



\*\*\*\*\*  
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 レバーペースト

国産豚レバーを使用した、  
香り豊かでなめらかな口当たり  
のレバーペーストです。

バゲットに塗って  
ワインのおともに。

おすすめは・・・

白ワイン・やや辛口



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 ポークリエット

香味野菜（エシャレット・玉ねぎ）と  
豚肉をほぐれるまでじっくりと  
煮込んだあらびきペーストです。

バゲットに塗って  
ワインのおともに。

おすすめは・・・

白ワイン・やや辛口



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 フレンチのレシピを基に彩り良く仕上げました。  
ハレの日のオードブルにおすすめです。

## 合鴨とフォアグラのパテ

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を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

