

焔藏のコース

※お料理は例でございませ
季節や仕入れ状況により変更になります。

山形の生産者との連携を基盤に全国か
ら厳選した、旬の食材や季節の味と共
に至福の時をお愉しみください。

山形の食文化を感じる。ご宴会

山形

当日承ります。

お一人様 五、五〇〇 九品

前菜

最上鴨砂肝のコンフィと
季節の恵を彩った前菜二種

壺の皿

だしやつこと玉こんにゃく

刺身

厳選旬魚二点盛

炙り

最上鴨つくね・旬野菜

鍋

山形の芋煮

米

山形つや姫 土鍋ご飯

天麩羅

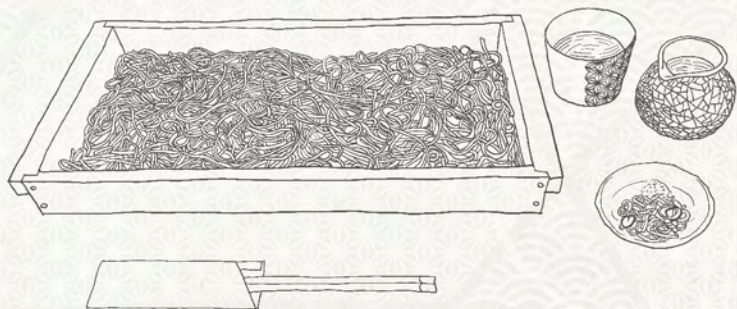
げそ・葱・茸

蕎麦

山形県最上早生せいろそば

漬物

山形のお漬物



多彩な調理方法で最上鴨を愉しむ

鴨尽くし

当日承ります。 十品
お一人様 六、六〇〇

前菜

最上鴨自家製ハム
季節の恵を彩った前菜二種

壺の皿

最上鴨砂肝のコンフィ

刺身

厳選旬魚三点盛り

椀

鴨出汁スープ 最上鴨つくね

炙り

最上鴨 モモ・ロース・レバー・ハツ

鍋

最上鴨すき鍋

米

山形つや姫 土鍋ご飯 鴨そぼろ

蕎麦

山形県最上早生せいろそば

漬物

山形のお漬物

甘味

つや姫ジェラート

生産者とのご縁を大切に豊かな食材を大切な人と

縁

当日承ります。 十品
お一人様 六、六〇〇

前菜

最上鴨砂肝のコンフィ
季節の恵を彩った前菜二種

壺の皿

旬味を活かした一皿

刺身

厳選旬魚三点盛り

炙り

最上鴨つくね・旬野菜

鍋

平田牧場金華豚のしゃぶしゃぶ

米

山形つや姫 土鍋ご飯

天麩羅

海老と旬野菜二種

蕎麦

山形県最上早生せいろそば

漬物

山形のお漬物

甘味

つや姫ジェラート

炙りと至高の蕎麦を地酒と一緒に味わう

焰

二日前まで要予約 十二品

お一人様 八、八〇〇

前菜

最上鴨砂肝のコンフィと
季節の恵を彩った前菜二種

壺の皿

旬味を活かした一皿

刺身

厳選旬魚三点盛り

一品

自然の調和を表現した焚き合わせ

炙り

厚切り牛タンと季節の野菜

箸休め

四季を感じるグラニテ

鍋

山形牛すき鍋

米

山形つや姫 土鍋ご飯

天麩羅

海老と旬野菜二種

蕎麦

山形県最上早生せいろそば

漬物

山形のお漬物

甘味

つや姫ジェラート

旬の食材を豊かに彩る至高の宴

藏

二日前まで要予約 十二品

お一人様 一、一〇〇〇

前菜

最上鴨自家製ハム
季節の恵を彩った前菜二種

壺の皿

旬実を活かした一皿

刺身

厳選旬魚の三点盛り

一品

自然の調和を表現した焚き合わせ

炙り(肉)

山形牛フィレ

炙り(魚)

