

A la carte

SHONAI ROOTS 今月の一皿



彩り野菜とガスパチョのサラダ仕立て ¥1,300

彩り豊かな野菜を、さっぱりとした酸味とほのかな甘味のガスパチョと一緒に、サラダ仕立てにしました。初夏にぴったりな野菜づくしの一皿です。



持続可能な農業を庄内から

シヨウナイルーツは化学農薬／肥料に依存しない、地域の有機資源で循環する農業の実践を通じて、健康な土と根を育み、安全で美味しい作物をお届けします。



サイトのご紹介です→

自社農園ベビーリーフと季節野菜のサラダ	¥770
ハム盛り合わせ	¥880
庄内豚のパテドカンパーニュ	¥880
チーズ盛り合わせ (酒粕チーズ、田村牛乳のモッツアレラ、蔵王チーズのセルヴェルドカニユ)	¥1,430
サクラマスのスモーク 自家製リコッタチーズと行者ニンニクのソース	¥1,320
庄内産椎茸のポタージュ	¥770
庄内産イチゴとホワイトチョコのタルト	¥660
蔵王チーズのバスク風ケーキ	¥660
お子様プレート	¥1,650
お子様贅沢ディナー	¥2,750
本日のパスタ (平日限定 月曜日～金曜日)	¥1,650
本日のカレー (平日限定 月曜日～金曜日)	¥1,650



税込料金での表示です。