

# 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

使用している〈特定原材料8品目〉及び〈特定原材料に準ずる20品目〉

乳 Dairy・豚肉 Pork・大豆 Soy・ゼラチン Gelatin



## 庄内産本日の鮮魚のポワレ 柚子のナージュ仕立て

Today's fresh fish Poached from Shonai  
with Yuzu Nage Sauce

1,600円

庄内浜で水揚げされた鮮魚を香ばしくポワレし柚子香るナージュで仕上げました。ふっくらとした身に、爽やかな柚子の風味がやさしく広がる一品です。

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

使用している〈特定原材料8品目〉及び〈特定原材料に準ずる20品目〉

乳 Dairy



## 国産鶏もも肉のロースト

あさつきのピューレと味噌のクリームソース

Roasted Domestic Chicken Thigh with Asatsuki (Japanese Chives)  
Purée and Miso Cream Sauce

1,600円

カリッと焼いた鶏もも肉に旬のあさつきをピューレにし、まろやかな味噌クリームと合わせました。付け合わせの温海かぶのピクルスもお楽しみください。

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

使用している〈特定原材料8品目〉及び〈特定原材料に準ずる20品目〉

乳 Dairy・小麦 Wheat・鶏肉 Chicken・サバ Mackerel・大豆 Soy



## 庄内豚フィレ肉の低温調理

庄内産春菊のジェノベーゼソース

Low-Temperature Cooked Shonai Pork Fillet with  
Shonai-Grown Shungiku Genovese Sauce

1,600円

低温でじっくりと火入れし、しっとりやわらかく仕上げた庄内豚のフィレ肉です。旬の庄内産春菊とローストしたクルミを合わせた、香り豊かでコクのあるジェノベーゼソースとともに楽しみいただけます。

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

使用している〈特定原材料8品目〉及び〈特定原材料に準ずる20品目〉

乳 Dairy・くるみ Walnut・豚肉 Pork



## Set Drink

料理をご注文のお客様は、  
右記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
- ・ブティポアンさんの紅茶（ホット）
- ・アイスティー

各330円

メニューに記載の価格は、すべて消費税込みの価格です。

# Lunch Menu



## 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

使用している〈特定原材料8品目〉及び〈特定原材料に準ずる20品目〉

小麦 Wheat・牛肉 Beef・大豆 Soy・りんご Apple



## 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

使用している〈特定原材料8品目〉及び〈特定原材料に準ずる20品目〉

小麦 Wheat・牛肉 Beef・大豆 Soy・りんご Apple



## 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。

使用している〈特定原材料8品目〉及び〈特定原材料に準ずる20品目〉

乳 Dairy・豚肉 Pork・大豆 Soy・ゼラチン Gelatin

## Set Drink

料理をご注文のお客様は、  
右記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
- ・ プティポアンさんの紅茶（ホット）
- ・ アイスティー

各330円

メニューに記載の価格は、すべて消費税込みの価格です。

# Seasonal Menu

---

## りんごのスパイスドリンク

Apple spiced drink

りんごジュースをベースに、シナモン、クローブ、生姜を加えたドリンクです。

シナモンのやさしい甘い香りと、生姜のピリッとした味わいが体の芯から温めてくれる、冬にぴったりの大人向けドリンクです。

770 円



金土日祝日  
ランチ限定

## 焼きりんごとクルミのプラリネ パイ包み焼き

Baked apple and walnut praline in puff pastry

焼きりんごと、ペースト状にしたくるみの豊かな風味をパイに閉じ込めました。

紅茶の香りが広がるアイスを添えたデザートです。旬のりんごならではのやさしい甘みをお楽しみください。

880 円



メニューに記載の価格は、すべて消費税込みの価格です。

# 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

---



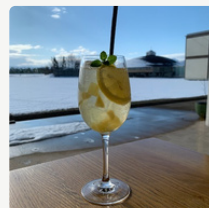
Original Drink

大人のリンゴサイダー

Apple Cider with Brandy

770円

山形県産りんごの自家製コンポート入り。朝日町ブランデー「高野」が香る大人のりんごサイダーです。



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。



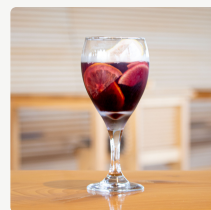
Original Drink

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。



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。



メニューに記載の価格は、すべて消費税込みの価格です。

# 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 | 770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   | 880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<br>Gassan Local Beer<br>月山の美味しい湧水を使用した地ビールです。             | 990円   | 月山ワイン ソレイユルバン<br>ヤマソーヴィニヨン<br>2020 Soleil Levant YamaSauvignon<br>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。 | 1,100円 |
| プリンセスエール小瓶 300ml<br>Princess Ale<br>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<br>甲州シュールリー<br>2020 Soleil Levant Koshu Surlie<br>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。                         | 1,100円 |
| タートルエール小瓶 300ml<br>Turtle Ale<br>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 |                                                                                                                                                  |        |

メニューに記載の価格は、すべて消費税込みの価格です。