

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

庄内産真鯛のソテー

庄内鴨のロースト

庄内産真鱈のソテー

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)

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(2個) ¥660

庄内産 紅ズワイガニ(1杯) ¥3,300

真鱈白子のフリット ふきのとうのタルタルソース ¥1,200

前菜の盛り合わせ(9種) ¥2,000

自社農園ベビーリーフのポタージュ ¥770

庄内産いかとじゃがいものコトリヤード風 ¥1,320

紅ズワイガニとカリフラワームースのサラダ ¥1,100

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

庄内産真鱈のソテー フレッシュトマトソース ¥2,800

金華豚肩ロースのグリル 和風ソース ¥2,800

Dessert

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