

お手数ですが
63円切手を
貼ってお送り
ください。

郵便はがき

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

ご希望のコースを1つだけ○で囲んでください。

お酒コース ・ お米コース ・ スイーツコース ・ 加工品コース

フリガナ	年齢	性別
お名前	歳	<input type="checkbox"/> 男性 <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。

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。

キトリ

食の都
庄内

「食の都庄内」
公式HP・SNS！
旬の情報を
リアルタイムにお届け！

HPはこちら！



キトリ



食文化創造都市

鶴岡

つるおかふうどフェスタ
連携事業



「食の都庄内」
親善大使が活躍中！



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

「食」の地域活性化
伝道師
古庄 浩氏

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、はがき宛名面に☑チェックをいれていただ
るか、「食の都庄内」ホームページからお申込みく
ださい！



庄内食材の洋食・和食×庄内のお酒

「食の都庄内」

グルメ巡り

キャンペーン

TAKE FREE

パンフレット掲載のお店で
お食事をしてプレゼントを当てよう！
お得な特典もあり！

期間
2022 10/1 (土) ~ 2022 12/25 (日)

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／山形県調理師調理学会／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

「食の都庄内」へようこそ

食の都
庄内

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。

ANA SHONAI BLUE Ambassador

私たちの庄内のおすすめを紹介します！

ANAの客室乗務員による地域創生プロジェクト「ANA SHONAI BLUE Ambassador」。自ら志願し、庄内に移住してきた5名のブルーアンバサダーの皆さんは、ANAの客室乗務員として乗務を続けながら、庄内を元気にする取組みを展開。庄内に住んでいるからこそ感じる庄内の魅力を発信しています。詳しくはTwitter、Instagramで「庄内くらし」で検索。

誌面では、皆さんおすすめのお庄内の食べ物や観光スポットを紹介しています。



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



ご飲食時を除きマスク着用をお願いします



お客さま間での適切な距離の確保をお願いします



体調が優れない時は来店をご遠慮ください



店内の消毒を実施しています



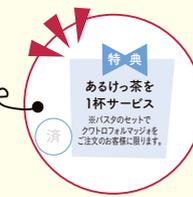
アルコール消毒にご協力ください

*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、あらかじめ店舗にご確認ください。

*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。

特典マークのあるお店でパンフレットをご呈示するとお得なサービスがあります！

このマークが目じるしです！

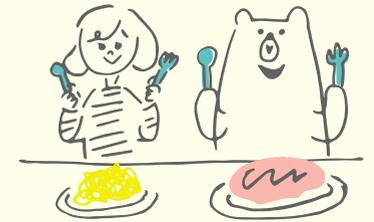


*特典はキャンペーン期間内のみ有効です。

*お食事をご注文のお客様のみご利用できます(ドリンクのみは不可)。

*特に記載のない限り、パンフレット1冊につき1名様限りです。

パンフレット記載のお店で食べて特典やプレゼントをGET!



- | | | | | |
|------|-----------|-------------|-----------|-----------|
| [凡例] | 00 ... 洋食 | L ... 営業時間 | ○ ... 遊佐町 | ○ ... 庄内町 |
| | 00 ... 和食 | 休 ... 定休日 | ○ ... 酒田市 | ○ ... 鶴岡市 |
| | 00 ... 旅館 | P ... 駐車場台数 | ○ ... 三川町 | |

※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。

★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。

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。



お昼メニュー
お夜メニュー

完全予約制
季節のコース
¥4,400

庄内地方の地魚、野菜等を使用し、リーズナブルで満足できるコース料理。



この料理にあうお酒！

後味スッキリでキレイな味わい。どんな料理にも合う。
杉勇 純米吟醸 出羽燦々 四合瓶
¥3,080(720ml)

飽海郡遊佐町舞鶴114-1 Tel.0234-72-4187 11:00~22:00(完全予約制) 不不休 10台



2 フランス風郷土料理 ル・ポットフー

酒田市 Sakata

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



お昼メニュー

要予約
シェフおすすめ
プレミアムフルコース
¥5,500

庄内産食材にこだわった、ランチタイム限定のお得なフルコース。



この料理にあうお酒！

当店だけでしか味わえない、「ル・ポットフー専用酒」。
秘蔵 初孫
¥1,210(グラス120ml)

特典
ワンドリンク(ソフトドリンク)サービス

酒田市幸町1-10-20 Tel.0234-26-2218 11:30~15:00(L.O. 14:00) 夜18:00~21:00(L.O. 20:00) 水曜日 P60台



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。



昼
メニュー
夜
メニュー

ガサ海老の
マリニエール
(コース内のスープ
アラカルト有)
¥1,500

地物のガサ海老を利用した人気の一品。



この料理にあうお酒!

