

和チーズ料理専門店



# 和ちいず工房

Japanese style cheese factory

## FOOD MENU

2017  
春夏  
合併号

※ドリンクメニューは  
別冊子をご用意しております。

和チーズ料理専門店



# 和ちいず工房

Japanese style cheese factory

和チーズ料理専門店

## 和ちいず工房

港区浜松町1-27-13 八大浜松町ビル8・9F / TEL.03-5777-2146

**TAKE FREE** ※こちらのメニューはご自由にお持ち帰りいただけます。

# Contents

[コンテンツ]

## 04 新感覚!和風チーズフォンデュ? ふわふわチーズ鍋

Cheese fondue

## 06 ラクレットチーズ 何にかける?

Raclette cheese

## 08 カマンベールチーズ VS モッツァレラチーズ

Camembert cheese VS Mozzarella cheese

## 10 チーズのおつまみ

Cheese's OTUMAMI

## 12 おつまみ

OTUMAMI

## 14 野菜

Vegetables

## 16 ごはんもの

Staple food

## 18 デザート

Dessert



和チーズ料理専門店

和ちいず工房

Japanese style cheese factory



# Concept

[コンセプト]

## 「和」と「チーズ」の融合が 新たなる口福を生む

四季折々の海の幸、山の幸…、おいしい食材の宝庫である日本の「和食」に、世界の「チーズ」をプラス。「和」と「チーズ」を融合させることで、新たなる「美味」を追求しました。

名物は、カレーやトマトなどの個性豊かなスープの上に、ふわっふわのチーズがたっぷりのった「新感覚!和風チーズフォンデュ?ふわふわチーズ鍋」。その名の通り、まさに新感覚のチーズフォンデュは、ぜひ1度、ご自身の目で舌でご体感ください。

さらに、当店がおすすめるのが日本酒、ワインとのマリアージュ。日本酒は全国各地の銘酒からレアな1本まで…。ワインも世界の赤・白・泡と、バラエティに富んだラインナップが揃ってますので、一品ごとに、最高の一杯を見つけてみてはいかがでしょうか?

そして、料理とお酒をゆっくりと堪能して欲しいから…。空間作りにもこだわり、情緒あふれる和の個室空間をご用意。人目を気にせずごゆるりと、口福の時間をお過ごしください。



## 2 具材を選ぶ choose the food



### チーズフォンデュの具材と カマンベールチーズ鍋のセット

Cheese fondue combo &  
camembert hot pot

2,480円



### チーズフォンデュの具材と モッツアレラチーズしゃぶ鍋のセット

Cheese fondue combo &  
shabushabu of mozzarella cheese

2,480円



### チーズフォンデュの具材と 豚しゃぶのセット

Cheese fondue combo & shabushabu of pork

1,980円

### ふわふわチーズ フォンデュセット

Cheese fondue combo

1,480円

ふわふわチーズフォンデュを、パン・ポテト・ウィンナー・野菜でいただくセットです。



新感覚!

# 和風チーズフォンデュ? ふわふわチーズ鍋

Japanese style cheese fondue?  
Fluffy cheese hot pot

※2人前からのご注文となります。  
※Please order from two servings.

## 1 スープを選ぶ choose the soup

スープのうえに、  
ふわふわチーズがたっぷり!



### ふわふわチーズ ×カレー鍋

Fluffy cheese  
×curry hot pot



### ふわふわチーズ ×トマト鍋

Fluffy cheese  
×tomato hot pot



### ふわふわチーズ ×味噌鍋

Fluffy cheese  
×Miso hot pot



### ふわふわチーズ ×チーズ鍋

Fluffy cheese  
×cheese hot pot



fuwafuwa ♡

## 新感覚! 和風チーズフォンデュ? ふわふわチーズ鍋

Japanese style cheese fondue

スープの上に、ふわふわのチーズがたっぷり!  
好きなスープ×具材の組み合わせ  
でお楽しみください。

何にかける？  
牛・豚・鶏...  
お好みでチョイス!



