相性も良く、100 周年のお祝いの席をより一層引き立てます。
ぜひご賞味ください。

おすすめワインとのお得なセット割引もご用意しております。

※仕入れ状況により他のチーズ・食材で代用させていただく場合がございます。ご了承ください。