

郵便はがき

997-1392

お手数ですが
63円切手を
貼ってお送り
ください。

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。

(おいしい庄内 選べる賞) お酒コース ・ お米コース ・ スイーツコース ・ 加工品コース

※スタンプを5個以上集めた方は、自動的に「おいしい庄内 特賞」に応募となります。
特賞に外れた場合、「おいしい庄内 選べる賞」で再抽選を行いますので、スタンプを5個以上集めた方も、1つ選択してください。

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。

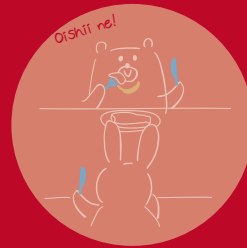
キリトリ

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。

「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



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 2023 10/1 (日) ~ 12/24 (日)

主催: 「食の都庄内」ブランド戦略会議

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

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

HPは
こちら!



「食の都庄内」へようこそ



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。



庄内のお酒の楽しみ方をご紹介します！

山形県は、季節豊かな風土や作り手の文化に恵まれ、日本一の美酒県を自負しています。

中でも米どころ庄内平野や豊かな雪解け水に恵まれる庄内地域は、酒造りに適した自然環境に恵まれています。18の酒蔵でつくられる日本酒のほか、近年注目を浴びている庄内産のワインやウイスキーには、国内だけでなく、海外でも高い評価を得ているものも多数あります。ぜひ、庄内の豊富な食材から生まれたおいしい料理と一緒に、庄内のお酒をお楽しみください。

誌面では、庄内の日本酒とワインの特徴について、ソムリエとSAKE DIPLOMAの資格を持っている庄内DECクラブの佐藤浩樹さんによる解説を掲載しています。読んでいただくと、よりお食事をお楽しみいただけると思います。

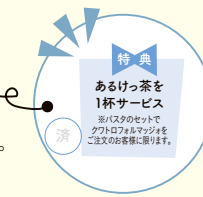


庄内DECクラブ
佐藤浩樹氏

※庄内DECクラブ…
庄内地域の洋食料理人の交流と育成を目的とした組織。

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！

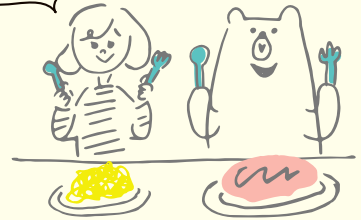
このマークが目じるしです！



- ※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!

パンフレット記載メニュー
以外のお食事でも
スタンプGET!



- [凡例]
- 00 … 洋食
 - 00 … 和食
 - 00 … 旅館
 - L … 営業時間
 - 休 … 定休日
 - P … 駐車場台数
 - 青 … 遊佐町
 - 赤 … 酒田市
 - 黄 … 三川町
 - 紫 … 庄内町
 - 白 … 鶴岡市

※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。



昼
メニュー

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
できるコース料理を
提供。

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
¥3,520(720ml)

飽海郡遊佐町舞鶴114-1 Tel.0234-72-4187 ●11:00
～22:00(完全予約制) ●不定休 ●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」。



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
¥6,000

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 要予約
¥1,250(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丁目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



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。



夜
メニュー

前日18:00まで要予約

フルコース
¥6,000
旬の食材を使った洋
食のフルコースです。



この料理にあうお酒！

深みのある味とキレ味抜群のすっきりとした本辛口の
純米酒。

初孫 麩斬
¥1,210 (300ml)

酒田市大町6-1 TEL.0234-22-2377 ● 昼11:30～14:00
夜17:30～21:00(L.O. 20:00) (前日の18:00まで要予約) ● 水
曜・木曜日 ● 30台



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。



昼
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
¥3,300

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
● 25台



7 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酒を楽しむ。



昼
メニュー

要予約
季節の
松花堂弁当
¥3,500

庄内浜の魚介類の
お刺身や庄内の山
海の幸で作り上げ
た酒肴、山形牛の
料理など地元の食
材たっぷり。



この料理にあうお酒！

澄んだ味わいの中に、酒米のやさしい甘みを感じる。キレ
が良く、癖のないので、料理と楽しめるお酒。

菊勇 吟醸 秘伝
¥1,980 (300ml瓶)