鶏と季節野菜の盛り合わせ  
Assorted chicken & vegetables  
2,480円



豚と季節野菜の盛り合わせ  
Assorted pork & vegetables  
2,480円



牛と季節野菜の盛り合わせ  
Assorted beef & vegetables  
2,680円



燻製ベーコンと  
季節野菜の盛り合わせ  
Assorted smoked bacon & vegetables  
2,480円



ラクレットチーズ  
何にかける？  
Raclette cheese

ラクレットチーズ  
何にかける？  
Raclette cheese  
香ばしくトロトロなラクレットチーズを、  
お好きな具材の上にたっぷりおかけしま  
す。コクのある旨みと食感がたまりません！

Mozzarella cheese



## モッツアレラチーズ

### 丸ごとモッツアレラチーズ のカプレーゼ

Mozzarella and tomato caprese

1,280円

ミルクのような甘みを感じるフレッシュなモッツアレラを丸ごとカプレーゼに。

### からみモッツアレラ の鬼おろし

Mozzarella with grated radish

980円

もっちりトロ〜り伸びるモッツアレラをお餅に見立てて、鬼おろしと出汁でどうぞ。



とろ〜り伸びる!



### 豚巻きのモッツアレラ チーズの揚げ出し

Juicy fried mozzarella wrapped in pork

980円

サクサクに揚げた衣が出汁をすってジューシーに。糸引くモッツアレラと相まって美味。

# カマンベールチーズ VSモッツアレラチーズ

Camembert cheese VS Mozzarella cheese



### 焼きカマンベールチーズ のハチミツ掛け

Grilled camembert cheese with honey

980円

皮は香ばしく、中はとろとろ! 焼いたカマンベールの塩気と濃厚なハチミツの甘みが絶妙。

### 丸ごとカマンベールチーズ のベーコン焼き

Grilled camembert cheese wrapped in bacon

1,480円

丸ごとカマンベールを、ジューシーなベーコンで包んで焼き上げました。



上品でクリーミー!  
人気のカマンベールチーズ

Camembert cheese



### カマンベールチーズ のアヒージョ

Spanish-style garlic camembert cheese

980円

トロトロのカマンベールが、ガーリックの効いたオイルに絡む!

## カマンベールチーズ



### 燻製チーズの 表面を焼いて

Lightly grilled smoked cheese

780円

濃厚な燻製チーズの表面をカリッと焼き上げました。

日本とイタリアの  
コラボレーション!  
→



### カリカリチーズ

Crispy cheese

580円

その名の通り、カリカリに仕上げました。ほんのり青海苔の風味も…。



### いぶりがっこと マスカルポーネ

Smoked daikon radish pickles  
and Mascarpone

580円

秋田の伝統的な漬物「いぶりがっこ」とイタリア産クリームチーズ「マスカルポーネ」の和洋コラボ。



濃厚で旨い!

### クリームチーズの酒盗のせ

Cream cheese topped with  
Shuto (Salt-pickled bonito guts)

780円

酒盗とクリームチーズは相性抜群。  
日本酒にもワインにも合う一品。



### クリームチーズの味噌漬け

Cream cheese marinated in Miso

780円

クリーミーな口当たりのクリームチーズに、味噌のコクと風味をプラス。

# チーズのおつまみ

Cheese's OTUMAMI

## 本日のチーズ 5種盛合せ

Assorted cheese 5 kinds

1,480円

## 本日の燻製 5種盛合せ

Assorted smoked food 5 kinds

1,480円

## 本日の燻製とチーズの 盛合せ10種

Assorted smoked food & cheese 10 kinds

2,480円

世界のおいしいチーズ、自家製の燻製から、その日おすすめをご提供。詳しい内容はスタッフまでお問合せください。



お酒がススム!

# おつまみ

OTUMAMI

人気メニュー!



## あさくめで炙りしめさば

Lightly grilled mackerel pickled

780円

脂ののった鯖をあさくめてから、サッと炙って香ばしく仕上げました。

ど〜んとデカイ!



## マグロのテール焼

Grilled tuna tail

880円

希少部位! 肉厚でジューシーなマグロの尾を焼き上げました。コラーゲンも豊富!



## 玉ねぎの丸ごと揚げ

Deep-fried onion

680円

玉ねぎの甘みを存分に堪能できる丸ごと揚げ。サクサクの食感も◎。

## 升からあふれるポテトフライ

French fries

480円

甘みの強いじゃがいもを使用した、サクサクのポテトフライ。ボリューム満点!



