

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ギー（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

庄内産いちごのパンケーキ

Pancakes with Shonai strawberries

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

ふわふわのパンケーキにジェラートを乗せ、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バスクケーキ
Basque cheesecake with zao cream cheese

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。



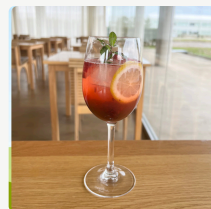
Original Drink

季節のティーソーダ

Seasonal tea soda

990円

庄内産ブラックベリーと庄内産イチゴを使用した甘酸っぱい春のティーソーダです。



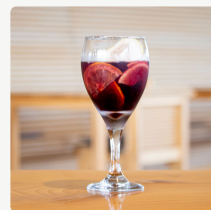
Original Drink

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
ぶどうサイダー Grapes cider	660円	ノンアルコールビール Non-Alcoholic Beer	770円
		オピア カベルネソーヴィニヨン 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 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。