



Charcutterie

シャルキュトリ by Bütz Delicatessen

シェフが選んだ シャルキュトリ & ワインの組み合わせ

Bütz DELICATESSEN 豚肉・豚レバーに野菜と香辛料を加えて
焼き上げた田舎風パテです

パテ・ド・カンパーニュ ワインのおともに。

おすすめは・・・

白ワイン・辛口

赤ワイン・ライトボディ



Bütz DELICATESSEN 豚肉・豚レバーに野菜と香辛料を加えて
焼き上げた田舎風パテです

パテ・ド・カンパーニュ ワインのおともに。

おすすめは・・・

白ワイン・辛口

赤ワイン・ライトボディ



Bütz DELICATESSEN 鶏肉をベースに、豚肉の旨みとピスタチオ &
ドライトマトの彩りをお楽しみいただけます

ピスタチオと ドライトマトの鶏パテ ワインのおともに。

おすすめは・・・

白ワイン・やや辛口

赤ワイン・ミディアムボディ



Bütz DELICATESSEN 鶏肉をベースに、豚肉の旨みとピスタチオ &
ドライトマトの彩りをお楽しみいただけます

ピスタチオと ドライトマトの鶏パテ ワインのおともに。

おすすめは・・・

白ワイン・やや辛口

赤ワイン・ミディアムボディ



Bütz DELICATESSEN ギュッと詰まった豚肉の旨みと、ブイヨンの
あっさりした味わいがお楽しみいただけます

プレスサック ～豚肉のゼリー寄せ～

ワインのおともに。

おすすめは・・・

スパークリングワイン

赤ワイン・ライトボディ



Bütz DELICATESSEN ギュッと詰まった豚肉の旨みと、ブイヨンの
あっさりした味わいがお楽しみいただけます

プレスサック ～豚肉のゼリー寄せ～

ワインのおともに。

おすすめは・・・

スパークリングワイン

赤ワイン・ライトボディ

