

LUNCH MENU

11:00 ~ 14:00

季節
限定

A

サワラのローストと キノコの焼きリゾット

秋が旬のサワラを香ばしく焼き上げて、付け合わせにキノコたっぷりの焼きリゾットを添えた、秋の香りを楽しめる一品に仕上げました。酸味とコクのあるビーツのソースと共に召し上がりください。

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
- ・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 : 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ビス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

生内豚の自家製生ハム



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



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 (20g)
- ・おまかせワイン3種 (各25ml)

￥1,500 (税込￥1,650)



- ・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)



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)