

25 gira e gira (ジーラジーラ)

田園を眺めながら、木の温もりあふれる店内で庄内の恵みを存分にお楽しみいただけるイタリアン。



おすすめ
夜
メニュー

要予約

季節の庄内
おまかせコース
¥8,000

地元庄内産の野菜や魚介、鴨肉などを少しずつ楽しめるコース。



この料理にあうお酒！

地元大山大で作られる庄内産のクラフトコーラをホワイトラムで！食前酒にどうぞ。

ラムツバメコーラ
¥800(グラス)

鶴岡市豊田甲28-2 Tel.090-1808-3420 ●昼11:30~14:00 夜18:00~23:00 ●水曜・不定休 ●P20台

26 ゆのはま100年キッチン

地元庄内の食材を使った美しい料理を海を見ながらお楽しみいただける、2022年夏にオープンしたキッチン。



おすすめ
夜
メニュー

要予約

旬の野菜と
紅ずわい蟹の
蟹味噌バーニャカウダ
と地魚のフリット
¥1,650

加茂港「協和丸」の紅ずわい蟹の蟹味噌が極上のコクと旨みをプラス。季節の野菜と魚、贅沢な皿。



この料理にあうお酒！

ANAあきんど(株)庄内支店とエルサンワイナリー(株)で連携して製造したワイン。フルーティかつ辛口な味わい。

ベストテイトシエロ
Vestito Cielo(エルサンワイナリー松ヶ岡) 要予約
¥1,320(グラス)

鶴岡市湯野浜1丁目8-43 Tel.0235-35-0280 ●ランチ11:30~14:00(L.O. 13:30) カフェ 14:00~16:30(L.O. 16:00) ディナー18:00~21:00(L.O. 20:30) ●火・水曜日 ●P8台



29 すたんど割烹 みなぐち

江戸末期の蔵を改装した店内は、見るだけでも価値あり！昔ながらの郷土料理で地元でしか食べられない物を！



おすすめ
昼
メニュー

桜美豚の角煮
¥825

鶴岡市温海地域で育った豚を、3日かけて仕上げた一品。



この料理にあうお酒！

角煮の脂もスッパリ味わえる。どんな料理にも合わせやすいお酒。

亀の井酒造 超辛口ばくれん
¥660(1合)

特典

お一人様毎に
ドリンク注文時に
全体的金から
100円引き

※他クーポン等との併用不可

鶴岡市山王町8-10 Tel.0235-23-3791 ●昼11:00~14:00 夜17:00~22:00(L.O. 21:00) ●第1・4・5月曜日、第2・3日曜日 ※第2・3月曜日祝日の場合は、日曜日営業 ●P4台



30 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。全て完全個室対応のため、落ち着いた雰囲気でお食事が楽しめる。



おすすめ
昼
メニュー

5日程度前まで要予約

庄内産
ズワイガニコース
¥11,000~16,500
庄内産の1kg以上の蟹を使用した極上コース。

3日前まで要予約

庄内旬の
特選コース
¥5,500~



この料理にあうお酒！

キリとしたドライな味わい。

特別純米酒 十水 要予約
¥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 ●P25台



27 カモンマーレ Piccolo-Passo (ピッコロパッソ)

豊かな海を次世代に引き継ぐ、地域づくりの総合拠点としてオープンした「カモンマーレ」。庄内浜をはじめとする庄内の豊かな食材をいっぱい使っているお店。



おすすめ
昼
メニュー

紅ズワイガニの
豪華パスタランチ
(おまかせ前菜・スープ・
オリジナルジュレット付き)
※フィナータイムも単品でご注文可能
¥2,300

山形県唯一の籠漁
「協和丸」の紅ズワイ
蟹をたっぷり使った
贅沢パスタ。



この料理にあうお酒！

鶴岡市産甲州ぶどう100%使用。フルーティな香りとキレイのいい酸味を持つ辛口。

月山ワイン ソレイユ・ルパン
甲州シュール・リー
¥1,200(グラス 120ml)