酒米「雪女神」を6割まで磨いた日本酒。すっきりした飲み口で上品な味わい。

上喜元 雪女神
¥3,500(720ml)

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 ● P30台



4 西洋割烹 花月

「和と洋の融合」がテーマの
気取らないピストロ風のフレンチ。



昼
メニュー
夜
メニュー

Aコース
地魚のポワレ
または
庄内牛ハンバーグ
ステーキ
¥2,950

庄内浜の地魚を使った
逸品や庄内牛を使っ
たジューシーなハン
バーグステーキ。



この料理にあうお酒!

おすすめの地酒を3種セットで楽しめる!

地酒飲み比べセット
¥1,650(グラスで3種)

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・第2火曜日
● P25台



7 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。



昼
メニュー
夜
メニュー

要予約
ひつまぶし
¥4,180

厳選した国産うなぎ
を使用。職人がじっ
くり自家製ダレで焼
き上げた極上のひつ
まぶし。



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
¥770(1合)

酒田市中町2-3-27 TEL.0234-24-1422 ● 昼11:30~
13:30(要予約) 夜17:00~22:00 ● 日曜日(月曜日が祝日の
場合は月曜日) ● P12台



8 旬味鮮心 魚屋 富重

極上鮮度のお魚をメインとした会席・懐石料理が
楽しめる落ち着いた雰囲気のお店。



昼
メニュー
夜
メニュー

要予約
おまかせコース
昼 ¥2,200*~
夜 ¥3,300*~
*¥500円刻み

その日その日の美
味しい旬のお魚と
食材を使ったコス
ス。



この料理にあうお酒!

魚にあうお酒を豊富に取り揃え。

地酒 ※季節限定酒もあり
¥380~(1合~720mlまで)

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 ● P21台



5 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。



昼
メニュー
夜
メニュー

季節のお膳
(年、7種類サイクル)
¥2,500~3,000

その時季の庄内の
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
¥1,250(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
● P20台



6 料亭 香梅咲

江戸末期創業。酒田の料亭文化と庄内の郷土料理を
今に伝える日本料理店。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む。



昼
メニュー
夜
メニュー

要予約
庄内旬の
懐石料理
¥8,000

庄内の旬の素材を
使用した料理と地
元の郷土料理を織
り交ぜたおすすめ
懐石コース。



この料理にあうお酒!

生詰のまま3年以上冷蔵熟成。
ほのかに香る吟醸香に、ふくよか
で、丸みをおびた旨味が特徴。

大吟醸秘伝 初孫
¥2,800(300ml瓶)

特典

食前酒(梅酒)
または梅ジュース
1杯サービス

※コース料理ご注文の
お客様に限りです

酒田市日吉町1丁目3-16 TEL.0234-23-3366 ● 11:30~
21:30 ● 不定休 ● P15台



9 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
こころがけているお店。



夜
メニュー

入荷次第
ぶぐボン
¥880

地元で獲れた天然
のぶぐを使った一品
料理。



この料理にあうお酒!

さわやかな香りと熟成されたお酒。

上喜元 吟醸 吟風
¥880(とっくり約2合)

酒田市本町3丁目5-14 TEL.0234-24-6001 ● 17:30~22:00頃 ● 日
曜日 ● P8台

10 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(寿司がメイン)。



昼
メニュー

特上寿司ランチ
¥1,905

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!

【大山 十水】濃厚、芳醇でコクのある味わい
【初孫 魔斬】キレ味とすっきりした旨さ
【上喜元 雄町】米の旨味と程よい酸味

日本酒三種呑みくらべ
¥990(ショットグラス1杯×3種)

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 ● P300台
(さかた海鮮市場)



11 かつろぎ割烹 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。



おすすめ
昼メニュー
夜メニュー

要予約

むきそば
(コースの中の1品)
※ご希望の場合は、
予約の際にご連絡を。
¥2,750~5,500
そばの実を茹でた
ものに出汁をかけて
食べる酒田の名
物料理。



