



ハモンマツガオカ  
HAMON  
MATSUGAOKA  
TATSUMI YOSHIKO



日本で初めて生ハム造りを成功させた料理家・辰巳芳子。高温多湿の日本では無理と言われていた生ハム作りを鎌倉で15年もの歳月をかけ添加物を一切使わず、上質な日本生まれの生ハムを完成させた先駆者です。

当施設総料理長の片倉は、2010年より辰巳芳子氏に師事しており、生ハム造りを継承された弟子の一人。

ここ山形県庄内地方にて本格製造を開始しました。厳選された庄内のSOP豚肉を丁寧仕込みじっくりと乳酸菌発酵。基準に基づき厳しく品質管理をされて育った肉質は、保水性が高くジューシーで、きめ細やかくやわらかな食感が特徴。豚肉特有の臭みもありません。

また、味を最大限に引き出すための塩は、天然のミネラルをたっぷり含んだこだわりの塩を使用。日本の自然が生んだ豚肉と塩を使ったハモン、自家製生ハム「ハモン マツガオカ」です。

# 自家製生ハム HAMON MATSUGAOKA

11:00 ~ 16:00



## 3年熟成生ハム盛り

- 1~2名盛り(30g) ￥800 (税込￥880)
- 3名盛り(50g) ￥1,400 (税込￥1,540)
- 5名盛り(80g) ￥2,100 (税込￥2,310)



## 生ハムと テイステイングワインセット

- ・生ハム (20g)
- ・おまかせワイン3種 (各25ml)

￥1,500 (税込￥1,650)



**要予約** 前日までのご予約をお願いします

## 自家製生ハムとコッパ盛り合わせ

- ・生ハム (約115g)
- ・赤ワイン漬け熟成コッパ (40g)  
自社醸造ワインで漬け込んだ生ハム

￥4,500 (税込￥4,950)



## テイクアウト

## 3年熟成生ハム (2~3名分目安)

- ・50g ￥1,500 (税込￥1,650)

# LUNCH MENU

11:00 ~ 14:30

季節  
限定

## A

庄内サーモンマリネと  
サーモンとホタテのムース  
白ワインソースと  
舟形マッシュルームのピューレ

庄内サーモンのマリネとサーモンとホタテのムース。  
その出汁と舟形マッシュルームで白ワインソースに。  
マッシュルームのピューレとケッパー、トマトと共に。

前菜/デザート/ドリンク付

¥3,500 (税込¥3,860)

全てのランチに  
前菜・デザート・ドリンク  
がセットになります。

メインディッシュ

A ~ E よりお選びください

本日の彩り前菜、自家製フォカッチャ

デザート どちらか 1品お選びください

- ・本日のプチデザート
- ・ワインプリン (+200円)

ドリンク いずれか 1品お選びください

- ・コーヒー / 紅茶
- ・ぶどうソーダ (+200円)

写真は本日の彩り前菜・自家製フォカッチャです。  
前菜の内容は時期により若干異なります。

# LUNCH MENU

11:00 ~ 14:30

## B

### 庄内豚フィレ肉のポーピエット ソースオーゾリーヴ

庄内豚フィレ肉をぶどうの葉とボルベッティーで  
包み焼きに。オリーブ香るソースと  
舟形マッシュルームのピューレのソースで。

前菜／デザート／ドリンク 付

¥3,100 (税込¥3,420)

## C

### 庄内豚肩ロースのコンフィ スパイス風味 チーズポテトと豆のピューレ

庄内豚の肩ロースをエписと共にコンフィーに。  
チーズ入りポテトのピューレと豆のピューレ、  
ハーブオイルとアクセントの辛味オイル。

前菜／デザート／ドリンク 付

¥2,600 (税込¥2,870)

フォカッチャおかわり +100円 (税込110円)

メニューを単品で追加をご希望の場合は、お気軽にスタッフへお申し付けください

# LUNCH MENU

11:00 ~ 14:30

## D

### 庄内浜のフィッシュケーキ スープドポワソンと辛みとハーブオイル

庄内浜の魚のすり身を使い、アジアと洋のテイストを加えフィッシュケーキに。魚のアラからとったダブルブイヨンでスープドポワソンに。辛味とハーブのオイル。  
フィッシュケーキ：イギリスやタイで魚をすり身にして固めた料理

前菜／デザート／ドリンク付

¥3,100 (税込¥3,420)

## E

### 牛ホホ肉の赤ワイン煮と 山形牛のローストとハンバーグ

山形牛モモ肉のローストとハンバーグ、牛ホホ肉の赤ワイン煮の盛合せ。チーズ入りポテトピューレと舟形マッシュルームのソース。

前菜／デザート／ドリンク付

¥4,400 (税込¥4,850)

フォカッチャおかわり +100円 (税込110円)

メニューを単品で追加をご希望の場合は、お気軽にスタッフへお申し付けください

# 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

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)

