

＊ビールやワインのお供に！

湯布院ハム工房「カバジェロス」の 無添加ハム・ソーセージ

店長おすすめ

大自然の澄んだ空気と、名水100選に選ばれた湯布院の地で、本来、素材の持つ風味や食感を活かし、ハム職人が、手間隙かけて造った無添加製法にこだわった、風味豊かな逸品です。「あたりまえ」の素朴な美味しさを、是非、ご賞味下さい！

おすすめ1

生ソーセージのグリル 780円



炭火でじっくり
焼き上げます♪
肉汁たっぷり！



ビールとの
相性最高！

おすすめ2

ロールソーセージの串焼き 980円



こんな形で
出てきます♪
ジューシーで
素朴な旨さ！



ビールとの
相性最高！

店長より

素材を吟味し、スパイスの配合や製法にとことんこだわり抜いたドイツハム（ソーセージ）です。ビールの美味しい季節になりました。お供にいかがですか♪

おすすめ3

サルチチョン・チョリソと
チーズの盛り合わせ 980円



サルチチョン：
黒胡椒入りスペイン風サラミ
チョリソ：
パプリカなどの香辛料入りサラミ



ミディアム
フルボディ
の赤ワインに！

店長より

素材・塩・スパイスを厳選し「年月」をかけて丁寧に自然熟成させたスペインハムです。ワインとの相性は絶妙です！！
GOTOKUでは、シャトー・マルジョス（赤/ミディアムボディ）やシャルドネ系白ワインがお奨めです。
飲みすぎにご注意を♪

おすすめ4

ハモンセラノ（骨付き生ハム）
のスライス 980円



キンと冷えた
白ワインや赤
ワインに！

1年モノ生ハム。
日々熟成しています！
無添加の自然のうまみ
をご賞味あれ♪

本当のこだわりとは、
「あたりまえ」の素朴な美味しさ。



GOTOKU

ど と く