酒田市日吉町1丁目3-16 TEL.0234-23-3366 ● 11:30～
21:30 ● 不定休 ● 15台



8 旬味 井筒

老舗郷土料理屋。単品メニューで焼き鳥や
刺身盛り合わせ、その他うな重等のご飯ものも味わえる。



昼
メニュー

昼は要予約
北前料理
¥3,850

地元の旬の料理を
一度に味わいたい！
という方におすすめ。
当日予約などで注文
可能(昼は要予約)。
※写真は北前料理(春の膳)



この料理にあうお酒！

山形屈指のハイグレードな定番酒。

楯野川 清流 純米大吟醸
¥990 (1合)

酒田市中町2丁目3-27 TEL.0234-24-1422 ● 11:30～
13:30(要予約) 夜17:00～22:00 ● 日曜日(月曜日が祝日の
場合は月曜休) ● 12台



5 Restaurant Nico

地元酒田、庄内地方の食材をふんだんに使用した
フレンチレストラン、オリジナリティを追求した
『酒田フレンチ』が楽しめる。



夜
メニュー

要予約
ガサ海老の
漁師風スープ
(おまかせコース
「KURO」の中の1品)
¥9,900

ガサ海老を野菜のブイ
ヨンで煮出したシンプ
ルなスープ。おすすめ
のおまかせコースKURO
(7～8品)は、旬の山
形を堪能できる。



この料理にあうお酒！

鳥海山に畑を持つヒナタエステートのワイン。コクがあり、
キリッとした辛口のシャルドネ。

ヒナタエステート ユキドケジョウナイ・シャルドネ
¥5,500 (ハーフボトル)

酒田市亀ヶ崎3丁目7-2 TEL.0234-28-9777 ● 11:30
～14:30(L.O. 13:30) 夜17:30～21:30(L.O. 20:30) ● 日曜
日 ● 13台



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。



昼
メニュー

季節のお膳
(内容は月替わり)
¥2,600～3,000

この時期の地元食
材を使用したお膳。



この料理にあうお酒！

すっきりとした飲み口で、
女性の方にも人気。
上喜元 純米吟醸 生
¥1,280 (300ml)

特典
手作り
抹茶ぐずもち
サービス
※季節のお膳を
注文された方

酒田市中町2丁目1-20 TEL.0234-22-3216 ● 11:00～
14:00 夜16:30～21:30(日曜・祭日は20:30まで) ● 不定休
● 20台



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・懐石料理が
楽しめる落ち着いた雰囲気のお店。



昼
メニュー

要予約
おまかせコース
昼 ¥2,750*～
夜 ¥3,850*～
※500円刻み

その日その日の美
味しい旬のお魚と
食材を使ったコー
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
¥430～(1合～720mlまで)

酒田市本町3丁目5-16 TEL.0234-26-8044 ● 11:30～
14:00 夜17:00～21:30 ※昼営業は金曜・土曜日のみ ● 日曜
日、月2回月曜不定休 ● 21台



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
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 ● 8台

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(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!

【初孫 魔斬】キレ味とすっきりとした旨さ
【楯野川 清流】華やかでやわらかい甘み
【上喜元 雄町】米の旨みと程よい酸味

日本酒三種呑みくらべ
初孫 魔斬 / 楯野川 清流 / 上喜元 雄町
¥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 ●300台
(さかた海鮮市場)



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。



昼
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。
¥3,300~

そばの実を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!

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 要予約
¥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



15 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。



夜
メニュー

前日まで要予約

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。

特典

自家製アイス
1個サービス
(2名様まで)
※他メニュー等との併用不可

この料理にあうお酒!

