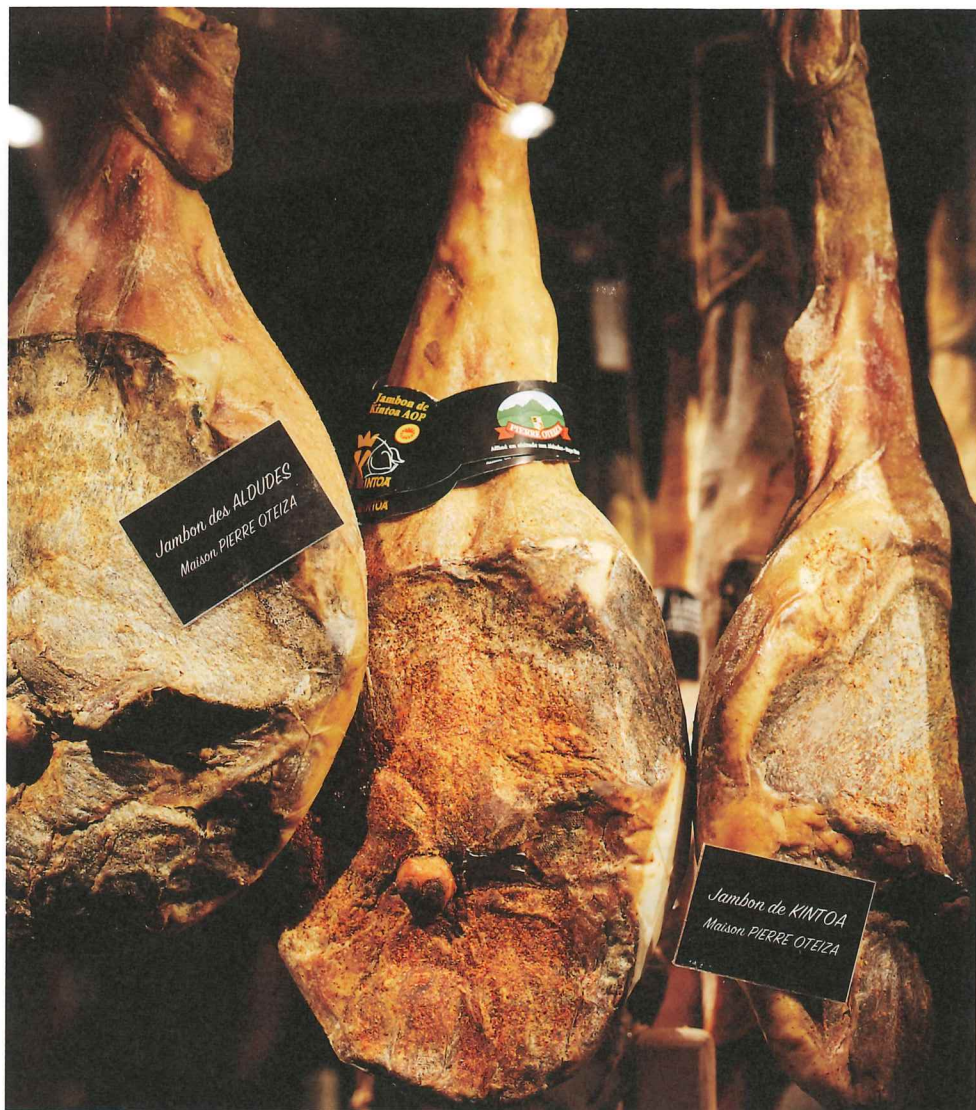




MAISON

T

menu book

生ハム takeout 50g ~

Pierre Dizea
éleveur - artisan

- 1 幻の黒豚。情熱的な味わい
ジャンボン・ド・キントア
骨付き 1,890 yen

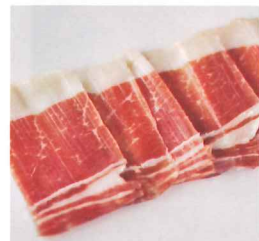
20~24 ヶ月熟成

山で放牧され育った純血の黒豚 “キントア”
穀物飼料のほかに、栗やドングリ、木の実が主食。
深い赤身と甘い脂のサシがたっぷり入っており、
力強い味わい。ナッツ香の余韻が特徴
AOP 認定 (原産地保護呼称: EU が規定する品質認証)



