

生ハム takeout 50g ~

- 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



塩漬けの技術に注
力したブランド。
三元豚の放牧豚を
使用し、野生味感じ
る力強いアロマが
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も◎



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



フランス版グアンチャーレ。
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

・シャルキュトリ盛り合わせ

生ハム2種、サラミ2種、パテ、ジャンボンキューイ(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

バスク地方

ピエール・オティザ

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・オティザ氏が育て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

オーヴェルニュ地方



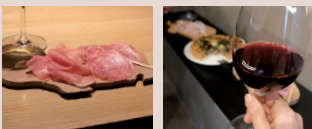
メゾン ラボリー

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で育まれた生ハムは、複雑で深い味わいが特徴



当店で、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、落ち着いた雰囲気に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
EC site : <http://maisont.official.ec>

地方発送承ります



東京メトロ東西線 神楽坂駅 徒歩1分



MAISON
T

menu book