Seasonal Menu

いちじくヨーグルトフィズ

Fig Yogurt Fizz

使用しているアレルゲン（特定原材料等）：乳 Dairy

※アルコール飲料です。

期間限定
9/18～
11/30

庄内産いちじくを使用し優しい甘みと、楯の川酒造 子宝 鳥海山麓ヨーグルトリキュールのまろやかな味わいに、炭酸の爽やかさを合わせました。
いちじくの果実感を楽しめる秋にぴったりの一杯です。

税込　880 円

Sweets

蔵王クリームチーズのケーキ

Basque cheesecake with zao cream cheese

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

紅茶のシフォンケーキ

Tea chiffon cake

使用しているアレルゲン（特定原材料等）：くるみ Walnut・小麦 Wheat・卵 Egg・乳 Dairy

チョコレートケーキ

Chocolate cake

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

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

庄内産もものラッシー

Shonai peach lassi　770円

使用しているアレルゲン（特定原材料等）：乳 Dairy・桃 Peach

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もものコンフィチュールのドリンクです。

Original Drink

季節のティーソーダ

Seasonal tea soda　990円

庄内産シャインマスカット、いちじく、巨峰を贅沢に使用した自家製ティーソーダです。

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

使用しているアレルゲン（特定原材料等）：オレンジ Orange・りんご Apple

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
Apple juice 660円

ももジュース
Peach juice 770円

ラフランスジュース
La France juice 770円

赤ぶどうジュース
Grape juice 770円

さくらんぼサイダー
Cherry cider 660円

ぶどうサイダー
Grapes cider 660円

クラフトコーラ
Craft Coke 770円

ひぐらしさんの焙煎珈琲
Hot Coffee 660円

プティポアンさんの紅茶
Hot Tea 660円

カフェラテ （HOT / ICE）
Cafe Latte 660円

アイスコーヒー
Ice Coffee 660円

アイスティー
Ice Tea 660円

ノンアルコールビール
Non-Alcoholic Beer 770円

ピエール・ゼロ　メルロー
Pierre Zéro Merlot 880円

ピエール・ゼロ　シャルドネ
Pierre Zéro Chardonnay 880円

Alcoholic Drink

月山ビール
Gassan Beer
990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

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

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

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

メニューに記載の価格は、すべて消費税込みの価格です。