

Ham Cut

13:00 START!

∟ Made in ESAKA! ∟

当店一押し 自家製ハム

ビールを呼ぶ チョッパーズ
自家製 粗挽 CHOPPERSハム
税込 ¥300/50g

チョッパーズハム = 通称チョコハム。しっかりした塩味とスパイス香と燻香で「ビールが進む〜!」

ワインを誘う
自家製 絹挽 モルタデッラ
税込 ¥300/50g

エマルジョンの滑らかさが職人の腕の見せどころ!
ノンスモーク、オールポークの綺麗な味。
「ポローニャソーセージ」とも呼ばれます。

ハム通も唸る
自家製 特級 36ローズハム
税込 ¥360/50g

長崎五島灘塩仕込み。ブナのチップで約12時間以上かけてゆっくり燻してまとったやさしい燻香のローズハムは、上等のかつお節のような旨さがあります。

ショルダー \ブラック/
自家製 新作 パストラミ 黒胡椒
税込 ¥360/50g

細細挽きの黒胡椒を表面にまぶした、パストラミポーク。スライサーでスライスすると黒胡椒が優しくなりすぎるので、単品は、敢えてザクザク手切りで提供します!

当店の自家製ハムは、“保存料0ゼロ”
お店のスグ近くの工房で一から手作りにしています。
美味しく鮮度よく食べて頂きたいので
生ハム同様、全て“切りたて”でご提供します!

スペイン産 生ハム

あっさり!何杯でもイケル!
ハモン・セラノ 12ヶ月
税込 ¥600/35g

世界三大生ハムの1つ「ハモン・セラノ」。
原料となる白豚は、最低9カ月以上自然乾燥される
ことで独特の風味を生み出します。

濃厚な香り!何杯でも飲める!
ハモン・テルエル 18ヶ月
税込 ¥880/35g

ハモン・セラノ(白豚の生ハム)の最高峰。
スペイン各地で生産されるハモン・セラノの中で、
唯一、DOP(原産地呼称制度)に認定されています。
スペインでは珍しく、皮付きのまま自然に熟成させる
のが特徴。
程よい塩味、豊かで濃厚な香りをお楽しみください!

フランス産 サラミ

ソシソンプレーン
税込 ¥480/8枚

ソシソンとは、フランスのリヨン地方で作られる、
伝統的なソーセージの一種。1925年にリヨン地方での
創業以来、本格的なソーセージやハムを提供する、
代表的なシャルキュトリー生産者・ムッシュ ポレット
(Monsieur Polette)より。

◎ 単品ハムは、お好きなグラム数をスライス致します
◎ ご購入後は、なるべく早めにお召し上がりください<要冷蔵>

Assorted Ham

“切りたて”をご用意します!
ハム盛合せ

TAKE OUT

ALL自家製!

ハム3種

¥950 税込

- 自家製 粗挽 チョッパーズ CHOPPERSハム
- 自家製 絹挽 モルタデッラ
- 自家製 特級 36ローズハム



ハム3種とパストラミ

¥1080 税込

ハム3種とケーゼ2種

¥1080 税込

ハム3種と生ハム ハモン・セラノ 12ヶ月

¥1080 税込

ハム3種と生ハム ハモン・テルエル 18ヶ月

¥1280 税込

押し盛り!

ハム3種と生ハム

とサラミ 



充実の
5種盛り!

¥1480 税込

食べ比べ!

生ハム2種とサラミ

¥1080 税込

自家製!

国産牛ウチモモの ローストビーフ

¥1080 税込

36

SABU-ROKU

CHOPPERS

Charcuterie

お好みの
ビールやワインと一緒に♪

※ ご自宅で調理してお召上がりください



自家製 3種のソーセージ

『サル・ベーコン』でも
『36CHOPPERS』でも食べられる、
自慢のソーセージをご自宅で♪

- 手前から
1. ピリ辛の「旨辛 Chorizo」
 2. 季節の「グリーンソーセージ」
 3. 肉々しい「粗挽きフランク」

- **Chorizo** 辛さの中に、赤パプリカの甘みを感じる、
ちょっぴりスパイシーな旨辛ソーセージ
- **グリーンソーセージ** 季節の緑の香味野菜を
大量に練り込んだソーセージ
- **フランク** 肉々しさと薫香がビールを誘います
お好みでケチャップを付けて♪