特典

カモンマーレ・
オリジナルシール
プレゼント

※一会計につき
2,000円以上ご利用の方

鶴岡市加茂字大崩595-4 Tel.0235-35-1216 ●昼11:00~15:00(L.O. 14:30) 夜17:30~21:00(L.O. 20:30) ※冬季営業はランチ・ディナーとも完全予約制。(カモンマーレHP要確認) ●不定休HPを要確認 ●P100台



28 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

菜あランチ膳
¥990

旬の自家栽培野菜や米、地元食材を贅沢に使ったランチ。メインは肉と魚から選べる。



この料理にあうお酒！

米のふくよかな甘みを感じられる飲みやすい日本酒。

富士酒造 なまいき
¥1,320

特典

コーヒーサービス
※コーヒーがつく
コースの場合は
コーヒー相当のものを

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らランチプレート提供) ●P15台



庄内のワインの特徴・楽しみ方

庄内浜の海の幸にも、赤カブ漬けにも合う庄内産ワイン。



白ワインで注

目したいブドウ品
種は、何と言っても

「甲州」です。庄内の甲

州は日本のワイン銘醸

地の中でも最北端といわれてお

り、スッパリとした柑橘の香りと爽やかな味わい

が特徴です。生魚とワインと一緒に食べるとたま

に生臭く感じますが、これはワインに含まれる鉄

分が原因と考えられています。ですが甲州には鉄

分が少ないため、新鮮な魚介にもぴったりマッチ

します。庄内浜のお刺身や天然の岩ガキをお召

し上がりになる時には、ぜひ庄内の甲州を合わ

せてみてください。

赤ワインで注目したいブドウ品種は「ヤマソー

ヴィニヨン」です。これは世界的に有名なカベル

ネソーヴィニヨンという品種と山ブドウを掛け合

わせた品種です。ワインの世界で交配品種は割

とスタンダードですが、ワイン用品種ではない山

ブドウと掛け合わせた品種は珍しく「ヤマソー

ヴィニヨン」は他の赤ワインにはない独特な酸味

が特徴です。お肉料理

にはもちろん、庄内産

の赤カブ漬けにもス

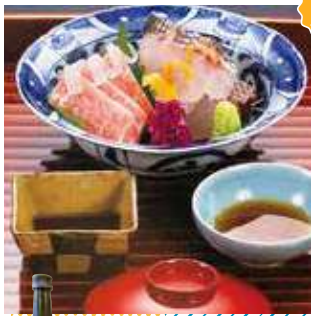
トマッチします。



※価格はR5.10.1現在のものです。キャンペーン期間中、価格や料理内容が変わる場合がございます。パンフレット掲載のメニュー以外のお食事をしたときもスタンプがもらえます。

31 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

前日まで要予約

料理長
おまかせコース
¥4,400
～11,000

ゆっくりとお料理を
味わっていただきな
がら、お酒もどうぞ。



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 前日まで要予約
¥4,950(720ml)

鶴岡市泉町6-6 Tel.0235-25-2283 ●昼11:30～14:00
夜17:00～22:30 ●不定休 ●5台



32 庄内ざっこ

庄内浜の旬魚、庄内の大地で育まれた旬菜、
その全てを素敵なお時間とともに。



おすすめ
昼
メニュー

華籠御膳
¥3,500
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！

ソムリエ・調酒師が選ぶ庄内地方のおいしいお酒。

調酒師おすすめの地酒
¥715～

鶴岡市本町1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を要確
認) ●30台



35 日本料理 わたなべ

庄内・鶴岡・藤島の食材をふんだんに使用したお店。



おすすめ
昼
メニュー
おすすめ
夜
メニュー

要予約

ランチミニ懐石
¥1,880～
ディナーコース
¥3,850～

地場の食材を最大
限にいかした料理。



この料理にあうお酒！

地元藤島のお酒。香高く、味わい深い。

藤島
¥750(グラス)

