

郵便はがき

お手数ですが  
63円切手を  
貼ってお送り  
ください。

997-1392

山形県東田川郡三川町大字横山字袖東19-1

「食の都庄内」ブランド戦略会議

(山形県庄内総合支庁産業経済部地域産業経済課内)

食の都庄内

「グルメ巡りキャンペーン」事務局 担当行

|                                 |   |    |                                                            |
|---------------------------------|---|----|------------------------------------------------------------|
| フリガナ                            |   | 年齢 | 性別                                                         |
| お名前                             |   | 歳  | <input type="checkbox"/> 男性<br><input type="checkbox"/> 女性 |
| ご住所                             | 〒 |    |                                                            |
| 電話番号                            |   |    |                                                            |
| メールアドレス                         | @ |    |                                                            |
| 当キャンペーンへのご意見・ご感想があれば、ぜひお寄せください。 |   |    |                                                            |

キリトリ

庄内の食に関する情報を発信いただく

“「食の都庄内」サポーター”を募集しています!

ご希望の方は☑をつけてください。

登録  
無料

☐ 「食の都庄内」サポーターに申し込みます

【個人情報について】お預かりした個人情報は、「食の都庄内」キャンペーンおよび「食の都庄内」ブランド戦略会議が行う「庄内の食」情報の提供のために必要な範囲で利用いたします。また、法令により認められた場合を除き、第三者への提供は行いません。

キリトリ

食の都  
庄内

詳しくは「食の都庄内」公式HP・SNSで!  
旬の情報、リアルタイムにお届けします!

HPはこちら!



おいしい山形推進機構



HPはこちら!



期間 2021 10/8(金) ~ 2022 1/10(月)

主催: 「食の都庄内」ブランド戦略会議

食の都  
庄内

協力: 庄内DECクラブ / 鶴岡庖栄会 / 山形県調理師調校会 / 庄内浜文化伝道師協会

庄内日本料理向上研究会 / 山形優味昇栄会

\*掲載している飲食店は、山形県新型コロナ対策認証制度の認証を受けているか申請中であり、  
お客さまの安心・安全のために感染予防対策に取り組んでいます。



## 庄内の食文化

庄内地方は、四方を海と山に囲まれ、米、野菜、果物、地魚、肉類等の  
おいしい食材の宝庫です。

これら豊富な食材から生まれた郷土料理やお酒があり、

そして多彩な料理を提供する料理人たちと、

それらを楽しむ人々がここ庄内にいます。

美食と美酒を同時に堪能することができる

食の理想郷こそが、「食の都庄内」なのです。

### 新型コロナウイルスへの対応に関するお願い

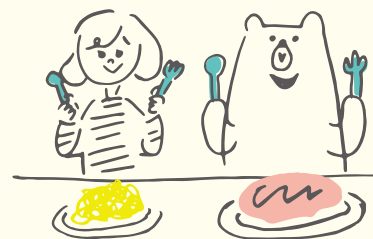
安全にキャンペーンをご利用いただけるよう皆様にもご協力をお願いしております。



- 店内換気強化を実施しています。
- 体調がすぐれない時は来店をご遠慮ください。
- 店内ではご飲食時を除きマスク着用をお願いします。
- 店内の消毒を実施しています。
- お客さま間での適切な距離の確保をお願いします。
- アルコール消毒にご協力ください。

新型コロナウイルス感染症拡大の状況により  
営業時間等の変更や入店制限を実施する場合がございますので、あらかじめ店舗に御確認ください。

パンフレット記載の  
お店で  
食べよう!



★ご予約(またはお問合せ)の際は、  
「食の都庄内グルメ巡りキャンペーン」と  
お伝えいただくとスムーズです。

|         |            |           |
|---------|------------|-----------|
| 【凡例】    | ●.....営業時間 | ○.....三川町 |
| 00...洋食 | ●.....定休日  | ○.....庄内町 |
| 00...和食 | ○.....遊佐町  | ○.....鶴岡市 |
| 00...旅館 | ○.....酒田市  |           |

## 2 ル・ポットフー

1974年に創業。地元の海の幸・山の幸にこだわった酒田の「フランス風郷土料理」。



シェフおすすめ  
プレミアムフルコース  
¥5,500

庄内の地魚と旬の野菜、肉料理。伝統の一品をコース仕立て。

この料理にあうお酒!  
全ての原料を山形県産にこだわった、柔らかな飲み口のお酒。  
麓井 純米吟醸 DEWA33  
¥935(グラス120ml)



