

24 CAFE&DINING EAST

「いただきますを100年先も」をコンセプトに、地元食材や野菜をたっぷり摂れるイタリアン。パティシエがつくるスイーツも楽しめる。



庄内浜の恵み 魚介のスパゲッティ
(本日の彩り前菜「太陽のひとさら」&ドリンクコーナー付)
¥2,970
庄内浜の豊かな海が育んだ魚介を贅沢に使った一皿。魚介の旨みを最大限に引き出すオイルベースのシンプルな仕上げ。



この料理にあうお酒！

魚介類やオリーブオイルを使用したお料理をはじめ、どんなお料理にも合わせられる万能な自社ワイン。
フルフル白 ¥990(グラス)

特典

ミニデザートサービス

※ランチセット(税込¥1,380以上)をご注文のお客様

鶴岡市東原町17-7(グランドエール・サン内) Tel.0235-24-4639
●昼11:00~14:00(L.O.) カフェ14:00~17:00 ●火曜日(祝日順延) ●100台 ※隣下食はお子様向けメニューのみの提供(大人の方への提供も可)。



ポムドテール

25 Pomme de Terre

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



庄内鴨のバテアンクルート
¥2,300
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、だっちゃん豆、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 ときき上手大吟醸 ¥900(グラス)

鶴岡市昭和町12-61 昭和ビル1F Tel.0235-29-2533
●17:00~24:00 ●日曜日、その他不定休 ●3台



ジラジーラ

28 gira e gira

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。



季節の庄内 おまかせコース
¥8,800
地元庄内産の野菜や魚介、鶏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。
ラムツパメコーラ ¥880(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(夜は要予約) ●水曜日・不定休 ●20台

29 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お店。



庄内浜海鮮のブイヤベース
ランチ(チルド、ドリンクデザート付)
¥2,640
ディナー(単品)
¥2,090
庄内浜、日本海で採れた海の幸のブイヤベース。季節や仕入れによって具材が変わり、何度でも楽しめる。



この料理にあうお酒！

ANAあきんど酒造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。
ベスティート シェロ Vestito Cielo(エルサンワイナリー松ヶ岡)
¥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 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 ●8台



26 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一軒家のイタリアンレストラン。



水牛のモッツアレラのマルゲリータ
(M) ¥2,090
(L) ¥2,640
ナポリピッツアの世界的な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。
くとき上手 ¥748(グラス)

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



27 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。



自家製生ハム ハモン マンガオカ
¥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！

大地を感じられるようにフレンチオーク樽に寝かせたシャルドネと、さわやかな香りを感じられるようにステンレスタンクで醸造したソーヴィニヨンブランを贅沢にアッサンブラージュ。
フルフル/白2023 ¥935(110ml)

鶴岡市羽黒町松ヶ岡字松ヶ岡156-2 Tel.0235-26-7807 ●レストラン11:00~14:00(L.O.) カフェ14:30~16:00(L.O.) ディナー予約制(3日前まで) ●不定休(1,2月は定休あり) ●店舗前5台、他40台



30 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。



菜あランチ膳
¥1,200
旬の自家栽培野菜や、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。自家製の炊きたてもちもち玄米が好評。



この料理にあうお酒！

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 ¥1,350

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 ●なし ●15台



31 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！



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！

角煮の脂もスッキリ味わえる。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)

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 ●4台



32 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お店。
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。



5日曜前まで要予約
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~
※一般コースもご用意

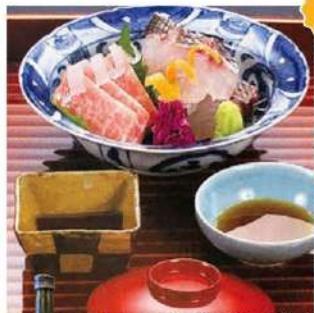
この料理にあうお酒！
きりっとしたドライな味わい。
特別純米酒 十水 要予約
¥4,950 (720ml)

