

# BREAKFAST

6:30～9:30

## 朝食

地産地消と素材の良さにこだわった料理をお召しあがり下さい。



※ 画像は盛り付け例です。

※ 宿泊者以外でご利用の方は  
お手数ですがフロントにて朝食チケットをご購入ください。

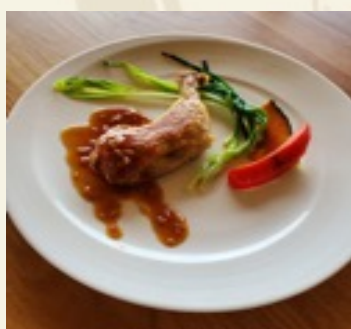
FARMER'S DINING IRODORI

# LUNCH



庄内産ミミダコと菜花の  
ペペロンチーノ  
スパゲッティ

¥1,300



骨付き鶏もも肉の  
コンフィ  
自家製庄内米の醤油麹ソース

\*ライスかバゲットが  
付きます

¥1,200



山形牛のボロネーゼ  
スパゲッティ

¥1,600



ベーコンとおみ漬けの  
カルボナーラ  
スパゲッティ

¥1,200



スパゲッティ  
ナポリタン

¥1,200

お子様ナポリタン

¥800



バターチキンカレー

¥1,200



チキントマトカレー

¥1,200

お子様  
チキントマトカレー

¥800

サラダ・スープ・ドリンク付き

FARMER'S DINING IRODORI

# LUNCH

## SOFT DRINK

コーヒー (HOT / ICE)

紅茶 (HOT / ICE)

ラフランスジュース

りんごジュース

赤ぶどうジュース

さくらんぼサイダー

¥500

※ランチをご注文のお客様は上記ドリンクを¥300でお召し上がりいただけます

きたまえ塩サイダー

¥600

## BEER

月山地ビール(draft)

¥800

エビスビール(draft)

¥700

プリンセスエール(bottle)

¥1,200

タートルエール(bottle)

¥1,200

ノンアルコールビール

¥600

## WINE

グラス赤 (月山ワイン ヤマソービニオン) ¥650

グラス白 (月山ワイン 甲州シュールリー) ¥650

※ 価格は税抜き表示

# LUNCH

11:00～14:00

## SWEETS

### バスク風

#### 蔵王クリームチーズケーキ

表面をあえて焦がして焼き上げる  
バスク風チーズケーキ。  
山形・蔵王クリームチーズの濃厚さと  
焦がした表面のほろ苦さが  
特徴的な味です。



### タルトポワール

洋梨のコンポートを  
ふんだんに使用したタルト。  
サクツとした食感が程よい甘みが  
クセになる美味しさです。

### ガトーショコラ

濃厚な味わいのチョコレートケーキ。  
コーヒーやフレッシュジュースとの  
相性も抜群です。



**ALL ¥500** ※価格は税抜き表示

※メニューは季節や仕入れ状況により変更となる場合がございます。

FARMER'S DINING IRODORI

# CAFÉ

14:00～17:00

## SOFT DRINK

コーヒー (HOT / ICE)

玄米コーヒー (HOT/ICE)

紅茶 (HOT / ICE)

ラフランスジュース

¥500

りんごジュース

赤ぶどうジュース

ももジュース

さくらんぼサイダー

きたまえ塩サイダー

¥600

## BEER

月山地ビール(draft)

¥800

エビスビール(draft)

¥700

プリンセスエール(bottle)

¥1,200

タートルエール(bottle)

¥1,200

ノンアルコール(glass)