80年間途絶えていた「イ号」米を原材料としてつくった特別純米酒。

イ号 彌太右衛門 要予約
¥700



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

16 Brillano (ブリラーノ)

庄内町 Shonai

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。



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。

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

13 芳香亭

酒田の観光名所、山居倉庫「酒田夢の倶楽」の中にある「料亭香梅咲」の姉妹店。庄内の旬の食材で作ったお料理や地元の銘酒を歴史ある建造物の中で食べられる。



昼
メニュー

竹かご
いづめこ膳
¥1,848

庄内地方の民芸品「いづめこ人形」を模した竹かごの器に、お刺身やお料理を盛り込んだ人気のランチメニュー。

この料理にあうお酒!

スッキリとした飲み口の中にも上喜元特有の果実を思わせるような甘みがあり、軽いながらも飲みごたえのあるお酒。

上喜元 純米吟醸生
¥1,408(300ml)



酒田市山居町1丁目1-20 Tel.0234-21-1036 ●昼11:00
~14:00 夜17:30~21:00 ※夜の部は臨時休業が多いため予約がおすすめ ●月曜日の夜 ●25台



14 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。



夜
メニュー

要予約

おもてなしプラン
¥5,000
※1日2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すむ全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、後味が爽快な辛口酒。料理の味を損ねない飲みやすさ。

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



庄内の日本酒の特徴・楽しみ方

日本屈指の美酒は、洋食との相性もバッチリ!



「吟醸王国やまがた」という言葉があるように庄内の日本酒はフルーティーな香りとバランスの良い味わいが特徴です。県内でも庄内地方は酒蔵の数が最も多くバリエーションの豊富さも有名です。中でも庄内の純米吟醸酒は日本屈指の美酒であり、和食はもちろんフレンチやイタリアンなど幅広く料理に合わせる事ができます。

おすすめの楽しみ方をご紹介しますとワイングラスで味わってみてはいかがでしょうか。ワイングラスの独特な形状は華やかな香りをより

「吟醸王国やまがた」という言葉があるように庄内の日本酒はフルーティーな香りとバランスの良い味わいが特徴です。県内でも庄内地方は酒蔵の数が最も多くバリエーションの豊富さも有名です。中でも庄内の純米吟醸酒は日本屈指の美酒であり、和食はもちろんフレンチやイタリアンなど幅広く料理に合わせる事ができます。

高め、味わいもダイレクトに感じる事ができます。早い段階で洋食文化が発展した庄内地方なので違和感なく楽しめるでしょう。

毎年注目を集める日本酒の鑑評会「全国新酒鑑評会」は有名ですが、なんと令和4酒造年度において山形県は金賞最多という快挙に選ばれました。その中でも庄内の酒蔵も多く選ばれ、これからの活躍に目が離せません。庄内地方は豊富な食材で有名ですが、日本酒のレベルの高さと幅広さにも再注目してはいかがでしょうか。



香りが華やかに!

17 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が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)
¥2,300
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 ディナーコースは要予約
(3日前まで) 年中無休(ディナーのみ曜日定休) 150台



18 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
夜メニュー

前日まで要予約

庄内産の無花果と
蝦夷鹿のテリーヌ
(ディナーBコースの前菜)
ディナーBコース
¥5,500

フルーツと相性の良い
蝦夷鹿と、庄内産の
甘酸っぱい無花果を
テリーヌ仕立てに。
※季節によって、前菜メ
ニューが変わります。



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(プリンスエール)
¥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

清

鶴岡市大塚町21-2 Tel.090-1391-1860 昼11:30~
14:00 夜18:00~21:00 火曜日 4台



21 CAFE&DINING EAST

地産の食材を使用し気軽にコース料理や単品料理が楽しめるイタリアン。



おすすめ
夜メニュー

桜美豚肩ロースの
グリル
パルミジャーノ・
レッジャーノチーズの
クリームソース
¥1,760

チーズの熟成が香る
ソースと肩ロースグ
リルのマリナーージュ。



この料理にあうお酒! /

エルサンワイナリー松ヶ岡のワインを季節ごと
にご提供。樽から注ぐ自然派ワイン。

エルサンワイナリー松ヶ岡 季節ワイン
¥880(グラス)