旬の野菜と地魚と  
お肉料理のフルコース  
¥6,600

フルコースでお楽しみいただける「フランス風郷土料理」。庄内の旬が詰まったコース。

この料理にあうお酒!  
山田錦100%、低温長期熟成。繊細かつ上品な味わい。当店と縁の深いお酒。  
初孫 秘蔵酒 大吟醸  
¥1,210(グラス120ml)



酒田市幸町1-10-20 Tel.0234-26-2218 ●昼11:30~15:00(L.O. 14:00) 夜18:00~21:00(L.O. 20:00) ●水曜日  
https://lepotaufeu.com

※価格は全て税込です。※写真はイメージです。キャンペーン期間中、時期や仕入れの状況により使う食材等が変わる場合がございますので、あらかじめご了承ください。  
※お酒のグラス1杯あたりの量は各店により異なります。※詳細は各店舗にお問い合わせください。※飲酒運転は法律で禁止されています。お酒は20歳になってから。

## 1 華み壽喜

遊佐町 Yuza

地元食材を使ったリーズナブルで  
ボリュームのある料理と地酒が自慢。



季節のコース

¥4,400 完全予約制

庄内地方の地魚、野菜等を使用し、リーズナブルで満足いただけるコース料理をお楽しみください。

この料理にあうお酒!

後味スッキリでキレイのある味わい。どんな料理にも合う。  
杉勇 純米吟醸 出羽燦々 四合瓶  
¥3,080



飽海郡遊佐町舞鶴30 Tel.0234-72-4187  
●11:00~22:00(予約制) ●不定休  
http://www.hanamizuki-yamagata.com/



酒田市 Sakata

夜メニュー





### 3 洋風郷土料理レストラン 巳之助

畳の上に椅子とテーブルがセットされたくつろげる雰囲気のレストラン。地元の旬の食材や海の幸、山の幸を使った洋食が食べられる。



地魚のヘルシーランチ  
¥2,200

地魚と野菜、ソースのバランス良いコースメニュー。



地魚のボワレ  
クリームソース 地野菜添え  
(Bコースの中の1品)  
¥3,850

酒田の恵にあった食材で作った一品。

「この料理にあうお酒!」

辛口ですっきりとした口当たり。魚介類には、相性が良い日本酒。

初孫 魔斬 純米本辛口  
¥1,100



酒田市中町6-1 Tel.0234-22-2377 ● 昼11:00~14:00 夜17:00~21:00 (L.O. 20:30) ● 水曜日  
<https://www.instagram.com/minosuke2020/?hl=ja>



### 4 西洋割烹 花月

「和と洋の融合」がテーマの気取らないビストロ風のフレンチ。



庄内グリーンパンク  
ぶ〜みん豚フィレ肉のグリエ  
升田カブ添え (コースの中の1品)  
¥2,750

肉質はもとより、さっぱりとしてきめ細かい脂身と歯ごたえがあり。甘辛い升田カブと一緒に。

「この料理にあうお酒!」

柔らかな口当たりで、キレのよい後味の酒。

杉勇 出羽きりり  
¥1,320 (300ml)



真鯛のボワレソース  
ブルブラン  
黒森産アスパラガス添え  
(コースの中の1品)  
¥5,500

庄内浜の新鮮な真鯛に朝採れのジューシーなアスパラガスを添えて。少し酸味のあるソースでどうぞ。

「この料理にあうお酒!」

生酒のフルーティな味わいを残しながら、丁寧に熟成させた酒で、酸味が料理によく合う。

鯉川酒造  
花月オリジナル  
純米吟醸 ¥1,430 (300ml)



酒田市こがね町2丁目25-10 Tel.0234-25-3966 ● 昼11:30~14:00 夜17:00~21:00 ● 水曜日  
<http://www.kagetsu-sakata.com/>



### 5 ホテルリッチ&ガーデン酒田 ふきのとう

ホテルリッチ&ガーデン酒田「ふきのとう」チャレンジ  
レストラン第2弾は肉バル!!  
新生ふきのとうバル業態!ディナー限定OPEN!



庄内浜の魚でつくる  
アカバツア  
¥1,100

庄内浜の旬の魚を使った  
アカバツア。  
庄内浜の「今」をぜひ!