¥600

## WINE

グラス赤 (月山ワイン ヤマソービニオン) ¥650

グラス白 (月山ワイン 甲州シュールリー) ¥650

※ 価格は税抜き表示

※ メニューは季節や仕入れ状況により変更となる場合がございます。

FARMER'S DINING IRODORI

# CAFÉ

14:00～17:00

## SWEETS SET

スイーツとソフトドリンクのセット

¥900

お好きなケーキとドリンクをお選びください。

## SWEETS

ALL ¥500



### バスク風 蔵王クリームチーズケーキ

表面をあえて焦がして焼き上げる  
バスク風チーズケーキ。

山形・蔵王クリームチーズの濃厚さと  
焦がした表面のほろ苦さが美味しいケーキです。



### タルトポワール

洋梨のコンポートを  
ふんだんに使用したタルト。  
サクッとした食感と程よい甘みが  
クセになる美味しさです。



### ガトーショコラ

濃厚な味わいのチョコレートケーキ。  
コーヒーやフレッシュジュースとの  
相性も抜群です。



### パウンドケーキ

たっぷりのドライフルーツと  
食物繊維が豊富なココナッツファイバーを  
使用しました。  
バニラアイスと一緒にどうぞ。

# DINNER

## COURSE

### 本日のディナーコース

※こちらのコースは21:00までのオーダーとなります

メイン料理：山形牛のステーキ ￥3,800

前菜サラダ / スープ / メイン料理 / ミニデザート / コーヒーまたは紅茶

メイン料理：豚肉料理（庄内豚） ￥2,600

前菜サラダ / スープ / メイン料理 / ミニデザート / コーヒーまたは紅茶

メイン料理：お魚料理（地魚） ￥2,600

前菜サラダ / スープ / メイン料理 / ミニデザート / コーヒーまたは紅茶

8月よりメニュー内容に変更がございます

※価格は税抜き表示

# DINNER

本日のサラダ	¥1,000
庄内豚と白レバーのパテ	¥800
前菜の盛り合わせ	¥1,200
本日のスープ	¥600
本日のお魚料理	¥1,600
本日の豚肉料理	¥1,600
山形牛のタリアータ	¥2,000
ライス	¥300
バゲット	¥300

※価格は税抜き表示



# DINNER

山形ハーブ鶏のトマトカレー（サラダ付き）	¥1,200
山形牛のボロネーゼスパゲッティ（サラダ付き）	¥1,600
お子様カレー（サラダ付き）	¥800
お子様プレート	¥1,000

# SWEETS

バスク風 蔵王クリームチーズケーキ	¥500
ガトーショコラ	¥500
タルトポワール	¥500

※価格は税抜き表示

# BEER

【山形県の地ビール3種類をご用意！】

月山ビール樽生

¥800

湧水「月山自然水」を使用した地ビール。

プリンセスエール小瓶

¥1,200

庄内産「つや姫」を使用したエールタイプのビール。  
白い白濁ビール。

タートルエール小瓶

¥1,200

「亀の尾」を使用したエールタイプ。  
茶褐色の白濁ビール。

エビスビール樽生

¥700

ハートランド（麒麟）小瓶

¥600

ノンアルコールビール（麒麟）

¥600

※価格は税抜き表示

# SAKE

庄内産を中心に山形県の日本酒をご用意しております

六歌仙 ひととき口ゼ (発泡) 180ml ¥1,000

紫黒米を使った自然な口ゼ色の日本酒。

上喜元 超辛純米 完全発酵 90ml ¥650

日本酒度+15の超辛口日本酒。

竹の露 はくろすいしゅ 円熟茜Ruby 90ml ¥700

2年低温熟成を経た、まるやかで旨みのある円熟シリーズ。

渡會本店 純米大吟醸 和田来 雪女神 90ml ¥800

新しい酒造米「雪女神」使用の限定酒。

加藤嘉八郎酒造 智徳 90ml ¥900

慶應義塾大学鶴岡キャンパスと地元の老舗酒造のコラボで誕生。

小嶋総本店 小嶋屋 無題 壺 90ml ¥800

独自製法「酒四段仕込」にて醸した日本酒。

小嶋総本店 小島屋 無題 式 90ml ¥1,200

貴醸酒を「酒四段仕込」の醪に加えて醸した贅沢な日本酒。

# SAKE

新しい日本酒WAKAZE(ワカゼ)

人気のWAKAZEより6種類をご用意いたしました!

