

LUNCH MENU

11:00 ~ 14:00

季節
限定

A

スズキのレモンパン粉焼き サワークリームとレモンのソース

今が旬の県産のスズキにレモンの皮を入れたパン粉を乗せて焼き上げました。酸味のあるサワークリームとレモンの2種類のソースでさっぱりとお召し上がりいただく、夏にぴったりの一品です。

前菜／デザート／ドリンク 付

¥3,100 (税込¥3,410)

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

- ・庄内柿とオレンジのムース
- ・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
- ・アイスコーヒー
- ・ぶどうソーダ(+200円)
- ・紅茶

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 : 00



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 ¥ 3,410)



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 ¥ 2,860)

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 : 00



D

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、トマトと共に。

前菜／デザート／ドリンク 付

¥ 3,500 (税込 ¥ 3,850)



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 ¥ 4,840)

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 ~ 14:00

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)



お子様料理

A la carte

オリーブ盛り合わせ

¥ 500 (税込 ¥ 550)

自家製ピクルス

¥ 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)



サザエのエスカルゴ風

Dessert

① ピノ・コッリーナのワインプリン 赤／白

各 ¥ 400 (税込 ¥ 440)

② ヌガーグラッセ フランボワーズソースと赤ワインジュレを添えて
ヌガーグラッセは南フランス発祥の伝統的な冷たいデザート
メレンゲや生クリームにナッツやフルーツを混ぜ、冷やして固めたデザート

¥ 730 (税込 ¥ 803)

③ 葡萄シャーベット

¥ 520 (税込 ¥ 572)

④ レーズンバターサンド

¥ 580 (税込 ¥ 638)



①



②



③



④



YAMAGATA
SINCE 2024

HAMON MATSUGAOKA

生ハムの自家製豚内庄



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SOP豚肉を丁寧に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、きめ細やかやわらかな食感が特徴。豚肉特有の臭みありません。

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



※写真は1～2名盛り(30g)です

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 テイスティングワインセット

- ・生ハム (20g)
- ・おまかせワイン3種 (各 25ml)

￥1,500 (税込 ￥1,650)



自家製生ハムとコッパ盛り合わせ

- ・生ハム (約 20g)
 - ・赤ワイン漬け熟成コッパ (20g)
- 自社醸造ワインで漬け込んだ生ハム

￥900 (税込 ￥990)



※写真はイメージです

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)