この料理にあうお酒! /

ほのかな“かほり”と凛として冴えた美味さの辛口純米大吟醸。

初孫 黒魔斬
¥3,250(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 ● 20台



12 酒田料理 銀のすず

四季を感じられる眺めの良いお部屋や
ゆったりと落ち着いた空間で懐石料理が楽しめる。



おすすめ
夜メニュー

要予約

おもてなしプラン
¥4,400
※1日組限定
高級食材と地元食
材を使い、前菜から
締めまでお酒がす
ずむ全8品コース。
※季節や仕入れにより
料理内容が変わります。



この料理にあうお酒! /

山形の酒米・出羽燦々で仕込んだ、後味が爽やかな辛口酒。料理の味を損ねない飲みやすい。

竹の露 白露垂珠 純米大吟醸
¥1,760(300ml)

酒田市こがね町2丁目28-6 Tel.0234-28-8797 ● 昼
11:30~14:00 夜18:00~21:00 ● 火曜日 ● 敷地内6台
の他第2駐車場有



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。



おすすめ
夜メニュー

要予約

**季節食材を
取り入れたコース**
¥2,750~
山形地鶏のメダリ
オン(写真)(コース
中の一品)。お客様
のご予算に応じた
コースやアラカルト
料理も。



この料理にあうお酒! /

口当たりの良い赤ワイン。

デイリーワイン
Daily Wine(月山ワイン)
¥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 夜18:00~22:00(L.O. 21:00) ● 水曜日 ● 8台



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。



おすすめ
昼メニュー

**スペシャル
モナミランチ**
(メインは肉か魚を
選べます)
¥2,200
地元食材を使用し
たミニコース。ラン
チタイムのお得なメ
ニュー。



この料理にあうお酒! /

鶴岡産甲州ぶどう100%使用、フルーティな香りとキレ
のいい酸味をもつ辛口ワイン。

月山ワイン ソレイユルパン 甲州シュール・リー
¥4,900(750ml)

鶴岡市錦町2-10 Tel.0235-24-7611 ● 昼11:30~14:30
(L.O. 14:00) 夜17:30~20:00(L.O. 19:30) デイナーコース
は要予約(3日前まで) ● 年中無休 ● 150台



13 ビストロ・デ・ポン

三川町 Mikawa

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
夜メニュー

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。



この料理にあうお酒! /

ANA庄内ブルーアンバサダー監修
の三川町オリジナル限定酒。

純米大吟醸 穂のかおり
¥700

特典

自家製アイス
1個サービス
(2名様まで)
※他クーポン等との
併用不可

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
● 10台



庄内ブルーアンバサダーのおすすめ!

食べ物編

もってのほか(食用菊)

昨年、初めて食べて、食
感とおいしさにびっくり。
「もってのほか」を食卓に
出せる、一手間かけること
ができる人になりたい!とんだか憧れがあります!
独特の香りとしゃきしゃきとした食感が特徴の
「もってのほか」。「天皇家の御紋である菊の花を食
べるとはもってのほか*」、「もってのほか*おしい。」
といったことから、名付けられたそう。
※もってのほか…とんでもないこと。けしからぬこと。



弁慶めし

焼けた青菜の香ばしさと
とほくほくの味噌おにぎ
り。やみつきになってしま
い、お店で見つけると絶対
に注文してしまう一品!

16 イタリアンフレンチ レコルト

地物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。



おすすめ
昼メニュー
夜メニュー

前日まで要予約

**庄内産サワラの
テリーヌ**
**エストラゴンの
マスタード**
(コースの前菜)
昼 ¥3,300~
夜 ¥3,850~

脂の乗った旨味の
強い鯖とエストラゴ
ン(ハーブ)の相性バ
ツグンの前菜。



この料理にあうお酒! /

ほんのり漂う、つや姫の甘い香りが
調和し、優しくリッチな味わい。

つや姫ビール(プリンスール)
¥1,320(310ml)

特典

焼き菓子ひとつ
プレゼント

※コース料理ご注文の
お客様に限りです

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 ● 4台



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。



おすすめ
昼メニュー
夜メニュー

前日まで要予約

Bコース
¥7,700

庄内の食材を使用
したおまかせフル
コース。食材のバリ
エーションの多さが
楽しめる。



この料理にあうお酒! /

庄内町鯉川酒造と奥田シェフ共同開発の日本酒。

みしろん
水酒蘭
¥1,600(ボトル)

鶴岡市遠賀原字稻荷43 Tel.0235-26-0609 ● 昼11:30
~15:00(L.O. 13:30) 夜18:00~22:00(L.O. 20:30) ● 月曜
日(祝日順延) ● 30台、バス3台

