

## お酒が進む、オトナのご褒美。 生ハムグルメフェア開催中

レストランの複数店舗において、生ハムグルメフェアを開催中。

イベリコ豚の原木からカットしたこだわりの生ハムや熟成を経て旨味を増したコッパ・サラミなど、おすすめの生ハムを食べ比べできるオトナのフェア。

4～5月限定となりますので、ぜひお早めに開催店舗へ足をお運びください。

Prosciutto Gourmet Fair

# 生ハム グルメフェア

お酒が進む、  
オトナのご褒美。

Jamón Ibérico de Bellota Admiración

イベリコ豚生ハムの  
最高ランク！  
原木から  
カットします！

48ヶ月の長期熟成が生む複雑で豊かな味わい。塩気と脂のコクを和らげ、爽やかに引き立てるスパークリングワインが、“極上”の組み合わせ。

LUXE MENU 01

スパークリングワイン

ハモン イベリコ ベジュータ  
“アドミラシオン”

S (～2名様) ¥1,480    R (3名様～) ¥2,880

LUXE MENU 02

■ 熟成肩 ロース コッパ

¥880

LUXE MENU 03

■ 白カビ熟成 サラミ

¥580

生ハムとサラミに、相性抜群の前菜をプラス！  
ワインやビール、ハイボールが  
さらに味わい深くなるオトナの一品。

LUXE MENU 04

贅沢！  
生ハム・サラミ&前菜盛合せ

¥2,680

- ハモン イベリコ ベジュータ “アドミラシオン”
- 熟成肩 ロース コッパ
- 白カビ熟成 サラミ
- ミニトマトのブルスケッタ
- 6カ月熟成ミモレット
- パンデリージャ
- ～串に刺したミックスピクルス～

お好きなお酒と

フルーツと  
カクテル

赤・白のサングリアと相性抜群！果実味と甘さがそれぞれの生ハムの塩味とバランスよく絡みます。

LUXE MENU 05

生ハム・サラミ3種食べ比べ

¥2,000

- ハモン イベリコ ベジュータ “アドミラシオン”
- 熟成肩 ロース コッパ
- 白カビ熟成 サラミ

※写真はイメージです。※価格はすべて税込です。

### フェア開催店舗

ラカスエラロハ  
グランフロント大阪北館 6F

ラカスエラ  
三宮ミント神戸店 8F

ラヴァーニャ  
ルクア大阪 10F

美食酒場CRAU  
ハービスプラザ B2

※実施時期は店舗により異なる場合がございます。予めご了承ください。

TOPへ戻る

