

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



チキントマトカレー

Chicken tomato curry

990円

香味野菜とチキンの旨味が溶けだしたトマトベースのカレーです。数種のスパイスをブレンドすることでコク深い一皿に仕上げました。

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ゲン（特定原材料等）：大豆 Soy・鶏肉 Chicken



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ゲン（特定原材料等）：乳 Dairy・アーモンド Almond



山形牛のハンバーグ しょうゆの実のクリームソース

Yamagata beef hamburg steak with "shoyu-no-mi"
cream sauce

1,800円

山形牛を使用したジューシーなハンバーグに、庄内の伝統的な万能調味料「しょうゆの実」を加え、深いコクと旨味を引き出したクリームソースを合わせました。洋食と庄内の郷土料理のコンビネーションをお楽しみください。

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ゲン（特定原材料等）：小麦 Wheat・卵 Egg・乳 Dairy・牛肉 Beef
大豆 Soy・鶏肉 Chicken



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。

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ゲン（特定原材料等）：小麦 Wheat・牛肉 Beef・大豆 Soy・りんご Apple



お子様チキントマトカレー

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ゲン（特定原材料等）：大豆 Soy・鶏肉 Chicken

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

さくら香るいちごラテ

Strawberry latte with a hint of sakura

使用しているアレルゲン（特定原材料等）：乳 Dairy

桜のやさしい香りと甘酸っぱいいちごが広がる、春を感じられる一杯に仕上げました。

税込 770 円



ランチ限定

庄内産いちごと庄内小麦のパンケーキ

Pancakes with Shonai strawberries and Shonai wheat

使用しているアレルゲン（特定原材料等）：小麦 Wheat・卵 Egg・乳 Dairy・アーモンド Almond

庄内産の小麦粉を使ったふわふわのパンケーキに、庄内産いちごの甘酸っぱい自家製ソースをかけた一皿です。

税込 990 円



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。



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
		オピア シャルドネ	
		Opia Chardonnay	880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。	1,100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	
タートルエール小瓶 300ml		甲州シュールリー	
Turtle Ale		2020 Soleil Levant Koshu Surlie	
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	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

メニューに記載の価格は、すべて消費税込みの価格です。