

LUNCH MENU

11:00 ~ 14:30

季節
限定



庄内産 鱈と そのフユメを使ったクリームソース

冬が旬の庄内産鱈と、その出汁を使ったクリームソース。付け合わせには、白子のフリットとたらこのリゾットコロケがついた寒い冬にぴったりの鱈尽くしの一皿。添えてある辛みそ、レモンはお好みでどうぞ。

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 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)

