

Seasonal special course menu

2/21~4/5
期間限定



鶴岡雛物語 SUIDEN TERRASSE 特別ランチコース

桜鯛のマリネ 菜の花のクーリ Marinated cherry sea bream with rapeseed blossom coulis

使用しているアレルゲン（特定原材料等）：乳 Dairy

ハマグリと春野菜のスープ Clam and spring vegetable soup

使用しているアレルゲン（特定原材料等）：乳 Dairy・小麦 Wheat・大豆 Soy

魚料理または肉料理からお好みの料理をお選びください

Choose fish dishes or meat

本日の鮮魚のポワレ ふきのとうみそのソース

Today's pan-seared fresh fish with butterbur miso sauce

使用しているアレルゲン（特定原材料等）：乳 Dairy・大豆 Soy

塩こうじでマリネした庄内豚のグリル 和風ソース

Grilled shonai pork marinated in shio koji with japanese-style sauce

使用しているアレルゲン（特定原材料等）：小麦 Wheat・大豆 Soy・豚肉 Pork

桜と甘酒のブランマンジェ Sakura and amazake blancmange

使用しているアレルゲン（特定原材料等）：乳 Dairy・ゼラチン Gelatin

コーヒー Coffe



税込 3,000 円

コース料理はラストオーダーを13:30とさせていただきます。

Lunch Menu



自社農園
ベビーリーフのサラダ
&
スープ付き

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



使用しているアレルギー（特定原材料等）：乳 Dairy・豚肉 Pork・大豆 Soy・ゼラチン Gelatin



自社農園
ベビーリーフのサラダ
&
スープ付き

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



使用しているアレルギー（特定原材料等）：乳 Dairy



自社農園
ベビーリーフのサラダ
&
スープ付き

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



使用しているアレルギー（特定原材料等）：乳 Dairy・小麦 Wheat・鶏肉 Chicken・サバ Mackerel・大豆 Soy



自社農園
ベビーリーフのサラダ
&
スープ付き

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



使用しているアレルギー（特定原材料等）：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
- ・プティポアンさんの紅茶（ホット）
- ・アイ스티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

使用しているアレルギー（特定原材料等）：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

使用しているアレルギー（特定原材料等）：小麦 Wheat・牛肉 Beef・大豆 Soy・りんご Apple



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。

使用しているアレルギー（特定原材料等）：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스티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

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

770円

Prefecture

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

自家製りんごピューレとティーシロップを使用したティーソーダです。



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「ヤマソーヴィニオン」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。



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
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	770円
ぶどうサイダー		オピア カベルネソーヴィニヨン	
Grapes cider	660円	Opia Cabernet Sauvignon	880円
メロンサイダー		オピア シャルドネ	
Melon cider	660円	Opia Chardonnay	880円
		アルコール0.0%の白ワイン	

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	
		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		月山ワイン ソレイユルバン	
Princess Ale		甲州シュールリー	
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	2020 Soleil Levant Kosu Surlie	
		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			
Turtle Ale			
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。