

Menu

食材の宝庫として知られる山形庄内
海、山、川、平野から、四季折々の厳選した旬の食材をご用意しました。

Buffet

(Appetizer & Dessert)

9種の前菜と3種のデザートをbuffetボードからご自由にお取りください

+

Choice 2main dish

メインディッシュを2皿お選びいただけます

庄内産甘鯛
松笠焼き または ソテー

金華豚肩ロース
網焼き または 鉄板焼き

庄内産ヒラメ
ソテー

山形牛赤身肉
網焼き または 鉄板焼き

お好きなソースをお選びいただけます

- ・フレッシュトマトのソース
- ・和風ソース
- ・白ワインのソース

お好きなソースをお選びいただけます

- ・フレッシュトマトのソース
- ・和風ソース
- ・赤ワインのソース

¥8,000

山形牛フィレ (+¥3,300)
網焼き または 鉄板焼き

米沢牛サーロイン (+¥3,300)
網焼き または 鉄板焼き

A la carte

庄内産 だだちゃ豆 ¥660

庄内産天然岩牡蠣 蒸し(レモン添え)
1個¥880 3個 ¥2,310 5個 ¥3,850 12個 ¥7,920

サザエのつぼ焼き ¥550

黒バイ貝の白ワイン蒸し ¥660

スルメイカとトマトのソテー ¥1,200

Fruit & Dessert

庄内砂丘メロン
1玉¥2,000 半玉¥1,200 1/8カット ¥550

Kids menu

お子様プレート ¥1,650
エビフライ/唐揚げ/フライドポテト/ベビーリーフ/ケチャップライス/スープ/デザート

贅沢お子様ディナー ¥2,750
有頭エビフライ/ハンバーグ/唐揚げ/フライドポテト/ミートソース/ベビーリーフ/パンまたはライス/スープ/デザート

Free Flow

・夏季限定・

2022.08.10[wed]~08.31[wed]
80min / 3,500yen

-MENU-

-フェウド・アランチョ エクストラドライ-

イタリア シチリアのスパークリング ワイン
(グリッコ100%)

-ヴーヴ・デュ・ヴェルネ ロゼ-

フランス産スパークリングワイン ロゼ
(サンソー、シラー、グルナッシュ、テンプラニーリヨ)

-クエルチオーリレッキアーノ ランブルスコ セッコ-

イタリア エミリア・ロマーニャのスパークリング ワイン赤
(ランブルスコサラミーノ、ランブルスコマラーニ)

-月山山麓 白-

山形県産白ワイン
(セイベル主体)

-金溪ワイン 赤-

山形県産赤ワイン
(マスカットベリーA)

-ばくれん-

庄内産日本酒(国産米)

-上喜元 純米-

庄内産日本酒(出羽の里)

-鯉川 純米-

庄内産日本酒(はえぬき)

-ハートランド-

国産瓶ビール