- 2 程よい塩味と甘み、しっとり食感
ジャンボン・アルデュード 骨付き・骨なし
..... 1,188 yen

14 ヶ月熟成



放牧した銘柄白豚 (マネッシュ豚)
を使用。程よい塩味と甘み、熟成香。
脂と赤身のバランス◎

- 3 フランスの人気定番。伝統の味
ジャンボン・ド・バイヨンヌ
..... 918 yen

12 ヶ月熟成



限られた地域でしか作ることができない生ハム。伝統的製法に
基づき丁寧に仕上げた逸品。バスク地方の白豚、塩を使用

- 4 しっとりまるやかな濃厚生ハム
ジャンボン・オーヴェルニュ・
ポーフェルミエ ... 1,350 yen

16 ヶ月熟成



塩漬の技術に注
力したブランド。
三元豚の放牧豚を
使用し、野生味感
の力強いアロマが
特徴。シェリー酒と
の相性も◎

- 5 バランスのとれた風味と口溶け
ジャンボン・オーヴェルニュ 12 カ月
..... 972 yen

12 ヶ月熟成

ラベルルージュ (食品品質保
証) を取得した白豚を使用。
スタンダードに楽しめる味。
フルーツに合わせて◎



takeout 30g ~

- 6 旨味濃厚な生ベーコン
ポワトリーヌ・セッシュ
..... 583 yen

4 ヶ月熟成



フランス版バンチェッタ。
すっと口溶ける甘い脂。
厚切りで加熱し、パスタや
煮込み料理にもおすすめ

- 7 ハーブ香る、のど肉の生ハム
ゴルジュ・セッシュ
..... 583 yen

4 ヶ月熟成



フランス版ガンチャレ。
生食でももちろん、本格
的なカルボナーラやアマ
トリチャーナの具材に

サラミ takeout 30g ~

- 8 豊かな熟成香と芳醇な味わい
ジェズ・デュ・ペイ・バスク ... 680 yen

3 ヶ月熟成



一頭の豚からひとつしかとれない貴重な腸を使用。他のサラミより長く熟成し、
ほどよい塩味が癖になる味わい

- 9 バスク唐辛子の穏やかな辛味と旨味
チョリソ・アルデュード ... 680 yen

2 ヶ月熟成

赤い見た目ほど辛さは
なく、ほんのり甘みさえ
感じられる。香り高い
アロマが格別



- 10 ピリッと胡椒がアクセント
ソシゾン・アルデュード ... 680 yen

2 ヶ月熟成



少ししっとりした肉質で、
素材本来の旨味と胡椒の
バランスが絶妙

- 11 噛み応えあるハードタイプ
ソシース・セッシュ ... 680 yen

1 ヶ月熟成



細めの腸詰めでドライ感
が強く、噛めば噛むほど
に深い味わいが口の中に

- 12 凝縮した旨味と香りの調和
ソシゾン・セック・アルティザナル
..... 680 yen

1 ヶ月熟成



しっかりジューシーで上質
な脂の旨味がこぼれる
逸品。経産豚 (親豚) を
使用することで、濃い味
わいと強い旨味が印象的

- 13 しっとりやわらかサラミ
ソシゾン・セック・ロン
..... 680 yen

1.5 ヶ月熟成



オーヴェルニュやリヨン
近郊でつくられる美しい
網目特徴的な太めの
サラミ。食べる人を選ば
ないシンプルで穏やかな
味わい

表記価格はテイクアウト用、税込です
店内でのご飲食については消費税の適用税率が変わります

..... 迷ったらまずこちらから!
..... 純血黒豚 “キントア” 使用
..... 無添加

ボイルハム・パテ takeout 50g ~

- 14 旨味たっぷり、しっとりボイルハム
ジャンボン・キュイ
..... 810 yen



味わい深いブイヨンで
仕立てたボイルハム。
しっとりとした食感と
風味豊かな味わい

- 15 濃厚なレバー香る唯一無二のパテ
パテ・バスク ... 756 yen



ハンドメイドで造られ
るこだわりのパテ。
キントア豚ならではの
ギュッと詰まった
旨味と甘い脂が絶品

・シャルキュトリ盛り合わせ

生ハム2種、サラミ2種、パテ、ジャンボンキュイ(ボイルハム)

..... 2名様分 2,052 yen 4名様分 4,104 yen

- ・オリジナルキッシュ 各種 1,296 yen
- ・オリーブ 100g 864 yen
- ・ドライフルーツ 各種 100g 778 yen



写真は2名様分

取り扱いブランド

Pierre Oteiza
éleveur - artisan

ピエール・オテイズ

フランス・バスク地方アルデュード村。絶滅の危機にあったキントア豚を復活させたピエール・オテイズ氏が手がけるシャルキュトリ。スペインとの国境ピレネー山脈から吹き降ろす自然の風で熟成される生ハムやサラミは、力強い風味と深い味わいが特徴

バスク地方

オーヴェルニュ地方



メゾン ラボリー

フランス・オーヴェルニュ地方で3代続くシャルキュトリブランド。伝統的な製法を守り、硝酸塩・化学合成添加物不使用。豚肉の旨味を最大限に引き出す塩漬けと、オーヴェルニュ山岳地帯の穏やかな山風に育まれた生ハムは、複雑で深い味わいが特徴



当店では、カウンター席でお酒と生ハムをお楽しみいただけます

店内には、落ち着いた雰囲気着席カウンターや立ち飲みスペースを。店外には、外飲みカウンターもご用意しています。気分や用途に合わせて、お好きな場所でお楽しみください



MAISON

T

営業時間・店休日

などの情報は
Instagramにて

ID: maisont2023



シャルキュトリセレクトショップ
メゾン・ティ

〒162-0825 東京都新宿区神楽坂6-28
TEL 03-5579-8354

charcuterie select shop MAISON T
6-28, Kagurazaka, Shinjuku-ku, Tokyo,
162-0825, Japan
TEL +81-3-5579-8354

地方発送承ります

EC site: <http://maisontofficial.ec>

東京メトロ東西線 神楽坂駅 徒歩1分