

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)

前菜とデザートをお楽しみいただけます

+

Choice main dish

メインディッシュをお選びいただけます

| | |
|--------------|------------------------|
| サクラマスのコンフィ | 金華豚肩ロースのグリル |
| 庄内産ヒラメのムース包み | 庄内鴨のロースト |
| | 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 | ・白ワインのソース(魚料理) |
| ・しょうゆの実と大根おろしのソース | ・赤ワインのソース(肉料理) |
| ・塩コショウのみ | |

1main dish

¥5,900

2main dish

¥8,000

A la carte

庄内産グリーンアスパラと生ハム ゴルゴンゾーラソース ¥900

桜鯛とぼんけ味噌のタルタル ¥1,200

庄内鴨の砂肝、ハツ、レバーをそれぞれの調理法で ¥1,300

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

山菜のガレット ¥1,300

庄内産菜の花〈キラリボシ〉のリゾット ¥1,100

サクラマスのコンフィ フレッシュトマトソース ¥2,800

庄内産ヒラメのムース包み 白ワインソース ¥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