

LUNCH MENU

11:00 ~ 14:30



サワラの葱炭パン粉焼きと
ホタテと地魚のムース デュクセルのせ
ポルチーニとマッシュルームの白ワインソース
柚子の香りのオリーブオイル添え

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

¥2,500 (税込¥2,750) コース

全てのコースで前菜、デザート、ドリンクが選びいただけます

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 だだちゃ豆の冷製ポタージュ
庄内地方の夏の特産品だだちゃ豆。
「だだちゃ」とは方言でお父さんという意味。

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ゥパン
サーモンのミキュイ 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



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



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)