「この料理にあうお酒!」

すっきりとした辛口でアカバツアによく合う。

初孫 純米本辛口  
「魔斬」  
¥605 (120ml)



酒田市若竹町1-1-1 Tel.0234-26-1117  
● 17:30~21:30 (L.O. 21:00) ● 日・月曜日  
<https://www.richgarden.co.jp/restaurant/>



### 6 割烹食堂 伊豆菊

四季折々の庄内地方の食材を活かしたお料理をご提供。



季節のお膳  
(年、7種類サイクル)  
¥2,400~

その時々の庄内の旬の食材を盛り込んだ季節限定のお膳料理。

「この料理にあうお酒!」

呑み口が軽やかで、魚料理にも合う、地元の女性にも人気の生酒。

上喜元 純米吟醸 生  
¥1,200 (300ml)



酒田市中町2丁目1-20 Tel.0234-22-3216  
● 昼11:00~14:00 夜16:30~21:30 (日曜・祭日は20:30まで)  
● 不定休 <https://izugiku.wixsite.com/izugiku>



### 7 料亭 香梅咲

酒田の料亭文化と庄内の郷土料理を今に伝える江戸末期創業の日本料理店。お部屋はすべて個室で、庭を眺めながら、くつろいだ雰囲気でお料理を楽しめる。



庄内  
季節の松花堂弁当  
¥3,300 [要予約]

庄内の四季の味覚を美しく盛り込んだ特製の松花堂弁当は、香梅咲本店だけでなく、姉妹店「芳香亭」でも大変人気のメニュー。

「この料理にあうお酒!」

山田錦を使用し、低温で貯蔵熟成させた吟醸酒。香りが高く、スッパリした飲み口は、どんな料理にも合う。

菊勇 吟醸 秘伝  
¥1,980 (300ml瓶)



香梅咲  
旬の懐石コース  
¥5,500~ [要予約]  
※サービス料別

庄内の旬の食材を使った料理と地元に伝わる郷土料理を織り交ぜた懐石コース。

「この料理にあうお酒!」

低温でじっくりと熟成させ、繊細かつ上品な味わい。程よい吟醸香とふくよかな味わいが料理を引き立てる。

大吟醸 秘蔵初孫  
¥3,080 (300ml瓶)



酒田市日吉町1丁目3-16 Tel.0234-23-3366 ● 11:30~21:30 ● 不定休 <http://sakata-kamezaki.jp/>



※価格は全て税込です。※写真はイメージです。キャンペーン期間中、時期や仕入れの状況により使う食材等が変わる場合がございますので、あらかじめご了承ください。  
※お酒のグラス1杯あたりの量は各店により異なります。※詳細は各店舗にお問い合わせください。※飲酒運転は法律で禁止されています。お酒は20歳になってから。



## 8 旬味 井筒

四季折々、あらゆる食材に恵まれた「食の都庄内」の伝統あふれる郷土料理店。



**山形牛すき焼き御膳**  
(ランチタイムのみ)  
¥1,850 [要予約(前日まで)]

赤身と脂のバランスが絶妙で食べごたえ抜群の逸品。刺身3点、季節の小鉢、漬物、白飯(つや姫)、お椀、水菓子付き。

「この料理にあうお酒!」  
切れ味抜群、すっきりした後味の辛口純米酒。

初孫 魔斬  
純米本辛口  
¥660(1合)



酒田市中町2-3-27 Tel.0234-24-1422

☎ 昼11:00~13:30(要予約) 夜17:00~22:00

📅 日曜日(日・月連休の場合は月曜日) <http://izutsu01.com/>



## 10 寿し処 喰道楽

全ての食材の声を聞く思いで調理することを心がけているお店。



にぎり寿司 ¥1,100~  
さしみ(1人前) ¥880~  
コース料理 ¥3,300~

[コース料理は要予約]

本日のおすすめの新鮮な食材を楽しんで。

「この料理にあうお酒!」  
「カド」の取れた飲みやすいお酒。

上喜元 吟醸 吟風  
¥880(とっくり)



酒田市本町3丁目5-14 Tel.0234-24-6001

☎ 17:30~22:00頃 📅 日曜日

## 9 旬味鮮心 魚屋 富重

極上鮮度のお魚をメインとした会席・懐石料理。



コース料理(お魚メイン)  
昼 ¥2,200\*~  
夜 ¥3,300\*~  
[要予約] ※500円刻み

500円上がるごとにお魚の種類や料理内容のグレードアップ。単品メニューも対応可。

「この料理にあうお酒!」  
魚に合う、地元自慢のお酒を取り揃え。

・初孫・菊勇  
・上喜元・杉勇  
¥2,860円~



酒田市本町3丁目5-16 Tel.0234-26-8044

☎ 昼11:30~14:00 夜17:00~22:00 📅 日曜日

[https://www.instagram.com/tomisige\\_sakata/?hl=ja](https://www.instagram.com/tomisige_sakata/?hl=ja)



