

Lunch Menu



バターチキンカレー

Butter chicken curry

990円

香味野菜とトマトをじっくり煮込み、生クリームとバターで仕上げたチキンカレーです。

お好みのライス（つや姫 / 十六穀米）をお選びください



庄内野菜のハンバーガー 外内島きゅうりのピクルス添え

Shonai vegetable burger served
with pickled "Tonojima cucumbers"

1,600円

「外内島きゅうり」とは、鶴岡市の外内島地区で栽培される在来作物で、みずみずしく、ほどよい苦味と甘みが特徴です。フレッシュな庄内の旬の夏野菜を存分にお楽しみください。



庄内産イガイと真鯛、カラスミのペペロンチーノ

Shonai Mussel, Red sea bream and crab meat
peperoncino

1,600円

庄内浜で獲れたムラサキイガイの出汁をベースにし、真鯛やカラスミ、つるむらさきなどが入った庄内の夏を感じる一皿です。

バケット付き



蔵王牛モモ肉のカツレツ マスタードソース

Zao beef thigh cutlet with mustard sauce

2,300円

赤身の旨み強い蔵王牛のカツレツを、マスタードの酸味が効いた濃厚なデミグラスソースでお召し上がりください。

バケット・ライス（つや姫 / 十六穀米）からお好みをお選びください



山形牛のサイコロステーキ ホースラディッシュソース

Diced Yamagata beef steak horseradish sauce

2,640円

贅沢に山形牛サーロインを使用したサイコロステーキプレートです。ホースラディッシュソースでお召し上がりください。

お好みのライス（つや姫 / 十六穀米）をお選びください



Kids
Menu

お子様バターチキンカレー

Kids curry

660円

ジュースが付いたキッズメニューです。オレンジジュースもしくはアップルジュースからお好みをお選びください。

Set Drink

料理をご注文のお客様は、
以下のドリンクを割引価格でお楽しみいただけます。

- ・ ひぐらしさんの焙煎珈琲（ホット）
- ・ アイスコーヒー
- ・ ブティボアンさんの紅茶（ホット）
- ・ アイスティー

各330円

Summer Limited-Time Menu

【季節限定】 夏限定の特別な前菜プレートをご用意しました。



季節限定 前菜盛り合わせ

Seasonal Appetizer Assortment

税込 1,500 円

庄内産岩ガキのコンフィ ポン酢とレモンのジュレ

Shonai rock oyster confit ponzu citrus sauce and lemon gelee

山形牛のローストビーフ バルサミコソース

Roast Yamagata beef with balsamic sauce

田村牛乳モッツァレラチーズのカプレーゼ

Mozzarella cheese caprese

Sweets

蔵王クリームチーズのケーキ

Zao cream cheese cake

紅茶のシフォンケーキ

Tea chiffon cake

チョコレートケーキ

Chocolate cake

各660円

Non-Alcoholic Drink



Original Drink

グレフルミントティー

Grapefruit mint tea

NEW

770円

ピンクグレープフルーツの酸味と紅茶の渋味が調和した爽やかな大人なドリンクです。スイデンテラスで栽培をしているハーブを使用しています。



Original Drink

自家製ジンジャエール

Homemade ginger ale

660円

クローブやシナモン、カルダモンなどを使用した自家製のジンジャエールです。程よく甘く、ピリッとした辛味があります。



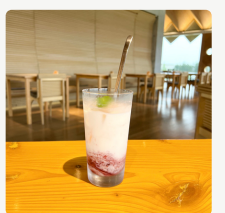
Original Drink

山形県産プラムのラッシー

Plum lassi from Yamagata Prefecture

770円

鳥海高原ヨーグルトと田村牛乳で作ったラッシーと、はらぺこファームのプラムソースを使用したドリンクです。



Original Drink

季節のティーソーダ

Seasonal tea soda

880円

甘酸っぱい庄内産ブルーベリーと庄内産メロンの、夏にぴったりの甘くて爽やかなティーソーダです。



Original Drink

山ぶどうサングリア (ノンアルコール)

Wild grape sangria Non-alcoholic

880円

ワインでも使用されているぶどう「ヤマソーヴィニヨン」100%のジュースから作ったサングリアです。本物のワインのような味を堪能できます。



Non-Alcoholic Drink

りんごジュース		ひぐらしさんの焙煎珈琲	
Apple Juice	660円	Hot Coffee	550円
ももジュース		プティポアンさんの紅茶	
Peach Juice	660円	Hot Tea	660円
トマトジュース		カフェラテ (HOT / ICE)	
Tomato Juice	660円	Cafe Latte	660円
クラフトコーラ		アイスコーヒー	
Craft Coke	660円	Ice Coffee	550円
りんごサイダー		アイ스티ー	
Apple cider	660円	Ice Tea	550円
サクランボサイダー		ノンアルコールビール	
Cherry cider	660円	Non-Alcoholic Beer	660円
ぶどうサイダー		カールユング メルロー	
Grapes cider	660円	Carl Jung Merlot	
		アルコール0.5%未満の赤ワイン	660円

Alcoholic Drink

月山地ビール		月山ワイン ソレイユルバン	
Gassan Local Beer		ヤマソーヴィニヨン	
月山の美味しい湧水を使用した地ビールです。	990円	2020 Soleil Levant YamaSauvignon	
プリンセスエール小瓶 300ml		山形県産ヤマソーヴィニヨン使用の赤ワイン。赤い果実や梅の香りがあり、しっかりとした酸味と果実味、タンニンがお肉を食べた後の口の中をさっぱりと流してくれます。	880円
Princess Ale			
庄内のお米「つや姫」を使用したエールタイプのビールです。	1,540円	月山ワイン ソレイユルバン	
		甲州シュールリー	
タートルエール小瓶 300ml		2020 Soleil Levant Koshu Surlie	
Turtle Ale		山形県産甲州使用の白ワイン。青い果実の香りと柑橘を思わせるフレッシュな酸が飲み飽きのこない味に仕上がっています。	880円
庄内発祥の酒米「亀の尾」を使用した茶褐色のビールです。	1,540円		