

渋谷のチーズカジュアルレストランがメニューを一部リニューアル 渋谷モディのCheese Dish Factoryが 看板チーズ料理を5つにパワーアップ！

定番のチーズフォンデュとラクレットに加え、
フレッシュチーズ、チーズステーキ、チーズリゾットが仲間入り！



飲食店・イベントなど、様々なスペース開発・運営を手がける株式会社エスエルディー（本社：東京都渋谷区、代表取締役社長：青野 玄、証券コード：3223）は、「Cheese Dish Factory 渋谷モディ店」のランドメニューの一部を、7月6日（木）にリニューアルいたします。

これまでの看板メニューであるチーズフォンデュとラクレットチーズに加え、数量限定でご提供する2つの国産フレッシュチーズ「イタリア職人ジョバンニが作る 北海道ファットリア ピオの プッラータ」「北海道 白糠酪恵舎のミルクモツァレラチーズ」などのさっぱりとしたメニューもご用意することで、一年を通してチーズ料理をお楽しみいただけるようにいたしました。

今回のリニューアルコンセプト「～Farm to table～チーズを軸に国内外から厳選した『素材』の美味しさや楽しみ方を堪能できるCasual Restaurant」の下、日本のチーズ工房から仕入れたこだわりのチーズをお届けしていくほか、抗生物質や合成抗菌剤を使用せずに育てる飛騨牛のロースト等、厳選した素材を活かしたメニューを随時考案し、ご提供していく予定です。

①イタリア職人ジョバンニが作る 北海道ファットリア・ピオの プッラータ 1,880円

日本の乳に魅力を感じ、イタリアから移住してきた北海道ファットリア・ピオのチーズ職人ジョバンニが作るプッラータチーズ。モツァレラチーズの生地でフレッシュクリームとパスタフィーラータ（モツァレラの繊維）を包んだ、すべてハンドメイドのチーズです。

②イタリア職人ジョバンニが作るカチョカバロチーズのステーキ 1,380円

ジャパンチーズアワード2014において金賞に輝いたカチョカバロチーズを、贅沢に厚切りしてステーキにしました。焦げ目がついてとろけたチーズは滑らかな食感で、コクのあるミルクィな味わいが特徴です。

③その場で仕上げるバルミジャーノリゾット 1,680円

バルミジャーノ・レッチャーノの大きなかたまりをお客様の目の前にお運びし、その場で仕上げる臨場感溢れる一品。チーズの豊かな風味を味わえます。

④北海道 ラクレットチーズ 1,200円/人 ※ご注文は2人前から承ります。

北海道産のラクレットチーズを使用し、独特の香りを抑えた日本人好みのラクレットチーズです。お客様のお席で溶かしたチーズをおかけします。

⑤チーズフォンデュ 1,200円/人 ※ご注文は2人前から承ります。

ナチュラルチーズに白ワインを加えた独自のチーズソースです。

Cheese Dish Factory 渋谷モディ店

場所：東京都渋谷区神南1-21-3 渋谷モディ9階
TEL：03-6416-5179
営業時間：11:00～23:30

<http://www.sld-inc.com/cheesedishfactory.html>

※本資料に記載の情報は発表時点のものであり、
変更になる場合がございます。
※価格は全て税抜きです。