

19 やさいの荘の家庭料理 菜あ

庄内平野が広がり、鳥海山、月山、高館山など山々の眺望が美しく、のんびりとした農村風景や農家の味でおもてなし。



おすすめ
昼
メニュー



おすすめ
夜
メニュー

菜あのお昼膳 ¥1,250

野菜をふんだんに使った家庭料理。自家製の有機米ご飯は、白米、玄米、両方を盛ったあいもりから選ぶことができる。

＼昼・夜料理にあうお酒！／

米のふくよかな甘みが
感じられる飲みやすい
日本酒。

富士酒造
なまいき
¥1,320



庄内彩8品コース ¥3,700

要予約(金・土のみ)

旬の自家栽培野菜や米、地元食材を贅沢に使ったコース。

鶴岡市福田甲41 Tel.0235-25-8694 ●昼11:30～14:30 夜 金・土曜日予約のみ
●火曜日(ただし、隣接する東屋カフェふうでランチプレート提供) <https://www.e-naa.com/eigy/>



20 つるおか旬暦 彩鶴

「食の都庄内」親善大使、土岐正富氏が彩るなつかしく新しい鶴岡の味。



おすすめ
昼
メニュー



おすすめ
夜
メニュー

庄内浜の海鮮丼 ¥1,600

みみそ汁、小鉢、漬物付

庄内浜の魚貝類を中心に盛り付けた当店人気No1。

＼この料理にあうお酒！／

透明感のある香りと旨み、バランスのいい酸味が特徴のお酒。

大山特別純米酒
十水
¥480(グラス)



旬の三段御重膳 ¥3,300 要予約

*ドリンク・デザート付

旬の食材を使った御馳走がふんだんに詰まった三段重。女性にも人気。

＼この料理にあうお酒！／

爽やかな後味が心地い
いすっきりした飲み口。

白露垂珠プラスα
無濾過清酒
¥450(グラス)



鶴岡市末広町3-1(マリカ東館1F FOODEVER内) Tel.0235-64-1731 ●昼11:00～14:00(L.O.) 夜17:00～20:30(L.O.) ●不定休
<http://r.goope.jp/ayatsuru-tsuru>



21 和洋食割烹 紅屋

庄内地方の豊かな自然を生かした旬の素材を使用した料理店。



おすすめ
昼
メニュー



おすすめ
夜
メニュー

紅屋ステーキコース ¥5,280円～

要予約(3日程度前まで)

厳選したヒレ肉のステーキコース(一般コースもあり)。

＼この料理にあうお酒！／

クッキリとして旨味が感じられるお酒。

純米吟醸
しばりたて 俵雪
¥880(グラス)



紅屋 庄内北前がに特選コース ¥11,000～16,500

要予約(7日程度前まで)

庄内産の1キロ以上の蟹を使用した極上コース(一般コースもあり)。

＼この料理にあうお酒！／

キリっとしたドライな味わい。

特別純米酒
十水
¥4,950(720ml)



鶴岡市泉町7-35 Tel.0235-24-8222 ●昼12:00頃～14:00頃 夜17:00頃～ ●不定休
<http://www3.ic-net.or.jp/~m-maeta/>



22 日本料理 泉

庄内の海の幸、山の幸を楽しんでいただけるお店。



おすすめ
昼
メニュー



おすすめ
夜
メニュー

泉特選コース ¥2,750～5,500

要予約(前日まで)

お魚を中心としたコース。

＼この料理にあうお酒！／

風味が柔らかで、透明感のある旨さが楽しめるお酒。

竹の露 遊
¥1,078



料理長おまかせコース ¥3,850～11,000

ゆっくりとお料理とお酒も楽しんで。

＼この料理にあうお酒！／

お魚、お肉どちらにも合うお酒。

竹の露
白露垂珠
¥4,180～



※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。



23 庄内ざっこ

庄内浜の旬魚、庄内の大地で育まれた旬菜、その全てを素敵な空間とともに。



華籠御膳
¥2,800

季節の旬菜を華籠に詰め込んだ御膳。

この料理にあうお酒！

穏やかな吟醸香と、米の旨味とキレを感じるお酒。

和田来純米酒
¥715



旬のお造り盛り合わせ
¥1,650～(一人前)

