

LUNCH

11:30~14:00

自社農園ベビーリーフ
スープ付き



スパイスシーフードカレー ¥1,300

魚介の旨味がギュッと詰まったスープに数種のスパイスをブレンドした刺激的なカレーです。パクチーとレモンの相性も抜群です。

庄内豚のナシゴレン ¥990

脂の甘みが美味しい庄内豚に、ナンプラーとスイートチリソースを加えエスニック風に仕上げました。



自家製味噌ベーコンと自社農園ベビーリーフのベーグル

庄内産桜美豚を特製の味噌だれに漬け込み、
燻製にしてベーコンにしました。
自社農園ベビーリーフとフレッシュな野菜を
焼きたてのベーグルに挟んでどうぞ。

¥1,100

庄内産鮭のコンフィ キノコのホワイトソース

鮭を一晚マリネし、低温のオイルで長時間
火入れすることで、しっとりとした食感を残しました。
ほのかに酸味の効いたキノコのソースでお召し上がりがください。

¥1,760



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



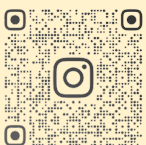
十六穀米



- Set Drink -

コーヒー(HOT / ICE) 紅茶(HOT / ICE)

各 ¥330



【 レストラン公式 Instagram 】

お食事メニューやドリンク、旬の食材のご紹介をしています。

※価格は税込表示

Original

山形県産りんごのティーソーダ ¥880

自家製りんごピューレとティーシロップを使用したティーソーダ。
ティーシロップで漬けたりんごスライス入り。



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。

山ぶどうサングリア (ノンアルコール) ¥770

ワインでも使われているぶどう「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。



庄内産いちじくのラッシー ¥770

鳥海高原ヨーグルトと田村牛乳から作った贅沢なラッシーと
はらぺこファームさんのいちじくソースを使った濃厚ドリンクです。

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

Drink

赤ぶどうジュース 山形県産赤ぶどう 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
りんごジュース 山形県産りんご 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
ももジュース 山形県産もも 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
りんごサイダー 山形県産りんご果汁使用のサイダー	¥550	アイ스티ー	¥550

プリンセスエール小瓶310ml ¥1,430

庄内のお米「つや姫」を使用したエールタイプのビール。
取り扱っている飲食店も少ないので是非お試し下さい。

¥1,430

タートルエール小瓶310ml

庄内発祥の酒米「亀の尾」を使用した茶褐色のビールです。

ソレイユルバン 甲州シュールリー ¥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。

ソレイユルバン ヤマソーヴィニヨン ¥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。

エビスビール樽生 ¥880