

登録
無料

「食の都庄内」サポーター募集中!

庄内の「食」に興味のある方、ぜひ登録してみませんか。

【特典 1】「食の都庄内」
オリジナルピンバッジプレゼント【特典 2】庄内の食に関する情報やイベント等を
メールでご案内

お申込みはこちら→

「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「現代の名工」
日本料理人
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」協力店募集中!

庄内の食材や食文化を活かした商品・サービ
スの提供を通して、庄内の食の魅力を発信す
る協力店を募集中です。【特典 1】イベント、商談会等の情報を
メールでご案内【特典 2】「食の都庄内」のぼり旗や
ステッカーの無償提供

お申込みはこちら→

協力店は
現在500店舗
以上!

「食の都庄内」の取組みは公式HP・SNSをチェック!

旬の情報をリアルタイムにお届けします

食の都
庄内HPは
こちら!

「食の都庄内」ブランド戦略会議

鶴岡市/酒田市/三川町/庄内町/遊佐町/山形県庄内総合支庁

やまがたフルーツ150周年

今年、令和7年(2025年)は、山形県でさくらんぼや西洋なし
等の栽培が始まってから150年の記念すべき節目の年です。山形県全体で県産フルーツを盛り上げていくため、県産品フルーツの紹介や、
生産者のインタビュー記事、フルーツを使ったレシピ集など、盛りだくさんの情報を
発信しています。

詳しくは「やまがたフルーツ150周年記念ポータルサイト」をご覧ください!



TAKE FREE

スマホでデジタルスタンプラリー

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

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

2025 10/1 (水) ~ 12/25 (木)

キャンペーンが終わったあとも、お店選びの参考にパンフレットをご活用ください

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/鶴岡産栄会/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/鶴岡食材をつかった郷土食を考える研究会

「食の都庄内」へようこそ

山形県庄内地方は、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。

食の都
庄内



庄内産フルーツを使ったお酒を紹介！

山形県は、四季折々の豊かな自然と、受け継がれてきた酒造りの文化が息づく「美酒県」です。なかでも庄内地域は、米どころとして知られる庄内平野や、出羽三山、鳥海山から湧き出る豊かな雪解け水に恵まれ、多彩なお酒を生み出しています。

17の酒蔵でつくられる日本酒のほか、近年は庄内産のワインやウイスキーも注目を集め、国内外で高い評価を得るなど、庄内の酒文化はますます豊かに発展しています。

庄内の豊富な食材から生まれたおいしい料理とともに、庄内ならではの酒をぜひ味わってみてください。

また、今年は「やまがたフルーツ150周年」に合わせ、庄内産フルーツを使ったお酒も誌面でご紹介しています。庄内のフルーツの魅力を、お酒を通して感じてみてください。

同時開催

「庄内北前ガニ」「庄内おばこサワラ」
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」。

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月から始まっています。

※提供店舗にマークを表示しています



詳しくは！



庄内北前
ガニ
10/2～
2026.1/15

庄内
おばこサワラ
10/9～
12/19

特典マークのあるお店で、
デジタルスタンプ獲得前の
対象スポット画面を呈示すると
お得なサービスがあります。

このマークが目じるしです！

特典の利用方法については
P18をご覧ください



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 | L ... 営業時間 | 👤 ... 「おばこサワラ」キャンペーン参加店 | 📍 ... 遊佐町 |
| 00 ... 和食 | 休 ... 定休日 | 👤 ... 「北前ガニ」キャンペーン参加店 | 📍 ... 酒田市 |
| 00 ... 旅館 | P ... 駐車場台数 | | 📍 ... 三川町 |
| | | | 📍 ... 庄内町 |
| | | | 📍 ... 鶴岡市 |

※価格は全て税込です。※店舗により、別途サービス料が発生する場合があります。※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 華み寿喜

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。



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
¥3,850(720ml)

鮑海都遊佐町舞鶴114-1 Tel.0234-72-4187

🕒 昼11:00～14:00 夜17:00～22:00 📅 不定休 📍 15台



2 フランス風郷土料理 ル・ポットフー

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」。



要予約
シェフおすすめ
プレミアム
フルコース
¥6,600

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。

特典

ワンドリンク
(ソフトドリンク)
サービス

当店でしか味わえない、
「ル・ポットフー専用酒」。

秘蔵 初孫 要予約
¥1,250(グラス120ml)

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 📍 60台



※価格はR7.10.1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。

3 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
夜
メニュー

お好みコース
¥3,500～

お好きな料理をチョイスしていただくコース。



この料理にあうお酒！

庄内のおすすめ地酒セット。

地酒飲み比べセット
¥2,000 (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・4火曜日 ● 25台



4 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。



昼
メニュー
夜
メニュー

要予約
おまかせコース
「Menu deux」
¥11,000

コース内の一品「ガサ海老の漁師風スープ」。
ガサ海老を野菜のフイ
ンで煮出したシンプ
ルなスープ。魚介と野菜
の旨味を引き出した
『酒田フレンチ』の伝統
と革新が味わえる1品。