## 【ORBIAオルビア】

オーク樽熟成の日本酒。洋食と良く合います。

ORBIA LUNA

複雑な甘味と長い余韻

グラス ¥850

ボトル ¥5,100

ORBIA SOL

フレッシュな酸とフルーティーな香り

グラス ¥950

ボトル ¥5,700

ORBIA GAIA

奥行きのある味わいと芳醇な香り

グラス ¥950

ボトル ¥5,700

## 【FONIAフォニア】

和のスパイス、柑橘、ハーブが華やかに薫る日本酒。

FONIA SORRA

柚子、檸檬、山椒を使用

グラス ¥850

ボトル ¥5,100

FONIA TEA ORIENTAL

ジャスミン、オレンジピール、  
ローズレッドペタル、  
コリアンダーシード、ハイビスカスを使用

グラス ¥850

ボトル ¥5,100

FONIA TERRA

山椒、柚子、生姜を使用

グラス ¥1,000

ボトル ¥6,000

# WINE

## SET WINE

### 【コースに合わせたワイン】

#### 山形牛のコースに合わせたワイン 3種類 1,500円

前菜：高畠ワイナリー嘉シャルドネスパークリング

スープ：月山ワイン甲州シュールリー 白ワイン

山形牛のステーキ：月山山麓メルロ 赤ワイン

#### 豚肉のコースに合わせたワイン3種類1,500円

前菜：高畠ワイナリー嘉シャルドネスパークリング

スープ：月山ワイン甲州シュールリー 白ワイン

庄内豚：大浦タルベリー 赤ワイン

#### 魚コースに合わせたワイン 3種類1,500円

前菜：高畠ワイナリー嘉シャルドネスパークリング

スープ：月山ワイン甲州シュールリー 白ワイン

魚：高畠ワイナリー上和田ピノブラン 白ワイン

#### 月山ワイン 3種類飲み比べセット1,300円

甲州シュールリー 白ワイン

ロゼワイン

ヤマソービニオン赤ワイン

# FRUIT WINE

おいしい山形県産フルーツのワインです。是非お楽しみください。

## GLASS FRUIT WINE

人気のフルーツワインをグラスでお楽しみ下さい。

東根フルーツワイン	ラ・フランス	¥800
東根フルーツワイン	佐藤錦	¥1,100

## BOTTLE FRUIT WINE

東根フルーツワイン	2016 ラフランス	357ml	¥4,000
-----------	------------	-------	--------

ラフランスを丸かじりしているようなフレッシュな味わい。

東根フルーツワイン	2019 佐藤錦	250ml	¥3,800
-----------	----------	-------	--------

珍しい佐藤錦100%のフルーツワイン。

## BOTTLE CIDRE

朝日町シードル	セック	750ml	¥3,600
---------	-----	-------	--------

山形県オリジナル品種「秋陽」を使用。

# WINE

ワインはすべて山形県産をご用意しております是非お楽しみください

## GLASS WINE

### 【白ワイン】

月山ワイン 甲州シュールリー ￥650

山形県産甲州ぶどうを使用。爽やかな酸と香りの辛口。

高畠ワイナリー 上和田ピノブラン 樽熟成 ￥750

樽熟成による芳醇な香りと余韻を楽しめるワイン。

朝日町ワイン リースリングリオン&フォルテ ￥600

山形県朝日町産リースリング使用の爽やかな辛口。

### 【ロゼワイン】

月山ワイン ソレイユルバン ロゼ ￥650

山形県産ヤマソーヴィニヨンを使用のロゼワイン。

# WINE

ワインはすべて山形県産でご用意しております是非お楽しみください

## GLASS WINE

### 【赤ワイン】

月山ワイン ヤマソービニオン ￥650