旬魚の炭火炙

鍋

最上鴨と地場産野菜のお鍋

米

山形つや姫 土鍋ご飯

天麩羅

海老と旬野菜二種

蕎麦

山形県最上早生せいろそば

漬物

山形のお漬物

甘味

蕎麦茶のわらび餅

肴

蕎麦屋の板わさ

八八〇

蕎麦味噌と焼き葱添え

六六〇

山形のお漬物盛り合わせ

七七〇

仙台味噌のもろきゅう

五五〇

いぶりがっこクリームチーズ

六六〇

山形のだしやっこ

五五〇

長芋のわさび漬け

五五〇

馬刺し

一、四三〇

玉こんにゃく

五五〇

山形牛肉豆腐

一、四三〇

明太だし巻き卵
釜揚げしらす添え

九九〇

極上だし巻き卵

七七〇



山形牛肉豆腐



蕎麦味噌と焼き葱添え



極上だし巻き玉子



仙台味噌のもろきゅう



蕎麦屋の板わさ



馬刺し

揚

秘伝手羽先唐揚げ (三本から)

【秘伝ダレ】

六六〇

【塩】

六六〇

若鶏の唐揚げ 塩麴漬 山形県ハーフ鶏

八八〇

旬の天麩羅盛り合わせ 一、四八〇

寅ちゃん葱の天麩羅 五五〇

里芋の素揚げ 六六〇

さつま芋の塩けんぴ 六六〇

揚げ出し豆腐 七七〇

げそ天 六六〇



秘伝手羽先唐揚げ



塩麴漬若鶏の唐揚げ

菜

しらすと豆腐とトマトのサラダ

わさびドレッシング

九九〇

大根と水菜の梅肉サラダ

揚げ蕎麦盛り

九九〇

いぶりがっこのポテトサラダ 七七〇

蒸

海老真蒸 銀餡がけ

豚バラ肉と発酵キャベツの

蒸ししゃぶ 山形県金華豚

八八〇

一、四八〇



揚げ出し豆腐



さつま芋の塩けんぴ



寅ちゃんの葱の天麩羅

※全て税込価格とります。

炙

最上鴨 ロースの炭火炙り 一、五四〇

最上鴨 月見つくね 八八〇

最上鴨炭火炙り盛り合わせ 一、六五〇

鶏の山椒焼き 山形県ハーブ鶏 一、一〇〇

仙臺牛タンの炭火炙り 一、九八〇

特選 山形牛の炙り焼き 二、三一〇

銀鱈の西京焼き 一、六五〇

イカ一夜干し 一、五四〇



特選 山形牛の炙り焼き



仙臺 牛タンの炭火炙り



鶏の山椒焼き 山形県ハーブ鶏



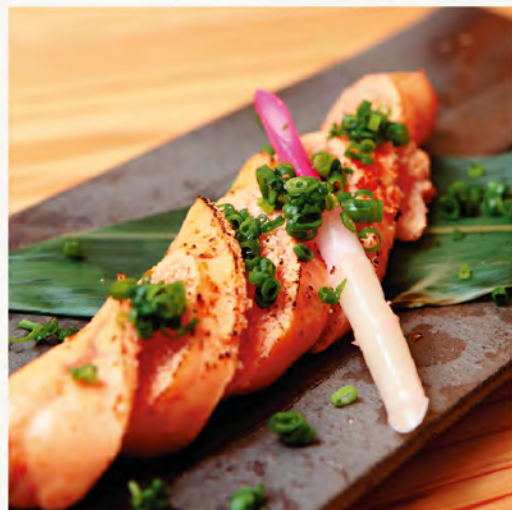
銀鱈の西京焼き



イカ一夜干し



茶豆の炙り



明太子炙り



紀州備長 灰干し鯖 炭火炙り



エイヒレ炙り



鮭とば炙り

紀州備長 灰干し鯖 炭火炙り
和歌山県 高下水産

一、五四〇

エイヒレ炙り

七七〇

鮭とば炙り

七七〇

茶豆の炙り

六六〇

明太子炙り

九九〇

お揚げの炭火炙り 福井県 谷口

八八〇

蕎麦

せいろそば

八八〇

板そば

一、六八〇

最上鴨板そば

二、五八〇

冷たい肉そば

八八〇



板そば



最上鴨板そば



冷たい肉そば



げそ天

六六〇



旬の天麩羅
盛り合わせ
一、四八〇



玉こんにゃく
五五〇



寅ちゃん葱の
天麩羅
五五〇

小鍋

山形の芋煮鍋

九九〇

最上鴨しゃぶ鍋

