

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



庄内魚介のペスカトーレ

Shonai Seafood Pescatore

1,600円

庄内の海の幸を贅沢に使い、香り豊かなトマトソースで仕上げた一品です。

バケット付き



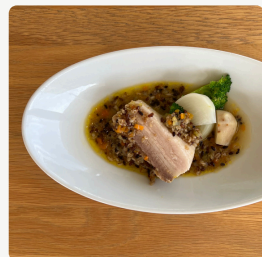
庄内豚と季節野菜の白ワイン煮込み

Shonai Pork and Seasonal Vegetables
Simmered in White Wine

1,760円

庄内産の豚肉と旬の野菜を、白ワインでじっくり煮込んだ一品です。豚肉はやわらかく、野菜の旨みと白ワインの香りが豊かに広がります。

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



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

赤身の旨みが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

Atumn Limited-Time Menu

季節限定 いちじくのタルト Seasonal Fig Tart

旬のいちじくをたっぷり使ったタルトに、自家製のいちじくコンポートを添えたデザートです。やさしい甘さと果実の香りが口いっぱいに広がり、上品な味わいをお楽しみいただけます。

税込

770 円



【数量限定】

洋梨と甘酒のスムージー

Pear and Amazake Smoothie

洋梨を贅沢に使用した、自然な甘さのスムージーです。フルーティーな香りと甘酒のまろやかさが心地よく広がります。

税込

660 円



11/3
NOW On Sale

限定 75本

SUIDEN NOUVEAU 2025

「SUIDEN NOUVEAU 2025」は、山形県鶴岡市羽黒町のワイナリー「ピノ・コッリーナ ガーデンファーム & ワイナリー松ヶ岡」の協力のもと、当館スタッフが畑で一房一房丁寧に収穫した葡萄で仕込んだワインです。ピノ・ノワールで醸造した赤ワインと、ゲヴェルツトラミネールで醸造した白ワインを、各75本限定で販売しています。葡萄のフレッシュな味わいをぜひお楽しみください。

1杯90ml

税込

1,100 円

1本750ml

税込

7,700 円



Sweets

ショコラテリーヌ

Chocolate terrine

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



各660円

Non-Alcoholic Drink



Original Drink

自家製ジンジャエール

Homemade ginger ale

770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

山形県産ブラックベリーのラッシー

Black Berry 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ブラックベリー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

990円

山形県産シャインマスカット、巨峰、いちじくを贅沢に使用した自家製ティーソーダです。



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	660円
ももジュース		プティポアンさんの紅茶	
Peach Juice	770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
ラフランスジュース		アイスコーヒー	
La France juice	770円	Ice Coffee	660円
クラフトコーラ		アイ스티ー	
Craft Coke	770円	Ice Tea	660円
りんごサイダー		ノンアルコールビール	
Apple cider	660円	Non-Alcoholic Beer	660円
サクランボサイダー		カールユングメルロー	
Cherry cider	660円	Carl Jung Merlot	
ぶどうサイダー		アルコール0.5%未満の赤ワイン	660円
Grapes cider	660円	オピア シャルドネ	
メロンサイダー		Opia Chardonnay	
Melon cider	660円	アルコール0.0%の白ワイン	880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。	1100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。	1100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		