



ようこそ 農と発酵Zenへ

ご来店いただき誠にありがとうございます。
弊店はチーズを中心にワインと日本酒とコーヒー
を品揃えしたコンセプトショップです。
小売販売を主として、角打ちカウンターで飲食も
可能なお店です。ワークショップも随時開催！



老舗酒販店の四代目。
業界歴30年以上。
生産地に足を運び、五感で
感じたことをお客様に伝え
共有することを信条として
います。セミナーなど年間
20件以上主催。
日本酒、ワイン、コーヒー、
日本チーズのエキスパート。

1995 JSAソムリエ
2008 CPAチーズプロフェッショナル
2018 JSAサケディプロマ
2019 ARMSロースター & バリスタ

代表 藤井善徳
FUJII Yoshinori



大学時代からチーズに
愛着をもち、ホテルマン、
商社、ビストロのマダム、
有名ワインショップを経
て現在に至る。
チーズ、ワイン、日本酒
のエキスパート。

2008 CPAチーズプロフェッショナル
2013 JSAソムリエ
2018 JSAサケディプロマ
2018 WSET LEVEL3 in Wine
2019 WSET LEVEL3 in Sake
2021 シュヴァリエ デュタスト フロマージュ
2022 ギルドクラブジャポンギルドエジュレ
2023 ジュニアチーズ鑑定士

店長 北田由佳
KITADA Yuka

Zenに来たら、
これは外せません!!

food menu

cheese plate

1. チーズ盛合せ ￥1800 +tax

デラックスサイズは3000円~オーダー可。
お手入れの行き届いた絶品のチーズ達!!

raclette

2. ラクレット ￥2500 +tax

追いラクレット(税別500円)できます。

cheese pizza

3. チーズピッツァ ￥1200 +tax

当店自慢のチーズが7種類のっています!

キッシュ工房
toi toi toiさんの

quiche

4. キッシュ 1種盛り ￥750 +tax
2種盛り ￥1400 +tax

sausage

5. 手作りソーセージ ￥2000 +tax

ハーフサイズ(税別1300円)あります。
パパドウルスさんのソーセージ8種類アソート!!

ham & salami

6. 生ハム&サラミ ￥1000 +tax

パパドウルスさんお手製のサラミ付です。

croque monsieur

7. クロックムッシュ ￥700 +tax

ボリューム満点ホットサンド。
パンにハムを挟み、チーズを乗せて焼き上げます。

croque madame

8. クロックマダム ￥750 +tax

パンにハムを挟み、チーズと卵を乗せて焼き上げます。

cheese croissant sand

9. チーズクロワッサンサンド ￥750 +tax

チーズ・生ハム・サラダの黄金サンド。
1度食べるとハマる人多数。

pate de campagne

10. パテ ドカンパーニュ ￥1200 +tax

鹿・猪・鶏のレバーでつくったジビエのパテ。
肉感たっぷり超美味!

大阪 豊能郡
シャルキュトリーヤマギさんの

アームズ珈琲®

Association of Roasting Method Spreading

クリアで雑味のないコーヒーです。冷めてもよりおいしい。



1. coffee ホットコーヒー ￥600+tax

- ・ペルー コチャパンパ 〈深煎〉
コーヒー本来の甘さに、力強さがあります。
- ・ニカラグア トゥアニ 〈中焼 やや浅〉
さわやかで、フルーティ。

2. iced coffee アイスコーヒー ￥600+tax

ラージサイズは+200円。
アイスカフェオレは+50円。

3. premium hot coffee プレミアムホットコーヒー ￥750+tax

上級のスペシャルティコーヒー豆を使用。

foamed milk cafe au lait

4. フォームミルクカフェオレ ￥800+tax

北海道よつ葉牛乳〈低温殺菌〉をゆっくり温めて水分をとばし、
甘さを引き出しています。
細かい泡をつくり、アームズ珈琲とあわせています。



アームズ珈琲®とは——

コーヒーの生豆を50度のお湯で洗い、生豆についた汚れや農薬を落とした後焙煎します。
ドリップの際は、ときにポトポト、ときに点滴のように、ときに糸のように細くお湯を
注ぎ、うまみが凝縮された原液を抽出していきます。
雑味のない、一番出汁の部分だけ抽出し、できた原液をお湯で加水調整して
提供させていただきます。