一、八七〇

山形牛しゃぶ鍋

三、三〇〇



山形の芋煮鍋

中華麺

冷たい鶏らーめん

九九〇

鳥中華

一、一〇〇



米

天井

一、二〇〇

土鍋銀シャリ 山形県産 つや姫

八八〇



甘味

卓上炙り餅

八八〇

こだわり卵プリン

四八〇

だだ茶豆アイス

五五〇

蕎麦茶のわらび餅

五五〇



※全て税込価格とります。

ビール

アサヒスーパードライ樽生 七七〇
アサヒプレミアムビール熟撰中瓶 八八〇
アサヒドライゼロ（ノンアルコール） 六六〇

ハイボール

ニッカハイボール 五五〇
角ハイボール 六六〇

ウイスキー

宮城峡 九九〇
余市 九九〇
竹鶴 九九〇
山崎 12年 一、八七〇
白州 12年 一、八七〇

梅酒

濃醇梅酒 五五〇

サワー

国産生絞りレモンサワー 七七〇
紀州南高梅梅干しサワー 六六〇
黒烏龍ハイ 五五〇
蕎麦茶割り（冷・温） 六六〇
蕎麦湯割り 六六〇

ワイン

【赤】イケダワイナリー
ヴァン・ルージュ

グラス 八八〇
ボトル 四、九五〇

【白】シャトー酒折

甲州ドライ

グラス 八八〇
ボトル 四、九五〇

【泡】マンズワイン

酵母の泡龍眼

グラス 一、一〇〇
ボトル 七、四八〇

ノンアルコール

アサヒドライゼロ 六六〇

ソフトドリンク

自家製クラフトコーラ 五五〇

自家製ジンジャーエール 五五〇

オレンジジュース 五五〇

黒烏龍茶（冷・温） 五五〇

蕎麦茶（冷・温） 五五〇

焼酎

濱田酒造 鹿児島
【芋】だいやめ

グラス
ボトル 六、六
六〇〇

白玉醸造 鹿児島
【芋】魔王

グラス
ボトル 七、七
七〇〇

西酒造 鹿児島
【芋】富乃宝山

グラス
ボトル 五、五
五〇〇

ニッカさつま司蒸溜蔵
【麦】刻の一滴

グラス
ボトル 五、五
五〇〇

アサヒビール
【麦】玄海

グラス
ボトル 五、五
五〇〇

佐藤酒造 佐藤酒造
【麦】佐藤

グラス
ボトル 五、五
五〇〇

鳥飼酒造 熊本
【米】鳥飼

グラス
ボトル 六、六
六〇〇

八海醸造 新潟
【米】よろしく千萬あるべし

グラス
ボトル 五、五
五〇〇

宝酒造
【蕎麦】十割

グラス
ボトル 五、五
五〇〇

【オポジション】
梅干し 1個
レモン ハーフ

ボトルセット

一、一
一〇〇
五〇〇

日本酒

宮城一ノ蔵
一ノ蔵すず音スパークリング 三、三〇〇

宮城新澤醸造
伯楽星純米吟醸 九九〇

宮城平孝酒造
日高見超辛口純米 九四〇

山形出羽桜酒造
出羽桜誠醸辛口 八五〇

山形出羽桜酒造
出羽桜出羽燦々純米吟醸 一、一二〇

山形出羽桜酒造
出羽桜雪漫々大吟醸 一、七六〇

山形酒田酒造
上喜元特別純米からくち 一、一〇〇

山形亀の井酒造
くどき上手ばくれん超辛口吟醸 九九〇

山形新藤酒造
裏・雅山流香華本醸造 九一〇

山形水戸部酒造
山形正宗純米吟醸雄町 九九〇

秋田福祿寿酒造
一白水成純米吟醸 一、〇七〇

福島宮泉銘醸
写楽純米吟醸 一、一九〇

青森西田酒造
田酒特別純米 一、〇九〇