



Charcutterie

 シェルクユトリ by Bütz Delicatessen

シェフが選んだ シェルクユトリ & 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 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 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 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 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 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