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

● 昼11:30～14:30 (L.O. 13:30) 夜17:30～21:30 (L.O. 20:30)

● 日曜日 ● 13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
(内容は季節で変わります)
¥2,600 ※
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)

酒田市中町2丁目1-20 Tel.0234-22-3216

● 昼11:00～14:00 夜16:30～21:00 (日曜・祝日は20:30まで)

● 不定休 ● 20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める。



昼
メニュー
夜
メニュー

要予約
旬の懐石料理
昼¥4,400～
夜¥5,500～
(サービス料込)

庄内の季節の食材
を使った懐石コー
ス。ご飯物は庄内
名物、丹波飯。



この料理にあうお酒！

凛として冴えた美味さ。本格辛口のキレの良さが特徴。

初孫 純米大吟醸超辛口 慶新
¥1,320 (1合 180ml)

酒田市日吉町1丁目3-16 Tel.0234-23-3366

● 11:30～21:30 ● 不定休 ● 15台



7 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
夜
メニュー

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。
当日予約なしで注文
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。

榎野川 清流 純米大吟醸
¥990 (1合)

酒田市中町2丁目3-27 Tel.0234-24-1422

● 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休)、第3もしくは第4月曜日 ● 12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 ¥3,300 ※
夜 ¥4,400 ※
※1,000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
¥550～(1合～720mlまで)

酒田市内町3丁目5-16 Tel.0234-26-8044

● 昼11:30～14:00 夜17:00～21:30 ※営業は金曜・土曜

日のみ ● 日曜日、月2回月曜不定休 ● 21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。



昼
メニュー
夜
メニュー

入荷次第
ふぐポン
¥1,100 (約2人前)

地元で獲れた天然
のふぐを使った一品
料理。



この料理にあうお酒！

旨みのある純米酒、抜群のキレ味が素晴らしい。

東北泉 純米酒超辛口
¥880 (200cc)

酒田市内町3丁目5-14 Tel.0234-24-6001 ● 17:30～22:00頃

● 日曜日 ● 8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。
※写真はイメージです。



この料理にあうお酒！

すっきりとした後味の【魔斬】、ソフトで軽快な口当たり【ささの舞】、季節に合わせた味わいの【4 SEASONS】。日本酒三種吞みくらべ
初孫 魔斬/大山 ささの舞/上喜元 4 SEASONS
¥990(ショットグラス1杯×3種)

※写真はイメージです

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)



11 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。
¥3,850~

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”と凛として湧えた美味さの辛口純米大吟醸。

初孫 黒魔斬 要予約
¥3,500(720ml)

酒田市山居町1丁目2-5 Tel.0234-23-1655

●昼12:00~14:00 夜17:30~21:30 ●月曜日 ●20台



14 割烹 東京の味佐々木

港町酒田の風情と江戸前の粋を融合させた和食店。



昼
メニュー

特上あら波膳
¥2,200

庄内地産、その日水揚げされた鮮魚、特選鰯を贅沢に楽しめる逸品。



この料理にあうお酒！

深みのある味わいとキレの良い後口が地物の魚とよく合います。

初孫 魔斬
¥1,000(1合)

酒田市松原南6-8 Tel.0234-25-0880

●昼11:00~14:30(LO 14:00) 夜17:30~20:30(LO 20:00)
●月曜日、日曜日、祝日、年末年始(12/30~1/3)、他 ●10台



15 レストランブランニュー 様

地元食材を使用した酒田フレンチの店。



夜
メニュー

要予約
ディナーコース
¥5,500~

地元食材の良さを生かしたコース料理。



この料理にあうお酒！

ほのかに香る吟醸香古酒独特の、食べ物の味を引き立てるマイルドな喉越し。

秘蔵 初孫
¥2,500(300ml)

酒田市中町1丁目14-29 ブランニュースペースなまかち1階

Tel.0234-68-9843 ●昼11:30~14:00(LO) 夜17:30~20:00(LO) ●月・火曜日 ●100台(契約立体駐車場)



12 芳香亭

酒田の観光名所、山居倉庫の中にある飲食店。庄内の旬の食材を使用したお料理や地元の銘酒を歴史ある建物の中で食べられる。



昼
メニュー

季節の
松花堂弁当
¥2,948

地魚のお刺身や季節の酒肴、山形牛のローストビーフなど地元の食材をたっぷり詰め込んだお弁当。



この料理にあうお酒！

スッキリとした飲み口、果実を思わせるような甘み。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瓶)

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(夜の部は予約のみ)
●月曜日の夜 ●25台



13 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。



昼
メニュー

要予約
接待おもてなし
プラン¥5,500~

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！

ぶらす12はかなり辛口のお酒。飲み飽きしない味わいで、食事のお供に最適です。

上喜元 からくち
¥950(グラス 150ml)

