






とちかちーずまつりメニュー一覧

メニュー写真	メニュー	特徴	使用チーズ	所属ビル	店舗名	提供時間	販売価格 (税込み)
	カチョカパロの こんがりオープン焼き	スライスしたバケットの上に、 チーズをのせて。チーズの力 りかり食感と濃い味わい。お酒 にもぴったり。	カチョカパロ	銀座ベルビア 館	銀座パール・デル ゾーレ2Due	ディナータイム限定 (17:00~22:00L.O.)	¥810
	ベーコンときのこのト マトソーススパゲッティ 〜ルッコラと十勝産ク リームチーズを添えて 〜	トマトの酸味とクリームチーズ の酸味の絶妙なハーモニー。 口中でとろけるチーズを堪能 して。	クリームチーズ	銀座ベルビア 館	銀座パール・デル ゾーレ2Due	ディナータイム限定 (17:00~22:00L.O.)	¥1,350
	おまかせチーズ(5種)	通常メニューとは異なる十勝 チーズのみでセレクトした、 チーズの盛合せ。特に白ウイ ンに合い、オイスターを楽しん だ後のお口直しにも。	コバン、レラ・ヘ・ミンタル、 大地のほっぺ、ラク レット、モッツアレラチー ズ、カチョカパロ、フリド、 トカチ、おいしいカマン ペール、とちかち野ウオッ シュチーズ	銀座ベルビア 館	Oysterbar & Wine BELON 銀座店	ディナータイム限定 (17:30~22:30L.O.)	¥1,680
	マグロのたたき	白味噌、はちみつビネガー、ク リームチーズで作った秘伝の ソースを、新鮮なマグロのたた きにつけて。	クリームチーズ	銀座ベルビア 館	串揚げ 100-001 メ リミー	ディナータイム限定 (17:00~22:00L.O.)	¥830
	とりささみ肉と大地の ほっぺ	ミルクィーでシンプルな味わい のチーズが、ささみの味わい を引き立てます。しその風味 がアクセント。	大地のほっぺ	銀座ベルビア 館	串揚げ 100-001 メ リミー	ディナータイム限定 (17:00~22:00L.O.)	¥640
	チーズ in コロッケ串	人気のコロッケの中に、きざん だカマンペールを入れた新商 品。白ワインや日本酒にぴっ たり。	おいしいカマンペール	銀座ベルビア 館	串揚げ 100-001 メ リミー	ディナータイム限定 (17:00~22:00L.O.)	(2本) ¥400
	甲州ワインビーフのハ ンバーグ 〜ラクレットチーズがけ 〜	ラクレットチーズをたっぷり 100g使った、濃厚な味わいの ハンバーグ。和風デミグラス ソースとの相性も抜群。肉汁と チーズのハーモニーも楽しんで で。	ラクレット	銀座ベルビア 館	tetote	ランチタイム限定 (11:30~14:30L.O.)	(170g) ¥1,300〜 ※サラダ、ライ ス、ドリンク付 ※ハンバーグの サイズにより価 格が異なる
	生ハムで巻いた茸の 煮込みとモッツアレラ チーズのピニエ	カリッと揚げた衣の中で、素材 とチーズが絡み合う！濃厚な サルサベルでソースをかけた で。	モッツアレラチーズ	銀座ベルビア 館	Ristorante F effe リストランテ エッフェ	営業時間内 12:00~14:30 (13:30L.O.) 17:30~22:00 (21:00L.O.)	¥1,300
	カチョカパロとナッツを はさんだラディッキオ ロソのオープン焼	少し苦味のあるラディッキオ ロソの間に、スライスアーモ ンドとチーズをミルフィユ状 に挟んで、焼き上げました。	カチョカパロ	銀座ベルビア 館	Ristorante F effe リストランテ エッフェ	営業時間内 12:00~14:30 (13:30L.O.) 17:30~22:00 (21:00L.O.)	¥1,300
	十勝チーズ盛合せ(4 種)	8種のチーズの中からお好み を選んでいただける盛合せ。 「ラクレット」や「大地のほっ ぺ」など人気のチーズもご用意。	レラ・ヘ・ミンタル、プチ・ブ レジャー、カチョカパロ、 ラクレット、大地のほっ ぺ、とちかち野ウオッシュ チーズ、フリド・トカチ、フ リチーズ	銀座ベルビア 館	TRATTORIA LA COCORICO トラットリア ラ コロ コ 〜Birreria Rosticceria〜	ディナータイム限定 (平日 17:00~22:00L.O. / 土日祝 17:00~ 21:00L.O.)	¥1,296
	まるごとカマンペール チーズのアヒージョ	今までにない！チーズのア ヒージョは、国産のにんにくを 使い、オリーブオイルでじっくり 煮込んだ一品。	中札内カマンペール	銀座トreshyas	SUZUCAFE	カフェタイム (15:00~22:45L.O.)	¥1,080
