

たなつもの

Dry Aging Semina Style  
TANATSUMONO  
SHOKUDOU



Grandメニュー  
リニューアル記念  
樽生スパークリング  
1杯サービス  
ご来店のお客様へ  
お一人様1杯サービス!!  
(11月21日まで)

これからの新しい肉料理 Presents by  
Monsieur Itakura and  
Manager Yanai  
たなつもの〈シャルキュトリー: Charcuterie〉DEBUT!!

# GRAND MENU RENEWAL

11/16 水曜日  
17:30~OPEN

充実したナチュラルフードと  
オーガニックワインのラインナップで  
堂々リニューアル!!



ワインの美味しさを引き立てる、シャルキュトリー

シャルキュトリーとは、ハム・パテ・テリーヌ・ソーセージなど肉に火を入れた肉加工品の総称です。肉でありながら重たすぎず、おつまみでありながら食べごたえもあるという、相反する魅力を兼ね備える優秀なお肉の存在に、とりわけ女性からの人気を集めているのがシャルキュトリーです。ぜひこの機会に、お好みのワインと一緒に「シャルキュトリー」をご堪能くださいませ。



Dry Aging Semina Style たなつものSHOKUDOU

〒960-8041 福島市置賜町8-8 パセナカミッセ 1F TEL.024-573-8856

[営業時間] ランチ11:30~14:00 (L.O.13:45) 月~土:ディナー 17:30~24:00 (L.O.23:00)  
日:ディナー 17:30~23:00 (L.O.22:00) [定休日] 毎週火曜日

JR 福島駅東口から徒歩 8 分

