

Christmas Dinner

税込 10,000 円

庄内豚のリエットと舟形マッシュルームのサブレ
Shonai pork Rilette and "Funagata mushroom" Sablé

サーモンと白かぶのマリネ 生姜のクリームとカラスミ
Marinated Salmon and White turnip
with Ginger creme and "Calamari"

庄内鴨とロックフォールのキッシュ
Shonai Duck and Roquefort Quiche

山形県産キノコのポタージュ
Potage of Mushrooms from Yamagata

真鯛のポワレと白子のムニエル セリのバターソース
Poiret of sea bream and meuniere of albacore
with celeri butter sauce

山形牛サーロインのグリル トリュフソース
Grilled Yamagata beef sirloin with Truffle sauce

ビーツのムースとカカオのクランブル
Beet mousse and cacao crumble

3品のペアリングの場合は、
ワイングラスのマークがついたワインを
ご用意します

7品のペアリング
税込 6,600 円

3品のペアリング
税込 3,300 円



ホッカ シードル ドライ 2023
HOCCA Cidre Dry 2023

月山ワイン ソレイユルバン ロゼ 2017
/ソレイユルバン 甲州シュールリー 2022
GASSAN WINE Soleil Levant Rose 2017
/ Soleil Levant Koshu Surlie 2022



月山トラヤワイナリー 月山山麓 新酒 赤 2024
GASSAN TORAYA WINERY Gassan Sanroku Rouge 2024

高畠ワイナリー ゾディアック ピノ・ノワール 2020
TAKAHATA WINERY Zodiaque Pinot Noir 2020



ピノ・コッリーナ松ヶ岡 フルフル 白 2023 無濾過
PINO COLLINA MATSUGAOKA Furu Furu Blanc 2023

ピノ・コッリーナ松ヶ岡 フルフル 赤 2022
PINO COLLINA MATSUGAOKA Furu Furu Rouge 2022

月山トラヤワイナリー やまがたのさくらんぼわいん
GASSAN TORAYA WINERY Cherry wine

Kids Dinner

お料理をコース仕立てで一皿ずつご用意します

税込 3,500 円

さつまいものムース

クラムチャウダー

贅沢プレート

- ・ 自社農園ベビーリーフのサラダ
- ・ 有頭エビフライ
- ・ ス克蘭ブルエッグ
- ・ フライドチキン
- ・ 山形牛のサイコロステーキ
- ・ スパゲッティミートソース

ライスまたはパン

いちごのショートケーキ

Kids Plate

お料理をワンプレートでご用意します

税込 2,000 円

ワンプレート

- ・ 自社農園ベビーリーフのサラダ
- ・ エビフライ
- ・ フライドチキン
- ・ ハンバーグステーキ
- ・ ケチャップライス

クラムチャウダー

フランボワーズのムース