	たっぷり十勝チーズを 使ったチーズダッカル ビ	タッカルビのジューシーさとラ クレットの独特の風味を生か し、野菜にも合うとろける食感 がマッチ。	ラクレット	銀座トreshyas	SUZUCAFE	カフェタイム (15:00~22:45L.O.)	¥1,510
	たっぷりチーズの トマトバジルパスタ	不動の人気コンビ、トマトソー ス×モッツアレラチーズ。自慢 のモチモチ生パスタにもよく合 います。	モッツアレラチーズ	銀座トreshyas	SUZUCAFE	カフェタイム (15:00~22:45L.O.)	¥1,400
	チーズの盛合せ	チーズの違いを楽しんでほし いとのおいしさから、盛合せをご 提供。レーズン・ハチミツ・パ ケットをお好みで。	コバン、レラ・ヘ・ミンタル、 フリド・トカチ	銀座トreshyas	SUZUCAFE	カフェタイム (15:00~22:45L.O.)	(3種) ¥1,290 (5種) ¥1,620
	【左】なかさつないカ マンペール 串揚げ 【右】十勝フロマージュ ブルーベリーソースが け	ミルクの成分が強い「なかさつ ないカマンペール」は、胡椒で シンプルに。熟成されて香りが 引き立つ「おいしいカマンペ ール」は、ブルーベリーソースを かけて、上品な甘さに仕上げ	中札内カマンペール、お いしいカマンペール	銀座トreshyas	串あげもの 旬s(シュ ンズ)	営業時間内 11:30~15:30 (14:00L.O.) 17:30~23:00 (22:00L.O.)	¥410

	菜の花と広島県下牛(たおしたぎゅう)のミートソーススパゲティとろ〜り十勝産ラクレットチーズ	じっくり煮込んだミートソースに、流行のラクレットを合わせた一皿。菜の花のほろ苦さもアクセントになり、フォークが止まらぬ美味さ。	ラクレット	ギンザ・グラッセ	リストラテ・ヒロGINZA	営業時間内 11:00~15:30 (14:00L.O.) 18:00~23:00 (21:00L.O.)	¥1,490
	苺と十勝産フロマー・ジュグラレのクリームダンジュ	ふわふわ食感がたまらない！甘さ控えめのチーズに、静岡県産「紅ほっぺ」の果肉感が相成った至福のデザート。	フロマー・ジュブラン	ギンザ・グラッセ	リストラテ・ヒロGINZA	営業時間内 11:00~15:30 (14:00L.O.) 18:00~23:00 (21:00L.O.)	¥864
	チーズ明太子石焼きピビンパ	チーズ×明太子×ごはんをまぜまぜ！ドリア感覚で、フーフーしながらお召し上がりください。	大地のほっぺ	ギンザ・グラッセ	びよんびよん舎GINZA UNA	営業時間内 【月~土】11:00~23:15 (22:30L.O.) 【日・祝】11:00~23:00 (22:00L.O.)	¥1,404
	チーズタッカルビ	ニンジンやブロッコリーなど8種のごろっと野菜に、自家製の甘辛ソースがマッチ。ちょい辛！でもチーズでまろやかに。	大地のほっぺ	ギンザ・グラッセ	びよんびよん舎GINZA UNA	営業時間内 【月~土】11:00~23:15 (22:30L.O.) 【日・祝】11:00~23:00 (22:00L.O.)	¥1,620
	チーズカニ海鮮チヂミ	アツアツのうちに食べたい！チーズと海鮮、大地と海の恵みをチヂミにしました。まるごと北海道を味わって。	大地のほっぺ	ギンザ・グラッセ	びよんびよん舎GINZA UNA	営業時間内 【月~土】11:00~23:15 (22:30L.O.) 【日・祝】11:00~23:00 (22:00L.O.)	¥1,404
	プチプレジールのシーザーサラダ	シーザーサラダに合う「プチプレジール」をチョイス。チーズたっぷり、女性好みの一品。	プチ・プレジール	ギンザ・グラッセ	赤から銀座店	営業時間内 16:00~23:30 (22:45L.O.)	¥594
	十勝のチーズリゾット	鍋のメに！肉や野菜の旨味にプラスして、コクと香りが広がる生クリームとチーズはまさに、口福の味。	レラ・ヘ・ミンタル	ギンザ・グラッセ	赤から銀座店	営業時間内 16:00~23:30 (22:45L.O.) ※お鍋を注文された方に限ります。	¥637
	ラクレットの玉子焼	もともとじゃがいも料理に多く使われるラクレット。赤から特性出汁で仕上げた玉子焼きは、ふわっと、とろけます！	ラクレット	ギンザ・グラッセ	赤から銀座店	営業時間内 16:00~23:30 (22:45L.O.)	¥637
	フロマー・ジュブラン	ヨーグルトのようなフレッシュチーズ本来の味を、フランボワーズやハチミツ、クルミと一緒に楽しんで！	フロマー・ジュブラン	ギンザ・グラッセ	赤から銀座店	営業時間内 16:00~23:30 (22:45L.O.)	¥486
