

チーズの祭典

～たっぷりチーズを召し上がり～

(土日祝限定)
CHEESE FOREST
限定MENU

開催期間

3.20
Wed
(祝日)
～
4.21
Sun



自家製モツアレラチーズの千葉県産牛ビーフカレー

(牧場牛乳仕立てのポタージュ・自家製ヨーグルトドレッシングでいただく彩りサラダ・自家製ヨーグルト 付)



自家製モツアレラチーズの千葉県産牛ビーフ&ソーセージカレー

(牧場牛乳仕立てのポタージュ・自家製ヨーグルトドレッシングでいただく彩りサラダ・自家製ヨーグルト 付)

千葉県産牛肉"センバ牛"をじっくり柔らかく煮込んだ、牛の旨味たっぷりのビーフカレーです。
牧場牛乳でまろやかに仕上げたソースは甘口で、塩味もやわらかく仕上げている為、
大人はもちろんお子さまでも美味しく安心にお召し上がりいただけます。

モツアレラチーズのビーフカレーに、ジューシーなソーセージをトッピングしました。
カレーだけではちょっと物足りない人向けの食べごたえのあるメニューです。



自家製モツアレラチーズの「牛乳づくし」パングラタン

(牧場牛乳仕立てのポタージュ・自家製ヨーグルトドレッシングでいただく彩りサラダ・自家製ヨーグルト 付)



自家製モツアレラの照り焼きチキンパングラタン

(牧場牛乳仕立てのポタージュ・自家製ヨーグルトドレッシングでいただく彩りサラダ・自家製ヨーグルト 付)

牧場牛乳で焼き上げたしっとり感とミルク感のある食パンに、
牧場牛乳で作ったホワイトソースをたっぷりかけて、牧場チーズと共に焼き上げた、牛乳づくしのグラタンです！
その名の通り、牧場の牛乳をこれでもかと味わうことができる一押しメニューです。

人気のパングラタンに、漬け込むところから手作りの照り焼きチキンをトッピングしました！
ボリュームたっぷり照り焼きチキンは食べごたえもあり、牛乳やチーズとの相性も抜群です。



自家製チーズソース&トマトソースのグリルチキン

(牧場牛乳仕立てのポタージュ・自家製ヨーグルトドレッシングでいただく彩りサラダ・自家製ヨーグルト 付)



照り焼きチキン&カマンベール (アラカルト)

とろけるおいしさのカマンベールと、香ばしく焼き上げた照り焼きチキンが最高です。
こちらは単品メニューです。

2~3名様で軽くつまみたい時や、もう一品ほしい時などには是非どうぞ！

2種のソースはどちらもこだわりの自家製ソースで、
特にチーズソースは牧場牛乳とチーズを組み合わせたオリジナルです。混
ぜてもおいしい2種ソースの味わいを楽しめる一皿になっています。



ドリンクMENU / 牛乳 コーヒー カフェオレ アップルジュース 爽健美茶 330円(税込)