

# 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 main dish

メインディッシュをお選びいただけます

本日の魚料理	金華豚肩ロースのグリル
庄内産キジハタのソテー	庄内鴨のロースト
庄内産甘鯛の松笠焼き	山形牛赤身肉のステーキ
米沢牛サーロインのグリル (+¥3,300)	

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(魚料理)
- ・赤ワインのソース(肉料理)

1main dish

¥5,900

2main dish

¥8,000

## A la carte

サザエのつぼ焼き(1個) ¥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

前菜の盛り合わせ(9種) ¥2,000

自社農園ベビーリーフと山形牛タリアータのサラダ仕立て ¥1,900

庄内産甘鯛の松笠焼き 白ワインソース ¥2,800

金華豚肩ロースのグリル フレッシュトマトソース ¥2,800

## Fruit & Dessert

庄内産ぶどう ¥660

蔵王クリームチーズのチーズケーキ ¥660

チョコレートタルト ¥660

## 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