	「レラ・ヘ・ミンタル」とトレビスのローストバルサミコ酢添え	バターで香り付けしたトレビスの上に「レラ・ヘ・ミンタル」をのせて、焼き上げたトレビスの苦みとチーズの微笑むような甘さを味わう一品。	レラ・ヘ・ミンタル	ニッパビル	WINEHALL GLAMOUR ワインホール グラマー	営業時間内 【月~金・祝前日】18:00~5:00 (4:00L.O.)【土】17:00~5:00 (4:00L.O.) 【日(祝前日のみ)】17:00~23:30 (22:30L.O.)※日曜は定休日ですが月曜日が祝日の場合、営業いたします	¥1,382
	モッツアレラチーズと苺のカプレーゼ	モッツアレラチーズと苺、バジルを合せたちょっぴり斬新な一皿！前菜として楽しんで。	モッツアレラチーズ	ニッパビル	WINEHALL GLAMOUR ワインホール グラマー	営業時間内 【月~金・祝前日】18:00~5:00 (4:00L.O.)【土】17:00~5:00 (4:00L.O.) 【日(祝前日のみ)】17:00~23:30 (22:30L.O.)※日曜は定休日ですが月曜日が祝日の場合、営業いたします	(ハーフ) ¥780 (フル) ¥1,280
	ラクレットチーズ・フロマー・ジュブラン・チェリートマトのピッツァ	2つのチーズを組み合わせた特製ピッツァ、2種のチーズにチェリートマト、香り付けにパプリカのアクセント♪	ラクレット、フロマー・ジュブラン	ニッパビル	WINEHALL GLAMOUR ワインホール グラマー	営業時間内 【月~金・祝前日】18:00~5:00 (4:00L.O.)【土】17:00~5:00 (4:00L.O.) 【日(祝前日のみ)】17:00~23:30 (22:30L.O.)※日曜は定休日ですが月曜日が祝日の場合、営業いたします	¥1,058
	カマンベールのキャラメリゼシナモンアップルを添えて	とろとろに焼いたカマンベールに、カリッとキャラメリゼが絶妙。シナモンで香り付け林檎と一緒にどうぞ。	おいしいカマンベール	ニッパビル	WINEHALL GLAMOUR ワインホール グラマー	営業時間内 【月~金・祝前日】18:00~5:00 (4:00L.O.)【土】17:00~5:00 (4:00L.O.) 【日(祝前日のみ)】17:00~23:30 (22:30L.O.)※日曜は定休日ですが月曜日が祝日の場合、営業いたします	¥950
	十勝チーズの盛合せ	十勝チーズのそれぞれの味わいが楽しめる盛合せ、スパークリングにも合います！！	フロマー・ジュブラン、レラ・ヘ・ミンタル、樹(かしわ)、プリド・トカチ	ニッパビル	WINEHALL GLAMOUR ワインホール グラマー	営業時間内 【月~金・祝前日】18:00~5:00 (4:00L.O.)【土】17:00~5:00 (4:00L.O.) 【日(祝前日のみ)】17:00~23:30 (22:30L.O.)※日曜は定休日ですが月曜日が祝日の場合、営業いたします	¥1,598

	大地のほっぺと筍の蒔味噌焼き	筍とチーズの和洋がマッチ。春を予感させる菜の花で彩りを。	大地のほっぺ	ニッタビル	元祖手羽先唐揚 風来坊	営業時間内 16:30~24:00 (23:30L.O.)	¥950
	ブチ・プレジールと生ハムの春野菜サラダ	チコリ、ルッコラ、うるいなど春野菜のシャキシャキ感と芳醇なチーズと一緒に楽しみください。	ブチ・プレジール	ニッタビル	元祖手羽先唐揚 風来坊	営業時間内 16:30~24:00 (23:30L.O.)	¥734
	カチョカパロとベーコンの串焼き 山わさび添え	ピリッとわさびがアクセント。ベーコンとチーズは不動のコンビ！お酒のお供にもおすすめの一品。	カチョカパロ	ニッタビル	元祖手羽先唐揚 風来坊	営業時間内 16:30~24:00 (23:30L.O.)	¥734
	新田牧場のカチョカパロとライ麦パン	ガブツと食べて、ビールも進む！焼いた「カチョカパロ」に、豚肉のリエット、ピクルス、目玉焼きをサンド。	カチョカパロ	ニッタビル	ベルジアンブラスリーコート アントワープシックス	ディナータイム限定 (17:00~22:00L.O.)	¥1,500
	自家製ベーコンとジャガイモ 新田牧場のラクレットオープン焼き	ジャガイモとベーコンの塩気と濃厚チーズの旨みが合わさった、シンプルだけどハマる味。	ラクレット	ニッタビル	ベルジアンブラスリーコート アントワープシックス	ディナータイム限定 (17:00~22:00L.O.)	¥1,680