庄内浜の旬魚に舌鼓。

この料理にあうお酒！

ソムリエ・唎酒師が選ぶ庄内地方の美味しいお酒。

唎酒師おすすめの地酒
¥715～



鶴岡市本町一丁目8-41 Tel.0235-24-1613 ● 昼11:30～14:00 夜17:00～22:00 ● 日曜日または月曜日 (HP要確認)
http://s-zakko.com/



25 華夕美日本海

松林越しに日本海を望む高台に建つ湯野浜温泉の宿。地元食材を中心とした庄内めぐみのバイキングが魅力。



松花堂弁当
¥3,375 [要予約]

季節の食材を使った贅沢なめし。

この料理にあうお酒！

凝縮した果実味が口中で感じられます。

月山ワイン 豊稔神話
ヤマソービニオン(赤)
¥550(グラス)



華夕美日本海 夕膳
¥13,350～ ※1泊2食 [要予約]

※お日にちによって料金は異なります。季節によって内容が変わります。

地元食材を中心としたお膳。

この料理にあうお酒！

透明感のあるフルーティな香り、やわらかくジューシーな酸味と旨味が楽しめる。

加藤嘉八郎酒造 大山吟醸
¥1,430(もっきり)



鶴岡市下川窪畑1-523 Tel.0235-75-2021 ● チェックイン15:00 チェックアウト10:00 ● HPにて要確認。
http://hanayubi-nihonkai.com/



24 魚匠ダイニング 沖海月

須田料理長が食べる食育をテーマに庄内浜で獲れた季節ごとの旬の地物鮮魚を使ったメニューを提供。



庄内藩 北前膳
¥2,130

鶴岡で3つ認定されている日本遺産の一つ北前船。食材や文化が感じられる料理。

この料理にあうお酒！

大山地区は、かつて東の灘と称された酒のメッカ。きめ細やかなケアをして醸される伝統の味。

辛口純米酒 大山
¥1,100



鶴岡市今泉字大久保657-1 (鶴岡市立加茂水族館内)
Tel.0235-64-8356 ● 11:00～15:00 ● 年中無休
https://kamo-kurage.jp/restaurant/



26 湯野浜温泉 うしお荘

日本海と美味しい料理でおもてなし。どんな様でもご利用できる公共の宿。



日帰りコース(7品)
¥3,600円～

※入浴、部屋代込

[要予約]

美味しい旬の地元食材を彩りよく。

この料理にあうお酒！

庄内浜の自身の刺身、塩焼きなどによく合う。

大山 愛心酒
超辛口 特別純米酒
¥847(300ml)



季節のグルメコース
¥12,734～ ※1泊2食 [要予約]

旬の特選食材を使い料理人が腕を振るう、うしお荘イチ押しのコース。

この料理にあうお酒！

香り高くスッキリとした味わい。魚介類の旨味と相性ピッタリ。

くどき上手 吟醸酒
(フルーティータイプ)
¥847(300ml)



鶴岡市湯野浜1丁目11-23 Tel.0235-75-2715 ● チェックイン15:00 チェックアウト10:00 ● HPにて要確認。
https://www.ushiosou.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。

27 旅館 仁三郎

自社の建網で獲れた魚と地元野菜を中心に料理を提供。日本海の夕日を眺めながら、楽しめる。



おすすめ
昼
メニュー
おすすめ
夜
メニュー

おまかせ建網コース 10品以上
日帰り ¥ 5,500
泊り ¥11,000

[要予約](#)

自社で獲れた魚料理をたっぷりと。

「昼・夜料理にあうお酒!」
キリッとした辛口で、さまざま
な魚料理を引き立てる。

大山 本醸造生酒
¥880



おまかせ建網コース 10品以上
日帰り ¥ 5,500
泊り ¥11,000

[要予約](#)

秋～冬にかけて仁三郎の定置網で獲れる
鮭を中心に豊富な魚を提供。

鶴岡市三瀬己308 Tel.0235-73-2109 ●チェックイン15:00 チェックアウト10:00 ●不定休 <https://nisaburo.co.jp/>