鶴岡市野田目字家ノ腰41-2 Tel.0235-64-0031 ●昼
11:00～14:00 夜18:00～21:00 ●不定休 ●11台
*11月から営業



36 月の沢温泉 北月山荘

食堂「北月山モン・ヴィバール」にて、ここでしか体験できない
「食」をテーマに、夕食はフランス料理のコース仕立て、
朝食は立谷沢のごはんを楽しむ食事を提供。



おすすめ
夜
メニュー

1週間前まで要予約

庄内豚のロティ
カルボナード
(夕食のメインの一例)
1泊2食¥10,000

庄内豚を2種類の
仕立てで味わう
コースのメイン。



この料理にあうお酒！

庄内産「亀の尾」を使用したクラフトビール。

山形庄内タートルエール 要予約
¥1,000(310ml)

東田川郡庄内町立谷沢字西山1-67 Tel.0234-59-2137
●チェックイン15:30 チェックアウト09:30 ●火曜日(宿
泊は金・土・日・祝前日のみ対応) ●10台



33 蔵屋敷 LUNA

築170年の江戸の酒蔵がひっそりと、そして華やかに
古の日々を偲ばせる。ここでしか出会えない
庄内の新しいおいしさ。



おすすめ
夜
メニュー

夜膳 月の旅人
¥7,700

山形牛の石焼きがメ
インでその他庄内の
旬の食材が味わえる
おすすめコース。



この料理にあうお酒！

築170年の土蔵が「蔵屋敷LUNA」として
復興した記念ボトル。美山錦100%使用。
交野屋土蔵復興記念
純米吟醸 交野屋
¥4,180(瓶 720ml)

特典

アルコールまたは
ソフトドリンク
ワンドリンク
サービス

済

※夜のコースのお客様
1グループ4名様まで

鶴岡市昭和町12-23 Tel.0235-22-1223 ●昼11:00～
14:00 夜17:30～21:00 ※日曜は昼のみ営業 ●月曜日(祝日
順延) ●15台



34 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。



おすすめ
昼
メニュー

庄内藩 北前膳
¥2,130

「鱧(はも)」をテ
マに現代北前料理
を考案し、在来作物
も盛り込んだ御膳。



この料理にあうお酒！

濃醇でコクがありながら、キレの
あるお酒。

特別純米酒十水
¥1,200(300ml)

特典

コーヒー
サービス

済

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 ●約
500台



37 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。



おすすめ
夜
メニュー

要予約

庄内めぐみの
バイキングと
浜焼きコーナー
1泊2食 ¥11,150
～22,150

庄内の食材を利用し
た和洋中バイキング。
揚げたての天ぷらや
浜焼きコーナーも。



この料理にあうお酒！

辛口キレの良い純米大吟醸。
和食にも洋食にも合う。

大山 純米大吟醸
¥1,430(グラスもったり)

特典

ワンドリンク
サービス

済

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を要確認 ●約
100台



38 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。



おすすめ
夜
メニュー

要予約

グルメコース
1泊2食 ¥15,400～
旬の特選素材を
使った四季折々の
お料理。



この料理にあうお酒！

香り高くスッキリとした超辛口。庄内浜の魚介の旨味と
相性ぴったり。

冷酒 愛心酒
¥1,000(180ml)

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を要確認 ●14
台、第2駐車場30台



39 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
夜
メニュー

要予約

おまかせ
建網コース
10品以上
日帰り ¥ 5,500
1泊2食 ¥ 11,000

自社で獲れた魚料理をたっぷり。



この料理にあうお酒！
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
¥900 (300ml)

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 ●火曜日 ●20台



40 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

要予約

あつみ産桜美豚
しゃぶしゃぶ
1泊2食 ¥ 13,350 ~
※2名様1部屋の場
お1人様あたり

「彩り会席」コース
は、あつみ産桜美豚
のほか、庄内浜の
鮮魚お造り盛り合
わせなど季節のお
料理を含む。



この料理にあうお酒！
渡曾本店醸造のたちばなやオリジナルのお酒。
華やかでフルーティーな香り。

大吟醸たちばなや
¥6,600 (720ml)