鶴岡市東原町17-7(ランドエル・サン内)
Tel.0235-24-4639 10:30~21:00 火曜日(祝日順延)
100台



22 Pomme de Terre (ポムドテール)

フランス古典料理と庄内食材のピストロ。アラカルトが中心だが、要予約のコース料理もオススメ。



おすすめ
夜メニュー

庄内鴨の
パテアンクルート
¥1,800

フランスの古典料理
を鶴岡市産の小麦
で焼いたパイ生地、
庄内鴨、ただちや豆、
庄内豚と地元の素
材で仕上げた一品。



この料理にあうお酒! /

上品ながらしっかりと旨味のなかに柔らかな甘さと
果実のような芳香が、古典フランス料理とよく合う。

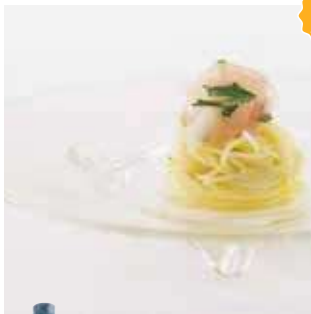
亀の井酒造くどき上手大吟醸
¥900(グラス)

鶴岡市昭和町12-61 昭 and ビルIF Tel.0235-29-2533
17:00~24:00 日曜日、その他不定休 3台



19 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

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。

水酒蘭
¥1,800(ボトル)

鶴岡市遠賀原字稲荷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



20 ファリナモーレ

庄内でとれた新鮮な食材や旬のものを使用したアル・ケッチャーノのパスタのお店。



おすすめ
昼メニュー

4種のチーズの
クリームソースパスタ
¥1,600

ゴルゴンゾーラ、タ
レッジョ、グラナバ
ダーノ、自家製のヤ
ギのリコッタチーズ
を使用したパスタ。



この料理にあうお酒! /

アル・ケッチャーノの奥田シェフと鯉川酒
造が共同開発した洋食にも合う日本酒。

水酒蘭
¥600(60ml)

特典

ジェラート
サービス

※対象メニューと
ドリンクをご利用に
限ります

清

鶴岡市末広町3-1(マリカ東館1F FOODEVER内)
Tel.0235-64-0520 11:30~15:00(L.O. 14:35) 月曜日
(祝日順延) 700台



23 穂波街道 緑のイスキア

本物のナポリピッツアと自給野菜、地元の旬の食材が楽しめる、水田の景色の中に建つ軒家のイタリアンレストラン。



おすすめ
夜メニュー

休日は予約がおすすめ

マルゲリータ
(月山高原の小麦と
バジル使用)
¥1,408

ナポリピッツアの世
界大会日本代表メ
ンバーであるシェフ
が焼く本物のナポリ
ピッツア。



この料理にあうお酒! /

当店の料理に合う地元の日本酒。

くどき上手
¥748(約100ml)

鶴岡市羽黒町押口川端37-7 Tel.0235-23-0303 平日
昼11:00~14:00(L.O.) ※土・日曜日・祭日 ~14:30 夜17:30~
20:00(L.O.) 火曜日(祝日順延) 30台



24 ピノ・コッリーナ ファームガーデン&ワイナリー松ヶ岡

月山とぶどう畑を見渡す抜群のロケーションの中、おいしい料理やドリンクが楽しめる。



おすすめ
昼メニュー

自家製生ハム
ハモンセラノ
アラ タッミ
¥880

「生ハムを日本で初
めて成功させた」料
理家辰巳芳子氏の
製法を受け継ぎ完
成させた生ハム。程
よい塩味の優しい味
わい。



この料理にあうお酒! /

松ヶ岡産ソービニオンブランとシャルドネを組み合わせた
自社醸造ワイン。すっきりとした味わいで魚介類やお
肉料理、オリーブオイルを使った料理などにもよく合う。

フルフル2022 白 ¥880

鶴岡市羽黒町松ヶ岡字松ヶ岡156-2 Tel.0235-26-7807
レストラン11:00~14:30(L.O.) カフェ14:30~16:00(L.O.) デイ
ナー予約制(3日前まで) 不定休 店舗前5台、他40台

