

LUNCH

11:00~14:00

メニューをお選びください

自社農園ベビーリーフ
スープ付き



庄内豚とたっぷり野菜のマサラカレー ¥990

粗挽きにした庄内豚を野菜とトマトで煮込み、
一晩寝かせてマイルドに仕上げたスパイスカレーです。



山形ハーブ鶏の照り焼きベーグル ¥1,100

山形ハーブ鶏もも肉を香ばしくグリルした
照り焼きチキンに、自社農園ベビーリーフと
フレッシュな野菜を添えました。
ベーグルに挟んでどうぞ。



サクラムスのコンフィ 庄内産温野菜添え バケット付き ¥1,600

旬のサクラムスをしっとり低温調理で仕上げ、
春らしい爽やかなオレンジソースと合わせました。
庄内の季節野菜と一緒に召し上がってください。

お子様メニュー

お子様チキントマトカレー
ジュース付き
(オレンジジュースorアップルジュース)
¥660

ライスをお選びください

お米は庄内産つや姫を使用しております。

大盛り 各 ¥150

つや姫



十六穀米



-Set Drink-

ひぐらしさんの焙煎珈琲 (HOT) ・アイスコーヒー ・アイ스티ー

各 ¥330

※価格は税込表示

Sweets

チョコレートタルト



カカオの効いたビターで濃厚な味わいのチョコレートタルトです。
アプリコットソースの酸味とも相性が良いです。

¥660

わんぱく卵と蔵王クリームチーズのチーズケーキ



わんぱく卵と蔵王クリームチーズをふんだんに使用し、しっとりと焼き上げた、甘さ控えめのチーズケーキです。

¥660

鳥海ヨーグルトのセミフレッド



イタリアのアイスクリーム「セミフレッド」を鳥海ヨーグルトとベリーで甘酸っぱく仕上げました。
クランチチョコの食感と一緒に楽しみください。

¥660

Original



桜んぼサイダー ¥770

山形県産佐藤錦(さくらんぼ)のシロップと、桜の塩漬けをトッピング。可愛い見た目と、爽やかな味わいのサイダーです。

春のベリーカクテル ¥770

庄内産イチゴを使った自家製のコンフィチュールと、はらぺこファームさんのラズベリーソースを炭酸で割ったノンアルコールカクテルです。



春のティーソーダ ¥880

自家製ティーシロップと庄内産ブラックベリーと庄内産イチゴのティーソーダです。人気のティーソーダの春バージョンができました！

庄内産いちごのラッシー ¥660

鳥海高原ヨーグルトと田村牛乳で作った贅沢ラッシーに、自家製いちごのコンフィチュールをたっぷりトッピングしました。



山ぶどうサンゲリア (ノンアルコール) ¥770

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ゲリアです。本物のワインのような味を堪能できます。

自家製ジンジャエール ¥660

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。



こどもサンゲリア ¥660

山形県産のりんご、西洋なし、さくらんぼ、もも、かきを使ったミックスジュースとフレッシュフルーツをお楽しみください。

Drink

りんごジュース 山形県産りんご 果汁100%	¥550	ひぐらしさんの焙煎珈琲 ひぐらしさんのこだわりブレンド	¥550
ラフランスジュース 山形県産ラフランス 果汁100%	¥550	プティポアンさんの紅茶 アールグレイ、ダージリンのオリジナルブレンド	¥550
赤ぶどうジュース 山形県産赤ぶどう 果汁100%	¥550	カフェラテ (HOT / ICE)	¥660
ぶどうサイダー 山形県産ぶどう果汁使用のサイダー	¥550	アイスコーヒー	¥550
		アイ스티ー	¥550

月山地ビール樽生 アルコール5% ¥990

月山山麓のおいしい湧水を使用した麦芽100%の地ビール。
きめ細やかな泡立ちとマイルドでクリアな味わいをお楽しみください。

ソレイユルバン 甲州シュールリー アルコール12.5% ¥880

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。 Grillした野菜などと相性が良いです。

ソレイユルバン ヤマソーヴィニヨン アルコール12% ¥880

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ます。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。



その他のアルコール、ソフトドリンクは
こちらからどうぞ

* 価格は税込表示