鶴岡市湯温泉丁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 ●100台



41 高見屋別邸 久遠

四季の山庭を眺めるモダンな湯宿。
柔らかなあつみの湯に包まれ、
地元の食材を使った料理は絶品。



おすすめ
夜
メニュー

要予約

庄内名物
和会席膳
1泊2食 ¥ 15,000 ~

庄内豚を使ったしゃ
ぶしゃぶや日本海で
獲れた鯛のかぶと
揚げなど庄内の名
物料理を取り揃え
た和会席膳を味
わうプラン。



この料理にあうお酒！
辛口の厳しさが優しく包みこまれ、端麗できめ細やかな
中にも芳醇さの感じられるソフトな超辛口のお酒。

愛心酒
¥1,700 (300ml)

鶴岡市湯温泉湯之尻83-3 TEL.0235-43-4119 ●チェ
ックイン15:00 チェックアウト10:00 ●不定休 ●50台



42 あつみ温泉 かしわや旅館

あつみ地区の温泉旅館。
日本海の幸を、温泉とともに。



おすすめ
夜
メニュー

3日前まで要予約

秋の日本海の幸
グルメコース
1泊2食 ¥ 14,450

秋の旬の日本海の
幸をどうぞ。温泉入
浴も利用可能。



この料理にあうお酒！
あつみの摩耶山のふもとの米を使った地酒。
フルーティーな味わい。

純米吟醸 摩耶姫
¥1,870 (2合)

鶴岡市湯温泉甲191 TEL.0235-43-2011 ●チェ
ックイン15:00 チェックアウト10:00 ●不定休 ●7台



関連イベント

庄内都
食の都

“庄内北前ガニ” “庄内おばこサワラ”
“天然とらふぐ” キャンペーン!

山形県が誇るブランド水産物、「庄内北前ガニ」

「庄内おばこサワラ」「天然とらふぐ」。

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月より順次はじまります。

詳しく!



庄内おばこサワラ
10/10~12/8

天然とらふぐ
12/1~2024.3/17



庄内北前ガニ

10/2~2024.1/15



「巡って、旅する。秋の最上庄内まるごとスタンプラリー」

開催期間 10/1 (日)~2024.1/8 (月・祝)

最上・庄内両地域をより楽しんでいただ
けるよう、観光スポット、観光施設等をめぐ
るスタンプラリーを開催します!

抽選で合計50名様に景品が当たります。

秋の最上・庄内をまるごと巡り、秋を彩
る自然や旬の味覚をお楽しみください。

2023秋の「最上传承野菜・うまいものフェア」開催予定!!

秋に旬を迎える最上传承野菜(甚五右エ門芋、西又かぶなど)や最上地域の農畜産物を使った料理や加工品などを味わいながら、豪華景品が当たるスタンプラリーを11月中旬から開催予定!詳細は「最上传承野菜インスタグラム」で11月上旬頃に発表いたします。

