

LUNCH MENU

11:00 ~ 14:30



NEW
季節限定

庄内ブイヤベース アラ ジャポネ 仕上げに鈴木さんのサフラン

庄内浜の魚のアラから抽出したフユメで作る
濃厚なスープ・ド・ポアソンをお楽しみください

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

¥2,700 (税込¥2,970) 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 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ウパン
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

¥2,200 (税込¥2,420)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

¥2,200 (税込¥2,420)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

¥3,200 (税込¥3,520)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

¥3,600 (税込¥3,960)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)