## 12 くつろぎ割烹 志幡

酒田名物のむきそばと魚料理、四季折々の郷土料理と名物料理。



イカの煮付けと野菜の炊合せ(コースの中の1品)  
¥1,100~ [要予約]

酒田沖のイカを柔らかく煮付け。

「この料理にあうお酒!」  
スッキリとした切れ味の純米辛口酒。

初孫 魔斬  
¥2,970(720ml)



酒田市山居町1丁目2-5 Tel.0234-23-1655 ☎ 昼11:30~14:00 夜17:30~22:00 📅 月曜日

<https://www.facebook.com/kappo.shibata/>



むきそば(コースの中の1品)  
\*ご希望の場合は、ご予約の際にご連絡ください  
¥2,750~ [要予約]

そばの実をむいて茹でたものに汁をかけて食べる酒田の名物料理。

「この料理にあうお酒!」  
飛鳥産のじゃがいも、ごどいもを使った本格焼酎。

ごどいも焼酎 飛鳥  
¥2,750(500ml)



## 11 喰居来居や 和ん

鮮魚店直営だから、リーズナブルで新鮮なお魚が楽しめる、食事処。お寿司がメイン。



特上寿司ランチ  
¥1,850

地元の高級鮮魚をメインとしたにぎり寿司。

「この料理にあうお酒!」  
コクのある大山・十水、すっきりとした旨みの初孫・魔斬、軽やかな酸味の上喜元のスペシャルブレンド・be after。

日本酒三種 呑みくらべ ¥990



酒田市船場町2丁目5-10(さかた海鮮市場1F)

Tel.0120-185-526 ☎ 11:00~15:00 📅 月曜日

<https://kaisen-ichiba.net/>



## 13 ビストロ・デ・ポン

本格フレンチながら身近な存在として地元民に愛されるビストロ。フランス産と庄内産の食材を組み合わせた「日常とはちょっと違う料理」の味が楽しめる。



おすすめランチ  
(コース \* デザート追加 +330円)  
¥1,650

フランス料理を気軽に静かな雰囲気テーブルで楽しめる。

「昼・夜料理にあうお酒!」

80年振りに復活させた幻の米「イ号」で仕込んだお酒。酸味と米本来の甘味が特徴的。  
イ号彌太右衛門  
特別純米酒  
¥550



Dinner B  
¥4,400

地魚や野菜を生かしたフルコース料理。山形産牛ヒレ肉を地野菜とともに味わえる。

東田川郡三川町押切新田桜木23-9 Tel.0235-66-3523 ☎ 昼11:30~14:00(L.O. 13:30) 夜17:30~21:00(L.O. 19:30) 📅 水曜日

※価格は全て税込です。※写真はイメージです。キャンペーン期間中、時期や仕入れの状況により使う食材等が変わる場合がございますので、あらかじめご了承ください。※お酒のグラス1杯あたりの量は各店により異なります。※詳細は各店舗にお問い合わせください。※飲酒運転は法律で禁止されています。お酒は20歳になってから。



## 14 Brillano (ブリラーノ)

フランス、イタリア料理を中心に楽しめるカフェレストラン。



山形地鶏のメダリオン  
(コースの中の1品)  
¥2,750～

要予約(前日まで)

コース料理は、お客様のご  
予算に応じて。アラカルト料  
理も。

この料理にあうお酒！/  
口当たりの良い赤ワイン。

月山ワイン  
Daily Wine  
¥440(グラス)



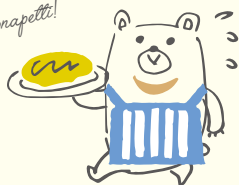
東田川郡庄内町余目三人谷地12-2 Tel.0234-42-3867  
● 昼11:30～14:00(L.O.) 夜18:00～21:30(L.O.) ● 水曜日

庄内町 Shonai

おすすめ  
夜  
メニュー



Bonapette!



パンフレット記載の  
メニューに限らず  
どのメニューを頼んでも  
キャンペーンに応募できるよ!



