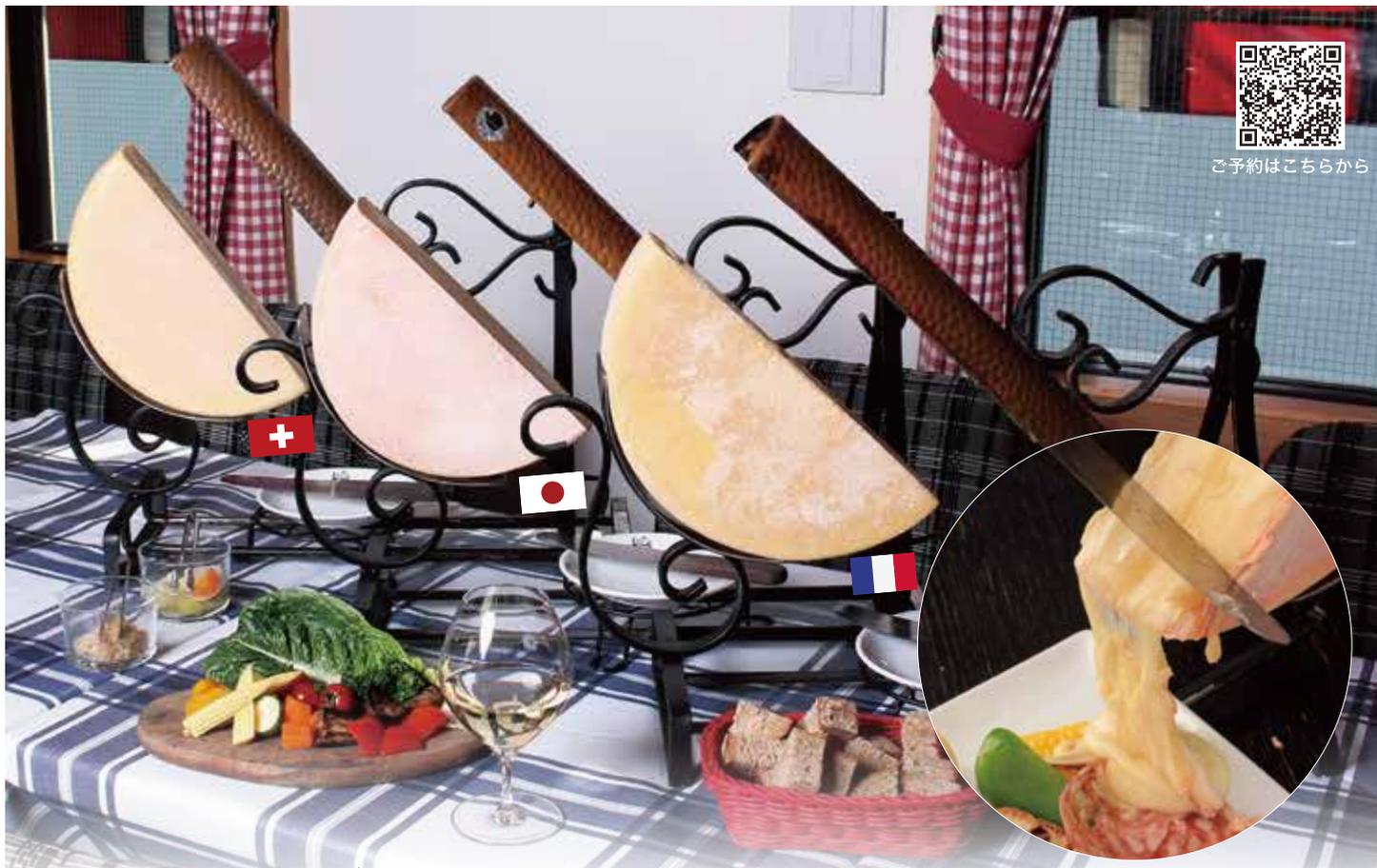




ご予約はこちらから



チーズとワインでつくる、フロマティックの美味しい“つながり”

3種のラクレットチーズを楽しむ会

2022年6月14日(火) 19:00~21:00 (18:45 受付)

参加費 おひとり様 5,000 (税込・ワンドリンクつき)

定員 10名 ※定員になり次第締め切り

予約受付 フロマティック公式HPより

スイス産、北海道産、フランスサヴォワ産、3種類のラクレットチーズを食べ比べ
食べ放題形式で、食材、ワインとのペアリングをお楽しみください！



ラクレットチーズ

- ・スイス産 ラクレットの本場から直輸入。『ハイジ』が食べていた味。
- ・北海道産 十勝 新得町「共働学舎」のチーズ。クセのない優しい味わい。
- ・サヴォワ産 14世紀からつくられている歴史あるチーズ。芳醇で力強い旨味。

※お食事としてお腹を満たせる量をご用意いたします

※会のあとに店のメニューを別途オーダーいただくこともできます



おすすめペアリングワイン

- ・ヴァン・ド・サヴォワ・アビーム

隠れた銘醸地サヴォワの土着品種ジャケール 100%。

アルプスを感じさせる、透き通るミネラル感。



Fromatique
raclette et fondue

次回は、7月12日(火)に開催いたします！

テーマ：白カビと山羊のチーズ、シードルとロワールワイン

※当日のキャンセルは全額のご負担をお願いいたします