28 たちばなや

緑と人の優しさに包まれる癒しの湯宿。



おすすめ
夜
メニュー

真鯛ハタハタ尽くし会席
(販売期間:~11月30日)
¥20,900~
※2名1部屋の場合お1人様
[要予約](#)

秋に旬となる真鯛ハタハタを存分にお楽しみいただけるお料理。

「昼・夜料理にあうお酒!」
華やかでフルーティーな香りの
大吟醸と、上品な香りと重
厚な旨味の純米大吟醸。
大吟醸たちばなや
摩耶山純米大吟醸
2種飲み比べ ¥3,300



華やぎ会席 (コース)
¥17,600~
※2名1部屋の場合お1人様
[要予約](#)

山形牛、のどぐろ、鮑をメインとした地元
山形・庄内の美味しい贅沢素材を使った
料理。

鶴岡市湯温海丁3 Tel.0235-43-2211 ●チェックイン15:00 チェックアウト10:00 ●不定休 <https://www.tachibanaya.jp>



＼関連イベント／

食の都
庄内

“庄内おばこサワラ” “天然とらふぐ”
“庄内北前ガニ” キャンペーン!

10月より順次開始!

山形県が誇るブランド水産物、「庄内おばこサワラ」「天然とらふぐ」「庄内北前ガニ」。
漁師たちの意地とプライドから生まれたブランド魚たちを
地元庄内地方のお店で召し上がっていただくキャンペーンが
10月から順次開始されます。



庄内おばこサワラ

揺れる船上で釣り上げて直ぐに処理される庄内おばこサ
ワラ。刺身のほか、炙りしゃぶしゃぶも絶品です。

天然とらふぐ

荒波に揉まれて育つ身の締まった天然とら
ふぐ。うま味と弾力に優れたフグの王様。刺
身はもちろん、唐揚げ、鍋、雑炊など様々な
調理方法で楽しめます。



庄内北前ガニ

いくつもの基準をクリアしな
ければ出荷できない庄内北
前ガニ。旨味が凝縮され、ほ
んのり甘みが感じられます。



Present!

キャンペーン参加して
素敵なプレゼントを
当てよう!



※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。

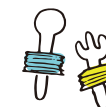


グルメ巡り MAP

ご参加の際は
新型コロナウイルスへの
対応に関するお願いを
ご確認ください。



「食の都庄内」グルメ巡りキャンペーン参加店



- | | | |
|-----------------------------------|---------------------|----------------|
| 1 華み壽喜 | 11 喰居来居や 和ん | 22 日本料理 泉 |
| 2 ル・ポットフー | 12 くつろぎ割烹 志幡 | 23 庄内ざっこ |
| 3 洋風郷土料理レストラン 巳之助 | 13 ビストロ・デ・ボン | 24 魚匠ダイニング 沖海月 |
| 4 西洋割烹花月 | 14 Brillano (ブリラーノ) | 25 華夕美日本海 |
| 5 ホテルリッチ&ガーデン 酒田
ガーデンナチュレふきのとう | 15 レストラン モナミ | 26 湯野浜温泉 うしお荘 |
| 6 割烹食堂 伊豆菊 | 16 イタリアンフレンチ レコルト | 27 旅館 仁三郎 |
| 7 料亭 香梅咲 | 17 アル・ケッチャーノ | 28 たちばなや |
| 8 旬味 井筒 | 18 CAFE&DINING EAST | |
| 9 旬味鮮心魚屋 富重 | 19 やさいの荘の家庭料理 菜あ | |
| 10 寿し処 喰道楽 | 20 つるおか旬厩 彩鶴 | |
| | 21 和洋食割烹 紅屋 | |

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が変更になる可能性がありますので、あらかじめ店舗HP等で御確認ください。

掲載の店舗で
お食事をして応募すると、

おいしい
プレゼントが
当たる!

スタンプ数に応じて
プレゼントが抽選で当たります!