鶴岡市東町7-35 Tel.0235-24-8222
●昼12:00頃~14:00頃 夜17:00頃~ ●不定休
●25台



33 日本料理 泉

庄内の海の幸、山の幸が楽しめるお店。



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



36 魚匠ダイニング 沖海月

料理長の須田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。



福源とらふぐ
御膳
¥2,600
日本海の豊かな自然
と料理人の高度な技
が生み出した逸品を
堪能してください。

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

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
※加茂水族館休館に伴い、11月は休業し、12月から「つかみ食い文化市場
FOODEVER」で営業再開予定。



37 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。



要予約
ディナーコース
¥5,500~
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
¥850 (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



34 庄内ざっこ

庄内浜の旬魚、庄内の大地で育まれた旬菜、
その全てを素敵な時間とともに。



華籠御膳
¥3,850
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美味しいお酒。
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 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を。



前日17時まで要予約
夜膳 月の旅人
¥8,800
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
おすすりコース。

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。美山酒100%使用。
交野屋土蔵復興記念 純米吟醸
交野屋 前日17時まで要予約
¥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
※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・火曜は昼のみ営業
●月曜日 (祝日順延) ●15台



庄内産フルーツを使ったお酒を紹介！～ワイン編～

フルフル ブラン FROU FROU BLANC

松ケ岡産 樽熟成シャ
ルドネに爽やかなソー
ビニョンブランを贅
沢にアッサンブラー
ジュ。奥行きとキレが
あり、料理との相性も
抜群の一本。

¥3,520 (750ml)
購入方法
ワイナリー直売店



ピノ・コッリーナファームガーデン&ワイナリー松ケ岡
〒997-0158 鶴岡市羽黒町松ケ岡字松ケ岡156-2
Tel. 0235-26-7807

HOCCA Table Blanc

鶴岡甲州を使用した白ワイン
です。柑橘や梨などを連想さ
せる香りが印象的。アルコール
も控えめで、軽やかでスッキリ
とした味わいの中にも旨味
のある辛口タイプです。

¥2,750 (750ml)
購入方法
鶴野川蔵元ショップ
(酒田市山崎字南山添75-1)
オンラインショップ



奥羽自慢株式会社
〒997-0346 鶴岡市上山添神明前123
Tel. 050-3385-0347

38 鳥海温泉 遊楽里

鳥海山と夕日を眺める宿。



3日前まで要予約
日帰りレディースプラン
【休憩+食事+入浴】
 2名様から(10時~15時)
¥4,000
 旬の地元食材を活かした会席風ランチに、食後デザート&コーヒー付き。(スキンケアセット・タオル・バスタオル付きなので手ぶらでOK!)

この料理にあうお酒!

遊佐の湧水を使用してスッキリとした苦みの中に華やかな柑橘系のアロマ香る、爽やかなビール。

遊佐FAN CRAFTビール(数量限定)
¥950(330ml) ※売店にて販売

遊佐町吹浦字西浜2-76 Tel.0234-77-3711
 ①チェックイン15:00 チェックアウト10:00 ②なし
 ③約90台



旅館・温泉

39 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、朝食は立谷沢のお米が楽しめる食事を提供。



夜メニュー
宿泊は1週間前まで要予約
庄内の食材を使ったフレンチ(夕食)と立谷沢の美味しいお米を味わう朝食
大人1泊2食付 ¥10,000
 夕食、朝食共に庄内の食材にとことんこだわります!

この料理にあうお酒!

それぞれつや姫、亀の尾を使った庄内のお米の地ビール。

プリンセスエール、タートルエール
¥1,200(310ml)

庄内町立谷沢字西山1-67 Tel.0234-59-2137
 ①チェックイン15:30 チェックアウト09:30 ②火・水曜日(宿泊は金・土・日・祝前日のみ対応) ③10台



42 たちばなや

緑と人の優しさに包まれる癒しの湯宿。



夜メニュー
要予約
華やぎ会席 ¥18,850~
 ※2名様1部屋の場合お1人様あたり
 庄内浜産白身魚のお造りを提供いたします。

この料理にあうお酒!

