ご飯類　/　Rice set meal

ご飯は全て山形県産つや姫
※ご飯大盛は150円増となります

牛重(山形牛入)
(小鉢・漬物・温玉・みそ汁付)　1,600円
※ご飯と牛重具材の別盛も可能です

山形県産ハーブ鶏と赤がら卵の親子重
(小鉢・漬物・みそ汁付)　1,200円
※ご飯と親子重具材の別盛も可能です

海老フライ重
(小鉢・漬物・みそ汁付)　1,500円
※ご飯と海老フライ重具材の別盛も可能です

ビーフハンバーグセット
(山形牛入り)
(かほくイタリア野菜サラダ・小鉢・みそ汁付)
1,500円

ビーフカレー
(かほくイタリア野菜サラダ付)
1,300円

ご飯類・麺類を御注文のお客様

Aセット 200円
- **シャーベット**
- **コーヒー**
- **アイスコーヒー**
- **紅茶**
- **アイスティー**

Bセット 400円
- **シャーベット**

＋

- **コーヒー**
- **アイスコーヒー**
- **紅茶**
- **アイスティー**

1つお選びください

※写真はイメージです。価格は全て税込表記です。

麺類　/　Noodles

各漬物付
※麺大盛は150円増となります
ライス200円、半ライス100円で追加できます。

かほくちょう
“河北町名物”冷たい肉そば
親鳥の肉を使った地元で愛される1杯
※温でも提供可
1,100円
イカげそ天付　1,300円

冷たいラーメン
あっさりなのにコクがある山形のご当地ラーメン
※温でも提供可
1,100円
イカげそ天付　1,300円

ぶっかけ麦切り
つるつるとした喉越しが楽しめる
庄内地方発祥の細うどん
1,100円
イカげそ天付　1,300円

※写真はイカげそ天付になります

ざるそば・かけそば　各900円
イカげそ天付　各1,100円

※写真はイカげそ天付になります

ざる中華　900円
イカげそ天付　1,100円

パスタ / Pasta
生パスタ(スパゲッティ)を使用

小海老のトマトクリームパスタ
(かほくイタリア野菜サラダ付) 1,300円

※ドリンク等のセットは裏面をご覧ください

一品料理　/　A la carte

スモッち

玉こんにゃく

漬物盛り合わせ

麩の唐揚

イカげそ天

ダチョウハム

シーザーサラダ

枝豆

皮付きポテトフライ

エビフリッター

ミックスピザ

ソーセージ盛り合わせ

山形名物・県産食材使用

スモッち(半熟くんせい卵)	250円
玉こんにゃく	300円
漬物盛り合わせ	400円
東根市(六田)の麩の唐揚	500円
イカげそ天	500円
朝日町特産ダチョウハム	600円
生ハムとチーズの かほくイタリア野菜シーザーサラダ	800円

枝豆	350円
皮付ポテトフライ	450円
エビフリッター	600円
ミックスピザ ※焼き上がりまで10分ほどお時間を頂きます	900円
ソーセージ盛り合わせ	1,000円

※写真はイメージです
価格は全て税込表記です

デザート / ソフトドリンク
Desserts / Soft drinks

※デザートに+200円でコーヒー又は紅茶をお付けできます

東根市特産の「麩」を使ったパフェ。まめ麩、生麩、麩ラスク、いろんな食感が楽しめます
抹茶アイス、黒蜜、きなこで和風なパフェです

和麩（わふー）パフェ
800円

ホットケーキ
700円

スフレチーズケーキ
500円

コーヒーゼリー
400円

アイス
（バニラ・チョコ・抹茶）
各400円

コーヒー(ホット・アイス)	400円	ウーロン茶	350円
紅茶(ホット・アイス)	400円	コーラ	350円
カフェオレ(ホット・アイス)	500円	パインサイダー	350円
クリームソーダ	550円	山形県産 ラ・フランスジュース	400円
コーヒーフロート	550円	山形県産りんごジュース	400円
コーラフロート	550円		

アルコール / Alcohol drinks

ビール

がっさん
月山地ビール
(330ml) 1,000円

瓶ビール(中瓶)
(KIRIN/ASAHI) 900円

生ビール(KIRIN) 800円

ノンアルコールビール
キリン グリーンズフリー 650円

ウイスキー
(ホワイトホース)

