

# LUNCH MENU

11:00 ~ 14:30

NEW

山形牛モモ肉と  
庄内豚ハンバーグの  
ミックスグリル  
エスカルゴバター添え



前菜／庄内米と鶴岡シルクのフォカッチャ／デザート／ドリンク 付

¥3,000 (税込¥3,300) コース

全てのコースで前菜、デザート、ドリンクがお選びいただけます

前菜



**A** 庄内産野菜と田村牛乳を使った  
モッツアレラチーズのサラダ  
仕上げにスーパーミールをお好みでどうぞ。  
※そばアレルギーの方はご遠慮下さいませ



**B** 白かぶの  
ポタージュアラタツミ  
(辰巳芳子 監修メニュー)

デザート

本日のプチデザート  
OR  
ワインプリン(+200円)

ドリンク

コーヒー／紅茶  
ぶどうソーダ(+200円)

フォカッチャおかわり +100円(税込110円)

上記メニューを単品で追加ご注文の場合は、お気軽にスタッフへお申し付けください。

※表示価格は全て税込です。

# LUNCH MENU

11:00 ~ 14:30



庄内クラムチャウダーボーディン風  
スーパーミールサワードウパン  
サーモンのミキユイミックスハーブ乗せ  
エスカルゴバター添え

前菜／デザート／ドリンク付

¥2,000 (税込¥2,200)コース



庄内豚ポルペッティー アラボロネーゼと  
だだちゃ豆のコロッケ

クロワッサン Books 辰巳芳子の「さ、めしあがれ。」より

前菜／庄内米と鶴岡シルクのフォカッチャ  
／デザート／ドリンク付

¥2,000 (税込¥2,200)コース



季節  
限定

庄内浜の平目と地魚のムース、  
魚介のブイヤベース

鶴岡市 鈴木純さんサフラン使用

前菜／庄内米と鶴岡シルクのフォカッチャ  
／デザート／ドリンク付

¥2,500 (税込¥2,750)コース



牛ほほ肉とテール入りハンバーグの  
赤ワイン煮とだだちゃ豆のコロッケ

前菜／庄内米と鶴岡シルクのフォカッチャ  
／デザート／ドリンク付

¥3,500 (税込¥3,850)コース

フォカッチャおかわり +100円 (税込110円)

上記メニューを単品で追加ご注文の場合は、お気軽にスタッフへお申し付けください。

※表示価格は全て税込です。

# LUNCH MENU

11:00 ~ 14:30

## KIDS MENU

### お子様料理

- ・ワンプレートランチ  
ハンバーグ、フライドポテト、サラダ  
だだちゃ豆のコロッケ、シルクフォカッチャ
- ・本日のスープ
- ・デザート
- ・ジュース

¥1,500 (税込 ¥1,650)



## A la carte

### 自家製生ハム

ハモンセラーノ アラ タツミ  
(辰巳芳子 監修メニュー)

¥800 (税込 ¥880)



オリーブ盛り合わせ

¥500 (税込 ¥550)

サザエのエスカルゴ風

¥1,000 (税込 ¥1,100)



チーズ盛り合わせ

¥1,000 (税込 ¥1,100)

## Dessert

ピノ・コッリーナのワインプリン 赤

¥400 (税込 ¥440)

ピノ・コッリーナのワインプリン 白

¥400 (税込 ¥440)



赤ワインのシフォンと

白ワインのクリームチーズムース

¥580 (税込 ¥638)

自家製バニラアイス

¥400 (税込 ¥440)