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



庄内産フルーツを使ったお酒を紹介! PART 1



梨のデアノイエ 数量限定

酒田市刈屋地区特産の梨を原料とした微発泡性ワイン「梨のデアノイエ」! 梨の豊かな香りと上品な甘み、生搾りジュースのような濃厚な味わいが特徴です。

¥2,050(750ml)

購入方法

「庄内酒彩倶楽部」、酒販店



株式会社オードヴィ庄内

〒998-0112 酒田市浜中乙123番地

Tel. 0234-92-2046

メロンミルクシェイクIPA 数量限定

庄内砂丘メロンをふんだんに使ったフルーツビールです。大人が飲みたい、大人のためのメロンシェイクです。



¥803(330ml)

購入方法

自社サイト、直売所、酒販店、飲食店

パイプ・ラインエンジニアリング株式会社
(酒田トラディショナルビール)

〒998-0102 酒田市京田4-8-2

Tel. 0234-28-8826

16 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
¥4,950

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！

三川町ゆかりの復刻米「イ号」を使った特別純米酒。
特別純米IGO原酒
¥660(グラス)

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

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

17 Brillano

ブリラン

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

前日まで要予約

山形地鶏の
メダリオン(写真)
(コースの中の1品)
¥3,300~

お客様のご予算に応じて季節食材を取り入れたコース料理を提供。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。
デリーヴィン
Daily Wine(月山ワイン)
¥440(グラス)

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(他 不定休あり) ● 8台

20 blanc blanc gastropub

ブランブラン ガストロパブ

地物の食材を使った料理とお酒が楽しめるお店。



夜
メニュー

要予約

ガストロコース
¥9,000
地物の食材をふんだんに使ったコース料理。

この料理にあうお酒！

本州最北の甲州の産地で評価の高いワイン。
月山ワイン 甲州シュールリー
¥900(120ml)

鶴岡市末広町6-10 Tel.080-6036-8869 ● 夜18:00~22:00 ● 日曜日・不定休 ● なし ※ 嚙下食ご希望の方は、飲み物もしくはとろみ剤の持参をお願いしています。



21 レストラン MOON TERRASSE

ムーンテラス(SHONAI HOTEL SUIDEN TERRASSE内)

山形庄内の旬の食材を活かしたレストラン。



夜
メニュー

要予約

山形庄内の旬の食材を使用した7品のコース
¥9,500

前菜からデザートまで、季節の食材を活かしたコース料理をお楽しみいただける。

この料理にあうお酒！

野生味のある赤い果実の香りとしっかりとした酸味が特徴。タンニンも程よくあり肉料理との相性が良い。
月山ワイン ソレイユ・ルパン ヤマソービニオン
¥880(グラス 100ml)

鶴岡市北京田字下鳥ノ巣23-1 Tel.0235-25-7424 ● 朝食6:30~9:30(L.O. 9:00) ランチ11:30~14:00(L.O. 14:00) カフェ14:00~17:00(L.O. 16:30) ディナー17:30~22:00(L.O. 21:00) DRINK 21:30 ● 不定休(HPを要確認) ● 100台



18 レストラン モナミ

鶴岡市 Tsuruoka

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。



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)
¥2,500

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イな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) 要予約

鶴岡市錦町2-10 Tel.0235-24-7611

● 朝6:30~9:00 昼11:30~14:30(L.O. 14:00) 夜 予約のみ(7日前まで)
● 朝食:無休、ランチ:月曜日、ディナー:日・月曜日 ● 150台



19 La Naturalité

ナチュラリテ

野菜と魚料理を中心としたレストラン。



夜
メニュー

前日まで要予約

お任せコース
Symphonie
¥6,600

メインディッシュが庄内鴨のロースト。

この料理にあうお酒！

やわらかな旨みが広がり、透明感のあるお酒。
白露垂珠 出羽燦々
¥1,980(300ml)

鶴岡市錦町1-23 Tel.070-1143-0308

● 昼11:30~14:00 夜18:00~21:00
● 月曜日、不定休 ● なし



22 イタリアンフレンチ レコルト

本格フレンチと絶品パスタを味わえる隠れ家的レストラン。ソムリエセレクトワインとのペアリングも楽しめる。



夜
メニュー

前日まで要予約

ディナー
eauコース
¥7,800

シェフが得意とする、庄内浜の魚介料理を贅沢に味わえるコース。

※写真は一例。内容は季節によって変わります。

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(プリンセスエール)
¥1,320(310ml)

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



23 アル・ケッチャーノ

地産地消のお店。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。



夜
メニュー

要予約(当日予約可)

8,800円コース
¥8,800

庄内食材を用いたアル・ケッチャーノのスタンダードコース。

この料理にあうお酒！

庄内地方の鯉川酒造さんにオリジナルで作っていただいているアル・ケッチャーノの食事に合う日本酒。
水酒蘭
¥800(100ml) ¥2,400(300ml ボトル)

鶴岡市遠賀原字稲荷43 Tel.0235-26-0609

● 昼11:30~15:00(L.O. 14:00) 夜18:00~22:00(L.O. 20:00)
● 不定休 ● 30台、バス3台