華やかでフルーティーな香り。和食との相性も抜群。

大吟醸たちばなや 要予約
¥8,680(720ml(瓶))

鶴岡市湯温海丁3 Tel.0235-43-2211
 ①チェックイン15:00 チェックアウト10:00 ②不定休
 ③100台



43 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。



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、炭酸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)

鶴岡市湯温海湯之尻83-3 Tel.0235-43-4119
 ①チェックイン15:00 チェックアウト10:00 ②不定休
 ③50台



40 華タ美日本海

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。



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食付 ¥13,350 ~ ¥23,250
 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
¥1,760(グラスもったり)

特典
ワンドリンクサービス

鶴岡市下川窪畑1-523 Tel.0235-75-2021
 ①チェックイン15:00 チェックアウト10:00
 ②HPを確認 ③約100台



41 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。
 どなた様でもご利用できる公共の宿。



夜メニュー
要予約
くつろぎコース
(平日限定的 リーズナブルプラン)
1泊2食 ¥12,500~
 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)

特典
夕食時に一人様ワンドリンクサービス
 ※宿泊利用のお客様

鶴岡市湯野浜1丁目11-23 Tel.0235-75-2715 ①チェックイン15:00 チェックアウト10:00 ②HPを確認 ③14台、第2駐車場30台 ※暖下食ご利用の方は飲み物のとりま割をご持参ください。



庄内産フルーツを使ったお酒を紹介! ~ワイン編~

ソレイユ・ルバン ヤマソービニオン

鶴岡市朝日地区産ぶどうを100%使用。果実の芳醇な香りと野性味ある味わいをやわらかく仕上げた赤ワインです。タレなどを使用した肉料理と一緒にご賞味ください。

¥2,310(750ml)

購入方法
 自社産直 んめ農マルシェ(店舗またはオンライン)
 各酒類販売店



庄内たがわ農業協同組合 月山ワイン山ぶどう研究所
 〒997-0403 鶴岡市越中山字名平3-1
 Tel. 0235-53-2789

PART 3



YUKIDOKI 2023 half 4本セット

酒田市の自社畑のブドウを100%使用。黒ブドウ14種類をブレンドしたRouge、白ブドウ13種類を使ったBlanc、優良クローンのみ使用したPinot Noir、キュヴェ・ロンド方式のPinot Grisの4本セット。

¥13,420
(375ml×3本、360ml×1本)

購入方法
 自社サイト(ネット販売のみ)



有限会社ラグフェイズ
 〒999-7622 鶴岡市豊栄宅地92



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 | ⑬ レストラン ニュー様 | ②③ やさいの荘の家庭料理 菜々 |
| ② フランス風郷土料理 ル・ボットフー | ⑭ 割烹 東京の味 佐々木 | ④ すたんど割烹 みなぐち |
| ③ 西洋割烹 花月 | ⑮ レストラン ブランニュー様 | ⑤ 和洋食割烹 紅屋 |
| ④ Restaurant Nico | | ⑥ 日本料理 泉 |
| ⑤ 割烹食堂 伊豆菊 | | ⑦ 庄内ざっこ |
| ⑥ 料亭 香梅咲 | | ⑧ 蔵屋敷 LUNA |
| ⑦ 旬味 井筒 | | ⑨ 魚匠ダイニング 沖海月 |
| ⑧ 旬味 鮮心 魚屋 富重 | | ⑩ 日本料理 わたなべ |
| ⑨ 寿し処 喰道楽 | | ⑪ 鳥海温泉 遊楽里 |
| ⑩ 喰居来居や 和ん | | ⑫ 月の沢温泉 北月山荘 |
| ⑪ くつろぎ割烹 志福 | | ⑬ 華々美日本海 |
| ⑫ 芳香亭 | | ⑭ 湯野浜温泉 うしお荘 |
| ⑬ 酒田料理 銀のすず | | ⑮ たちはなや |
| ⑭ 割烹 東京の味 佐々木 | | ⑯ 高見屋別邸 久遠 |
| ⑮ レストラン ブランニュー様 | | |
| | ⑰ ビストロ・デ・ボン | |
| | ⑱ Brillano | |
| | ⑲ レストラン モナミ | |
| | ⑳ La Naturalité | |
| | ㉑ blanc blanc gastropub | |
| | ㉒ レストラン MOON TERRASSE | |
| | ㉓ イタリアンフレンチ レコルト | |
| | ㉔ アル・ケッチャーノ | |
| | ㉕ CAFE&DINING EAST | |
| | ㉖ Pomme de Terre | |
| | ㉗ 穂波街道 緑のイスキア | |
| | ㉘ ピノ・コッリーナ | |
| | ㉙ ファームガーデン&ワイナリー松ヶ岡 | |
| | ㉚ gira e gira | |
| | ㉛ ゆのはま100年キッチン | |