ロック

水割り

ハイボール

シングル
各600円
ダブル
各1,000円

焼酎

- **米** 米鶴疾風（山形県東置賜郡高畠町）
- **芋** まろやか芋（熊本県）

ロック・水割り 各600円

ソーダ割り
ウーロン茶割り 各700円

サワー

レモンサワー 700円

ワイン

山形県産

〈ボトル〉
大浦葡萄酒
(南陽市)
赤・白 各4,000円

〈ハーフボトル〉
タケダワイナリー
(上山市)
赤・白 各2,500円

〈グラスワイン〉
高畠ワイナリー
(東置賜郡高畠町)
赤・白 各700円

山形の地酒 / Local sake

大吟醸　名刀 月山丸(和田酒造/河北町)

山田錦100% / 精米歩合 35% / 日本酒度 +1.0 / 酸度 1.3
最高の原料米・山田錦を35%まで磨き上げ、平成に入って全国清酒鑑評会にて10回の金賞受賞を誇る自信作。

1合(180ml) 2,600円 ●

大吟醸　雪漫々(出羽桜酒造/天童市)

山田錦 / 精米歩合 45% / 日本酒度 +5.0 / 酸度 1.2
大吟醸を低温でじっくり熟成させることにより吟醸酒特有のフルーティーな香りを残したまま、角が取れて丸みを帯びた味わいになります。出羽桜が成しえる「美しい熟成」をご堪能下さい。

1合(180ml) 1,700円 ●

純米吟醸　蔵の隠し酒(六歌仙/東根市)

出羽燦々 / 精米歩合 60% / 日本酒度 -1.0 / 酸度 1.4
六歌仙×東北芸術工科大学「産学連携プロジェクト」としてお酒を絞り出す音と動作に着目。四季ごとに移り変わっていくお酒の味わいをお楽しみください。

1合(180ml) 1,100円 ●

純米吟醸　出羽桜(出羽桜酒造/天童市)

出羽燦々100% / 精米歩合 50% / 日本酒度 +4.0 / 酸度 1.4
山形を代表する酒米「出羽燦々」を100%使用し、「オリーゼ山形（麹菌）」「山形酵母」と山形オリジナルの原料のみで醸した「山形」を最も感じられる１本。

1合(180ml) 1,100円 ●

銀嶺月山　純米吟醸(月山酒造/寒河江市)

山形県産米100% / 精米歩合 60% / 日本酒度 +2.0 / 酸度 1.4
山形の米、酵母、麹づくりにこだわり、山形の米の旨味をより引き出しました。上品な香りとやや辛口な味わいが食中酒としてお料理を引き立たせます。

1合(180ml) 1,100円 ●

特別純米　あら玉(和田酒造/河北町)

山形県産出羽の里100% / 精米歩合 60% / 日本酒度 +3.0 / 酸度 1.5
山形県オリジナルの酒米"出羽の里"を使用。出羽の里の特徴である雑味のないスッキリとした味わいをお楽しみください。

1合(180ml) 1,000円

純米本辛口　魔斬(東北銘醸/酒田市)

山形県産美山錦 / 精米歩合 55% / 日本酒度 +8.0 / 酸度 1.5
独特の発酵技術を駆使し、より深みのある味とキレ味抜群のすっきりとした辛口の純米酒です。

1合瓶(180ml) 1,000円 ●
300ml瓶 1,400円

特別純米　十水(加藤嘉八郎酒造/鶴岡市)

山形県産はえぬき / 精米歩合 60% / 日本酒度 -5.5 / 酸度 1.7
コクのある濃醇な味わいと酸味が調和したしっかりとした純米酒です。洋食や油っぽい食事とも相性良く楽しめます。

300ml瓶 1,500円

純米吟醸　くどき上手(亀の井酒造/鶴岡市)

美山錦 / 精米歩合 50% / 日本酒度 ±0 / 酸度 1.2
香り華やかな、甘みのある旨口タイプで飲み手を選ばないお酒です。女性はもちろん、日本酒初心者の方にも無理なくお楽しみいただけます。

300ml瓶 1,400円

吟醸生酒　つららぎ(男山酒造/山形市)

美山錦 / 精米歩合 55% / 日本酒度 +3.0 / 酸度 1.0
どこまでも爽やかな口あたりとすっきりとしたのどごし。低アルコールで女性にもおすすめです。

300ml瓶 1,300円

当店イチオシ

利き酒セット(６０mℓ × ３銘柄)

● **Aセット**（月山丸・出羽桜・銀嶺月山）　1,600円
● **Bセット**（雪漫々・蔵の隠し酒・魔斬）　1,300円