

「チーズフォンデュの日」ご案内

Emmental & Gruyere

2009-03-22(日曜日)

「フォンデュの食事に、行こう」

チーズ屋のジョイアだからできるチーズイベント、車輪のような大型チーズを見ながらフォンデュのコース料理。

◆ランチでフォンデュ 12:00 ~ 15:00 会費は、昼・夜共
大人 ¥3,500
ディナーでフォンデュ 17:00 ~ 20:00 中学生以下¥2,000

4名以上のグループで、お申し込み歓迎です。



ランチ 昼の部でカットします。



ディナー ◆夜の部でカットします。

スイス風チーズフォンデュ コース

前菜
肉料理
チーズフォンデュ
ドルチェ
カフェ

※ランチ・ディナー共通※ワインは別料金

Emmental

エメンタル村のエメンタルチーズ 約80kg

世界的に有名なチーズの一つで、スイスを代表するチーズです。断面の「チーズの目」と言われる大きな孔が特徴です。プロピオン酸菌による熟成がこの特徴的な孔をつくります。また、このプロピオン酸の独特な風味が他に例のない味覚をこのチーズに与えています。甘いクルミのような味で、チーズフォンデュには欠かせません。薄切りにしてデザート、パウダーにしてお料理にも使われます。

Gruyere

エメンタルチーズとともにスイスの代表的なチーズです。湿度の高い部屋で熟成するため、チーズの目は小さく、味はシャープになります。料理にはエメンタル以上に広く使われます。



+ Fondue フォンデュ



Emmental & Gruyere

8月21日 チーズとワインを楽しむ会に登場

FAX ご予約フォーム

FAX 026-259-2858

ご参加者氏名

住所

電話番号

ご同伴者氏名

ご同伴者氏名

ご同伴者氏名



トラットリア ジョイア (2F) TEL 026-213-0055
ダルドージェ (1F) TEL 026-263-8255