3本 税込 ¥1200

美味しい食べ方

● Chorizo & フランク

- 1) フッ素樹脂加工のフライパンで、
1ℓ以上のお湯を沸かします。
- 2) お湯が沸いたら弱火に落とし、ソーセージを投入！
- 3) 7～8分ボイルして、芯まで温めます。

※注) ポコポコ沸騰させると皮が弾けるので、
“弱火でボイル”がポイントです♪

- 4) ボイル後、お湯を捨て、そのままのフライパンで
(油は引かず) 中火で1分半焼きます。

※注) 箸で転がしたりせず、じ〜っと見守ってください♪

- 5) ソーセージを裏返して、もう1分焼いたら、出来アガリ♪

● グリーンソーセージ

- 1) フッ素樹脂加工のフライパンで、
1ℓ以上のお湯を沸かします。
- 2) お湯が沸いたら弱火に落とし、
ソーセージを投入！
- 3) 7～8分ボイルして、芯まで
温まったら、出来アガリ♪

※注) ポコポコ沸騰させると皮が弾けるので、
“弱火でボイル”がポイントです♪

要冷蔵

※消費期限は商品の裏面に記載
※開封後は消費期限にかかわらず、お早めにお召上がりください



自家製 コロコロ Chorizo

（連結しています♪）

10本 税込 ¥750

辛さの中に、赤パプリカの甘みを感じる、
ちょっぴりスパイシーな旨辛ソーセージ。
酒のアテに使いやすい“ふた口サイズ”
で結んでみました♪

美味しい食べ方

- 1) フッ素樹脂加工のフライパンに水 50cc と
 Chorizo をのっけます。
- 2) 中火にかけたら水分が蒸発するまで
見守ります。
- 3) 水分が蒸発したらスグに
油 10cc を回しかけます。
- 4) 約1分ほどコロコロ転がしながら焼き、
旨そうな焼き色が付いたら、出来アガリ♪

※注) 連結したままの Chorizo くんは、
✕で切り離して焼く方が、うまく焼き色が
付きますが、連結したまま焼くのも
楽しいでしょう(^^)



自家製 栗豚ベーコン

1枚 税込 ¥600

栗を食べて育った、
脂の甘みが旨いスペイン産の栗豚を
ブナのチップでしっかりと焼いた、
自慢の一品です！

美味しい食べ方

- 1) フッ素加工のフライパンを中火で
約1分ほど温めます。
- 2) そのまま中火で、ベーコンをのせて
1分半焼きます。
- 3) 裏返して1分半焼きいたら、出来アガリ！

※注) カリカリがお好きな方は、
2分&裏返して1分など
少し長めに焼くのもオススメ♪
焦げすぎないように気をつけてね★

その他、様々なお料理に使えます♡



36
SABU-ROKU
CHOPPERS

Charcuterie

『小さなハム』
シリーズ



実山椒の 小さなハム

旬の実山椒を練り込んで作った
ピリッと来る辛さと弾ける粒感にハマります。

1本(150g) 税込 **¥950**

トマト&バジル&チーズの 小さなハム

Margherita

Pizza マルゲリータならぬ Ham マルゲリータ！
トマトとバジルとチーズを練り込みました。

1本(150g) 税込 **¥950**

おすすめの食べ方

5mmくらいにスライスして、何も付けずそのままお召し上がりください♪

要冷蔵

※消費期限は商品の裏面に記載

※開封後は消費期限にかかわらず、お早めにお召し上がりください



店内でもお召し上がり頂けます！

店内でお召し上がり頂く際には
是非、当店の看板ビール『SORACHI 1984』とご一緒にどうぞ！
特に、山椒との相性が◎



キリッと立ち上がる
ヒノキやレモングラスのような香りと
ふよやかに広がる余韻を
楽しめるビールです♪