

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

庄内産鮮魚 山菜とナッツのバターロースト トマトソース

Shonai fresh fish with butter-roasted wild vegetables and nuts tomato sauce

1,600円

庄内浜で獲れた鮮魚を、旬の山菜とナッツを合わせたバターでローストしました。トマトの程よい酸味のソースと共に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）：乳 Dairy・アーモンド Almond



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 hsungiku 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



自社農園
ベビーリーフのサラダ
&
スープ付き

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 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。

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

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

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 Apple Juice	660円	ひぐらしさんの焙煎珈琲 Hot Coffee	660円
ももジュース Peach Juice	770円	プティポアンさんの紅茶 Hot Tea	660円
トマトジュース Tomato Juice	660円	カフェラテ (HOT / ICE) Cafe Latte	660円
ラフランスジュース La France juice	770円	アイスコーヒー Ice Coffee	660円
クラフトコーラ Craft Coke	770円	アイスティー Ice Tea	660円
サクランボサイダー Cherry cider	660円	ノンアルコールビール Non-Alcoholic Beer	770円
ぶどうサイダー Grapes cider	660円	オピア カベルネソーヴィニヨン Opia Cabernet Sauvignon	880円
メロンサイダー Melon cider	660円	オピア シャルドネ Opia Chardonnay	880円
		アルコール0.0%の白ワイン	

Alcoholic Drink

月山地ビール Gassan Local Beer 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 ヤマソーヴィニヨン 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 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 2020 Soleil Levant Koshu 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。