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**45**名様にプレゼント! お店を巡るほど**当たりやすくなる!**

一人何口でも応募できる!

特賞

スタンプ**5**個以上で**当たる**チャンス!

「食の都庄内」まるごと
味わいセット **15,000円**相当

5
名様

選べる賞応募者のうち、
スタンプ5個以上獲得した方の中から抽選で、
庄内地域の産直厳選の特産品詰め合わせをプレゼント。



PI4でご紹介!
ソレイユ・バン・ヤマソー・ビニオン
(月山ワイン)



*写真はイメージです。

選べる賞

1口...スタンプ1個で応募できる! 各**3,000円**相当

お酒コース



日本酒・地ビールセット

10
名様

お米コース



庄内米バックライス詰め合わせ

10
名様

ラーメン県そば王国
やまがたコース



越沢三角そば・酒田のラーメンの
乾麺、むきそばセット

10
名様

やまがたフルーツ
150周年コース



庄内砂丘メロンを使った
お米のパウム

10
名様

スタンプ**5**個で、
ご応募いただくと
「食の都庄内」
オリジナル巾着&
庄内柿のエナジーバー
が**もれなく**当たる!

*プレゼントは、
お一人さまにつき1個です。

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

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 5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!



キャンペーン応募方法

スマホを使ったデジタルスタンプラリー!

キャンペーン期間

2025.12.25(木)まで

応募期間

2026.1.2(金)まで

① パンフレット掲載店舗に置いてある専用サイトのQRコード、
または下記QRコードをスマートフォンで読み取ってアクセス。

② 専用サイトの「対象スポット」から自分のいるお店を選択。

③ **スタンプを押す!** をタップするとカメラが起動。
対象スポット用のQRコードを読み込んでスタンプを取得!

④ サイト内の「クリア特典」をタップ。応募フォームを開いて必要事項を入力し、送信すれば
応募完了! ※応募はお一人様1回限りです。同一端末による複数応募は無効となりますのでご了承ください。



注意事項① 特典を利用する場合はスタンプ取得前に画面を呈示してください。

注意事項② iPhoneはsafari、androidはchromeでアクセスしてください。QR
コードリーダーアプリからアクセスするとスタンプが消失する可能性
があります。

注意事項③ iPhoneでQRコードを読み取る場合は、標準カメラアプリを使用してく
ださい。コントロールセンターにある「コードスキャナー」は使用しな
いください。

注意事項④ スタンプラリー参加中は、ブラウザのcookieや閲覧履歴を削除しな
いください。

専用
サイトに
アクセス



QRコードは株式会社ソーウェアの登録商標です

特典の利用方法

特典マークのある
お店でご利用できます



スタンプを取得する前に特典利用を申し出てください!

① スマートフォンでスタンプラリー専用サイトにアクセス。

② 専用サイトの「対象スポット」から自分のいるお店を選択。
スタンプを押す前に画面を呈示して、特典利用を申し出ます。

③ 特典利用を申し出た後、スタンプの取得をお忘れなく!

※特典はキャンペーン期間のみ有効です。

※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、特典のご利用は1名様のみ、1回限りとなります。



本キャンペーンに関する
お問い合わせ

「食の都庄内」ブランド戦略会議 事務局・山形県庄内総合支庁地域産業経済課
TEL 0235-66-5490 Mail syokunomiyakoshounai01@gmail.com