

LUNCH MENU

11:00 ~ 14:30

NEW
季節限定



庄内浜産メバルとイカ、
山菜芋っこぼたもちのファルス
オリーブ風味のホタテのムース
柑橘類のソースとチーズソース

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



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



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

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)