ヤマブドウとカベルネソーヴィニヨンの交配種山ソービニオン100%使用。

大浦葡萄酒 タルベリー ￥700

山形県産マスカットベリーA使用。

月山トラヤワイナリー 月山山麓 メルロ ￥800

山形県産メルロ使用。フルボディタイプ



# WINE

ワインはすべて山形県産でご用意しております是非お楽しみください

## BOTTLE WINE

### 【スパークリング】

高畠ワイナリー 嘉 ピノシャルドネ 750ml ¥5,000

高畠ワイナリー 嘉 シャルドネ 200ml ミニボトル ¥1,300

小瓶には珍しいコルク使用の本格辛口スパークリング。

高畠ワイナリー 嘉 オレンジ マスカット 200ml ミニボトル ¥1,300

小瓶には珍しいコルク使用の本格甘口スパークリング。

朝日町ワイン デラウエア 375ml ハーフボトル ¥2,500

山形県産デラウエア使用の辛口。

朝日町ワイン ナイアガラ 375ml ハーフボトル ¥2,500

山形県産ナイアガラ使用の甘口。

# WINE

## BOTTLE WINE

### 【白ワイン】

高畠ワイナリー 高畠醸造 デラウエア ￥3,000

山形県産デラウエア使用の辛口。

月山ワイン ソレイユルバン 甲州シュールリー ￥4,500

山形県産甲州ぶどうを使用の辛口。

月山トラヤワイナリー 月山山麓ソーヴィニヨンブラン ￥4,500

シャープでキリッとした酸味が特徴のワイン。

朝日町ワイン リースリングリオン&フォルテ ￥4,300

山形県朝日町産リースリング使用の爽やかな辛口。

高畠ワイナリー 上和田ピノブラン 樽熟成 ￥5,200

樽熟成による芳醇な香りと余韻を楽しめるワイン。

### 【ロゼワイン】

月山ワイン ソレイユルバン ロゼ ￥4,500

山形県産ヤマソーヴィニヨンを使用した濃いめのロゼワイン。

# WINE

## BOTTLE WINE

### 【赤ワイン】

朝日町ワイン 朝日町ワイン赤 ￥3,000

マスカットベリーA、ブラッククイーン使用。

月山ワイン ソレイユルバン ヤマソーヴィニヨン ￥4,500

ヤマブドウとカベルネソーヴィニヨンの交配種山ソービニオン100%使用。

月山ワイン ソレイユルバン ヴィテイスコワニティ ￥6,500

やまぶどう100%の珍しい辛口ワイン。

大浦葡萄酒 タルベリー ￥5,000

山形県産マスカットベリーA使用。

高畠ワイナリー たかっき はたっき ￥5,200

高畠産メルロとオーク樽熟成による力強い味わい。

月山トラヤワイナリー 月山山麓 メルロ ￥5,800

山形県産メルロ使用。フルボディタイプ

# OTHER ALCOHOL

山形県産のお酒を色々お楽しみください！

## 【梅酒】

東光 吟醸梅酒 ￥600

## 【焼酎】

古澤酒造 “庄内の雫” (米焼酎) ￥600

## 【リキュール】 地元酒造が造る人気のリキュール。

陽だまりのラズベリー ￥600

月山の山ぶどうリキュール ￥700

山形りんごリキュール ￥600

鳥海山麓ヨーグルトリキュール ￥600

## 【ブランデー】

朝日町 エスポワール高野 ￥900

# SOFT DRINK

山形県産のジュースを取り揃えています！

きたまえ塩サイダー ¥600

さくらんぼサイダー ¥500

ラフランスジュース ¥500

りんごジュース ¥500

赤ぶどうジュース ¥500

ももジュース ¥500

---

サンペレグリノ (炭酸水) ¥500 ノンアルコールビール ¥500

ホットコーヒー ¥500 玄米コーヒー ¥500

アイスコーヒー ¥500 アイス玄米コーヒー ¥500

ホットティー ¥500 アイスティー ¥500