## 燻製牡蠣

Smoked oyster

780円

滋味あふれる牡蠣の燻製。クセになる味わいです。



## 米ナスの肉味噌田楽

Grilled eggplant black beauty with meat miso paste

780円

肉厚な米ナスの上に、ジューシーな肉味噌をのせて焼き上げました。

## 季節野菜の浅漬け

Lightly pickled seasonal vegetables

380円

季節毎の旬の野菜をあっさり浅漬けに。お酒がススム、おつまみの定番です。



## 本日の鮮魚のなめろう

Finely chopped fish with Miso

780円

産地直送の鮮魚を「なめろう」に。香味野菜と味噌の風味、滑らかな食感が◎。

## 燻製枝豆

Smoked Edamame

480円

スモーキーな香りと味付けで旨みを増した枝豆です。



フレッシュな野菜の旨みをダイレクトに味わおう!



### 燻製マヨの野菜スティック

Vegetable sticks with smoked mayonnaise

味が濃く、栄養価の高い有機野菜のスティック。濃厚な燻製マヨでどうぞ。

### カリカリチーズを乗せたシーザーサラダ

Caesar salad on crispy cheese

カリカリチーズの食感がアクセントに!濃厚なドレッシングが野菜の旨みを引き立てます。



### シンプルなグリーンサラダ 〜レモンドレッシング仕立て〜

Green salad

みずみずしく新鮮な葉物がたっぷり食べられるシンプルでヘルシーなサラダ。



### 季節の和野菜サラダ

Seasonal Japanes salad

当店自慢の新鮮野菜の中から、「旬」のものをセレクト。和風仕上げのサラダです。



### オニオンスライスの卵黄のせ

Onion salada topped with an egg yolk

シャキシャキの新鮮な玉ねぎに、とろ〜り濃厚な卵黄をトッピング。

ビタミンたっぷり

# 野菜

Vegetables

## おいしくて、体も喜ぶ! 栄養満点の有機野菜

「農薬を3年以上使用しない畑」で作られた、「放射線物質の含まれない」「遺伝子組み合せではない」ことが保障されている有機野菜。安心して口にできる安全性はもちろん、野菜本来の旨みが凝縮された濃い味わい、みずみずしさも魅力です。通常の野菜に比べて、栄養価が高いのも嬉しい。





ふわふわ&  
とろ〜り♡

**チーズを使った  
和風オムライス**  
Japanese style omelet with cheese  
**880円**  
どこか懐かしい味わいのふわふわのオム  
レツに、トロトロのチーズがたっぷり!



**チーズと燻製牡蠣のシーフードリゾット**  
Seafood risotto -cheese & smoked oyster-  
**980円**

濃厚な牡蠣の燻製をメインに、海鮮たっぷりの  
チーズリゾット。海鮮の風味とチーズの濃厚な  
味わいが絶妙です。

ボリューム満点  
**ごはんもの**  
Staple food

ツルモチのうどんに  
濃厚チーズが合う!



**チーズ釜玉うどん**  
Udon noodles with raw egg  
and cheese  
**780円**

濃厚でトロトロのチーズ&卵が、コシの  
あるうどんに絡んで美味!



**チーズをのせた  
みそ焼きおにぎり**  
Grilled rice ball with Miso and cheese  
**680円**

とろりチーズと風味豊かな味噌の味わいが絶  
妙! 香ばしい焼き目もおいしい。



**【デザートプレート】**  
メッセージ付甘味盛り合わせや  
ケーキのご用意も承って  
おります。  
詳細はお気軽に店員まで。

**本日のドルチェプレート**  
Today's dolce plate  
**980円**  
宴のみに華を添えるデザートプレート。内  
容は日替わりになります。



ハマる人、  
続出中です!

**焼きカマンベールチーズ  
のハチミツがけ**  
Grilled camembert cheese with honey  
**980円**  
皮は香ばしく、中はとろっとろ!カマン  
ベールの塩気とハチミツの甘みが絶妙。



甘いものは別腹

**デザート**  
Dessert

**本日の瓶詰アイス**  
Today's ice in a jar  
**480円**  
**本日の瓶詰ミニパフェ**  
Today's mini-parfait in a jar  
**780円**  
見た目でも楽しめる、瓶に入ったかわいい  
アイス&ミニパフェ。日替わりなのでスタッ  
フまでお気軽にお問合せください♪