## 16 イタリアンフレンチ レコルト

地産食材をふんだんに使った本格フレンチと絶品パスタがカジュアルに楽しめる隠れ家的レストラン。



地魚と天使の海老のボワレ  
シャンパンソース  
¥1,650

(サラダ、スープ、ドリンク付)

皮目はパリッと。身はふくら  
と焼き上げ、地魚の美味しさを  
一番ダイレクトに味わえる  
一品。

この料理にあうお酒！/

キレのある酸味とフルー  
ティな香りが、魚の旨  
味を引き立てる。

月山ワイン  
ソレイユ・ルパン セミドライ  
¥770(グラス)



鶴岡市大塚町21-2 Tel.0235-28-2771 ● 昼11:30～14:00 夜18:00～21:00 ● 火曜日  
https://localplace.jp/t100325515/

おすすめ  
夜  
メニュー



庄内産紅エビと帆立の  
タルタル仕立て  
(コースの中の前菜)  
¥4,950～要予約(前日まで)

紅エビと帆立の甘味と旨味を  
凝縮させた当店のスベ  
シャリテ。

この料理にあうお酒！/

紅エビと帆立の甘さや濃厚  
さに、爽やかさをプラスして  
くれるマリアージュが魅力。  
月山ワイン ソレイユ・ルパン  
甲州シュール・リー  
¥770(グラス)



## 15 レストラン モナミ

東京第一ホテル鶴岡内のゆったりとした空間で、地元の野菜、旬の食材を使った料理を楽しめる洋食レストラン。



モナミランチ(魚)  
(コースの中の1品)  
¥1,650

\*パンまたはライス、  
プチスイーツ、ドリンク付  
庄内の旬のお魚料理をセッ  
トメニューで提供。

この料理にあうお酒！/  
フルーティな香りとキレのよ  
いすっきりとした酸味が楽し  
める辛口ワイン。

月山ワイン ソレイユ・ルパン  
甲州シュール・リー  
¥4,950(750ml)



山形牛サーロインステーキ  
(または庄内浜旬のお魚  
Aコース 6品の中の1品)  
¥4,950

要予約(3日前まで、2名様～)

山形牛か庄内浜旬のお魚を  
選べるコースメニュー。どち  
らも楽しめるBコース(7品  
¥7,150)も。

この料理にあうお酒！/  
鮮やかな紫紅色で、ブラックベ  
リーやイチジクのドライフルーツの  
様な香りが感じられる限定酒。

月山ワイン  
ソレイユ・ルパン メルロ  
¥5,170(750ml)



鶴岡市錦町2-10 Tel.0235-24-7611 ● 昼11:30～14:30(L.O. 14:00) 夜 要予約(3日前まで) ● 年中無休  
http://www.tdh-tsuruoka.co.jp/



鶴岡市 Tsuruoka

おすすめ  
夜  
メニュー

## 17 アル・ケッチャーノ

地産地消。庄内の旬の食材をふんだんに使ったコース料理がおすすめ。



昼メニュー/Aコース  
¥4,180 要予約  
メインディッシュとパスタが選  
べる6品のショートコース。

夜メニュー/Bコース  
¥8,470 要予約  
約9品程度のコース料理。

この料理にあうお酒！/  
温度の変化をお楽しみい  
ただける。

大山 清正公  
¥660(グラス)  
¥5,500(ボトル)



鶴岡市下山添一里塚83 Tel.0235-78-7230  
● 昼11:30～14:00(L.O.) 夜18:00～22:00(L.O. 20:30)  
● 月曜日 http://www.alcicciano.com/



おすすめ  
夜  
メニュー



自家製トロフィエの  
ジェノヴェーゼ  
庄内産旬の野菜添え  
(コースの中の1品)  
¥3,300 予約がおすすめ

すべてにパスタを使ったコー  
ス料理を庄内食材とともに。

この料理にあうお酒！/  
フレッシュな味わいと香  
り、すっきりとした口当たり  
のお酒。

竹の露 大吟醸  
¥770(グラス)



鶴岡市東原町17-7(グランドエル・サン内)  
Tel.0235-24-4639 ● 10:30～21:00 ● 火曜日(祝日順延)  
https://cafe-east.net/



\*価格は全て税込です。※写真はイメージです。キャンペーン期間中、時期や仕入れの状況により使う食材等が変わる場合がございますので、あらかじめご了承ください。  
※お酒のグラス1杯あたりの量は各店により異なります。※詳細は各店舗にお問い合わせください。※飲酒運転は法律で禁止されています。お酒は20歳になってから。