この機会に、山形県最上地域に

お越しいただき、地域の秋の
味覚をお楽しみください。

最上传承野菜
Instagram



西又かぶ

甚五右エ門芋

©東海林晴哉



グルメ巡り MAP



「食の都庄内」グルメ巡りキャンペーン参加店



- | | | |
|---------------------|-------------------------|-----------------|
| 1 華み壽喜 | 15 ビストロ・ド・ボン | 28 やさいの荘の家庭料理菜々 |
| 2 フランス風郷土料理 ル・ポットフー | 16 Brillano | 29 すたんど割烹みなぐち |
| 3 洋風郷土料理レストラン巳之助 | 17 レストランモナミ | 30 和洋食割烹 紅屋 |
| 4 西洋割烹花月 | 18 イタリアンフレンチレコルト | 31 日本料理泉 |
| 5 Restaurant Nico | 19 アル・ケッチャーノ | 32 庄内ざっこ |
| 6 割烹食堂 伊豆菊 | 20 ファリナモーレ | 33 蔵屋敷LUNA |
| 7 料亭 香梅咲 | 21 CAFE&DINING EAST | 34 魚匠ダイニング沖海月 |
| 8 旬味井筒 | 22 Pomme de Terre | 35 日本料理わたなべ |
| 9 旬味鮮心 魚屋 富重 | 23 ピノ・コッリーナ | 36 月の沢温泉 北月山荘 |
| 10 寿し処 喰道楽 | 24 ファームガーデン&ワイナリー松ヶ岡 | 37 華夕美日本海 |
| 11 喰居来居や 和ん | 25 gira e gira | 38 湯野浜温泉うしお荘 |
| 12 くつろぎ割烹 志幡 | 26 ゆのはま100年キッチン | 39 旅館仁三郎 |
| 13 芳香亭 | 27 カモンマーレ Piccolo-Passo | 40 たちばなや |
| 14 酒田料理 銀のすず | | 41 高見屋別邸久遠 |
| | | 42 あつみ温泉かしわや旅館 |

掲載の店舗でお食事をして応募すると、
おいしい庄内の特産品が当たる!

抽選で**55名**様にプレゼント! お店を巡るほど**当たりやすくなる!** *写真は全てイメージです。

おいしい庄内**特賞**

スタンプ**5**個で
自動的に応募!
15,000円相当



庄内おばこサワラのしゃぶしゃぶと
庄内浜産ノドグロの干物 セット

5
名様

おいしい庄内**選べる賞**

1口...スタンプ**1**個で応募できる!
3,000円相当

お酒コース



10
名様

お米コース



10
名様

スイーツコース



10
名様

加工品コース



20
名様

スタンプ**5**個で、ご応募いただくと

もれなく

「食の都庄内」
オリジナル手ぬぐい
が当たる!

(手ぬぐいのプレゼントは、お一人さまにつき1枚です)

庄内の特産物が
かわいいイラストに!



スタンプ数と応募口の例!

スタンプ 1個

選べる賞に1口 応募

スタンプ 3個

選べる賞に3口 応募

スタンプ 5個

特賞に1口 応募

外れた場合もWチャンス!
選べる賞に5口 応募

スタンプ 10個

特賞に2口 応募

外れた場合もWチャンス!
選べる賞に10口 応募

スタンプ数が
多いほど
当たる**確率UP!**

キャンペーン期間

2023.
12/24(日)まで

応募期限

2024. 1/5(金)

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。

応募方法

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
押してもらおう!



③右記の応募はがきに
必要事項を記入。
切手を貼って投函!



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!

※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。

華み壽喜	フランス風郷土料理 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	Restaurant Nico	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	喰居米居や 和ん	くつろぎ割烹 志幡
芳香亭	酒田料理 銀のすず	ピストロ・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	ファリナモーレ	CAFE&DINING EAST	Pomme de Terre	穂波街道 緑のイスキア	ピノ・コッリーナ ファームガーデン& ワイラー松岡
gira e gira	ゆのはま 100年キッチン	カモンマーレ Piccolo-Passo	やさいの荘の 家庭料理 菜あ	すたんど割烹 みなぐち	和洋食割烹 紅屋
日本料理 泉	庄内ざっこ	蔵屋敷 LUNA	魚匠ダイニング 沖海月	日本料理 わたなべ	月の沢温泉 北月山荘
華夕美日本海	湯野浜温泉 うしお荘	旅館 仁三郎	たちばなや	高見屋別邸 久遠	あつみ温泉 かしわや旅館

キリトリ

キリトリ

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
ていただくか、「食の都庄内」ホームページか
らお申込みください!



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

「食の都庄内」
親善大使が活躍中!