★通常コース

必要
スタンプ 1 個

70 庄内の
名様 特産品

3,000円相当

3店舗賞

必要
スタンプ 3 個

10 庄内の
名様 特産品

5,000円相当

5店舗賞

必要
スタンプ 5 個

5 庄内の
名様 特産品

10,000円相当

★スタンプ数に応じて当選確率UP

《賞の抽選方法について》

○スタンプ数に応じて、自動的に上位の賞にエントリーされます。外れたら下位の賞で再抽選。
○スタンプ数に応じて当選確率が異なります。

例. 6店舗回ったとき (「⇒」は外れた場合)

5店舗賞1口分で抽選 ⇒ 3店舗賞2口分で抽選 ⇒ 通常コース6口分で抽選

キャンペーン期間
~2022.1/10(月)

応募期間
~2022.1/16(日)

当日消印有効

*当選者の発表は、賞品の
発送をもってかえさせて
いただきます。

スタンプ台紙 「食の都庄内」

グルメ巡りキャンペーン

1店舗から応募OK!

華み壽喜	ル・ポットフー	洋風郷土料理 レストラン 巳之助	西洋割烹 花月	ホテルリッチ&ガーデン 酒田ガーデンナチュレ ふきのとう
割烹食堂 伊豆菊	料亭 香梅咲	旬味 井筒	旬味鮮心 魚屋 富重	寿し処 喰道楽
喰居来居や 和ん	くつろぎ割烹 志幡	ビストロ・デ・ボン	Brillano	レストラン モナミ
イタリアンフレンチ レコルト	アル・ケッチャーノ	CAFE & DINING EAST	やさいの荘の 家庭料理 菜あ	つるおか旬居 彩鶴
和洋食割烹 紅屋	日本料理 泉	庄内ざっこ	魚匠ダイニング 沖海月	華タ美日本海
湯野浜温泉 うしお荘	旅館 仁三郎	たちばなや	※来店時1人1品以上のご注文で1スタ ンプ進呈いたします。※1店舗1スタンプ 限りです。 ※2枚以上のスタンプラリー 台紙を合算しての応募はできません。	

キリトリ

キリトリ

＜応募方法＞

CASE 01

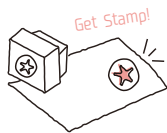


スタンプを集めて
ハガキで参加!

①パンフレット記載の
参加店で食事をする!



②スタンプを押してもらう!



③右記の
必要事
切手を
貼って
投函!

応募ハガキに
項を記入。



お店の方に
渡しても
OK!

CASE 02



スマホをつかって
デジタル
スタンプラリー!

①パンフレット記載の参加店で
食事をする!



②お店に置いてあるQRコードを
読み取って
スタンプを
集める!



③必要事項を入力して
応募!



専用サイト▶▶▶

Instagramに
写真を投稿して、庄内の
おいしいスイーツをもらおう!

Instagramにキャンペーン対象店舗の料理
の写真と感想を投稿した方の中から、抽選
で30名にスイーツをプレゼント!

応募期間 2022年1月16日まで

応募方法

- ①キャンペーン対象店舗で食事をして写真を撮影
- ②「食の都庄内」Instagramアカウントをフォロー
- ③ハッシュタグ「#食の都庄内グルメ巡りインスタ賞」
「#利用店舗名」を付けて、写真と料理の感想を投稿

留意 事項

- ・投稿いただいた写真や文章は、「食の都庄内」SNSでリボ
スト等させていただく場合があります。
- ・キャンペーン期間中、Instagramアカウントを非公開として
いる場合、応募対象外となります。
- ・その他、詳細は「食の都庄内」Instagramでご確認ください。

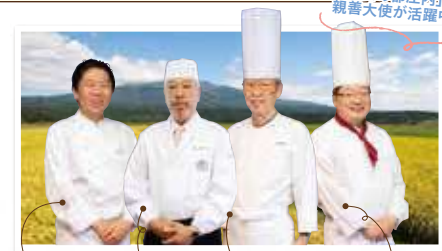
登録
無料

「食の都庄内」サポーター募集中!

【特典1】「食の都庄内」
オリジナルピンバッチをプレゼント

【特典2】各種情報やイベント等をメールでご案内

お申込みは、プレゼント応募フォームはがき
宛名面に ☒ チェックをいれていただくか、
「食の都庄内」ホームページから!



アル・ケッチャーノ
オーナーシェフ
奥田政行氏

日本料理研究家
土岐正富氏

庄内DECクラブ
最高顧問
太田政宏氏

「食」の地域活性化
伝道師
古庄 浩氏

「食の都庄内」
親善大使が活躍中!