

焔藏のコース

※お料理は例でございます。
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。

九品

お一人様 五、五〇〇

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

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 鴨そばろ

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 11,000円

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)

山形牛ファイル

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

蕎麦味噌と焼き葱添え 四四〇

山形のお漬物盛り合わせ 七七〇

いぶりがっこチーズ盛り合わせ 一、五四〇

山形のだしやっこ 五五〇

自然薯のわさび漬け 九九〇

馬刺し 会津若松産 一、六五〇

玉こんにゃく 三三〇

山形牛肉豆腐 一、八七〇

蕎麦屋のだし巻き玉子 七七〇

揚

若鶏の唐揚げ塩麹漬 山形県ハーブ鶏
八八〇

旬の天麩羅盛り合わせ 一、四三〇

鱈フライ 九九〇

げそ天 六六〇

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

炙

最上鴨 ロースの炭火炙り 一、五四〇

最上鴨 月見つくね 一、五四〇

最上鴨 炭火炙り盛り合わせ 一、六五〇

(もも・ハツ・レバー)

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 二、四三〇

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

紀州備長 灰干し鯖 炭火炙り

和歌山県 高下水産

一、五四〇

蕎麦

せいろそば

九九〇

板そば

一、七八〇

冷たい肉そば

一、一〇〇

小鍋

山形の芋煮鍋

九九〇

米

土鍋銀シャリ

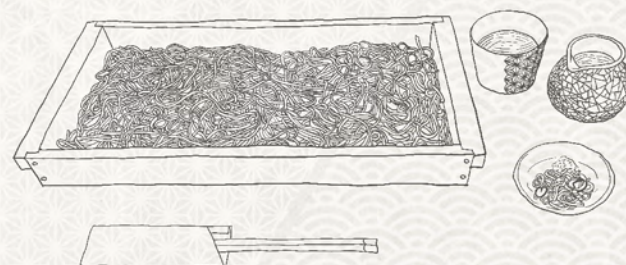
山形県産 つや姫

八八〇

甘味

ただ茶豆アイス

五五〇



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

ニッカフロンティアハイボール六六〇

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

山崎 12年 一、八七〇

白州 12年 一、八七〇

ワイン

【赤】イケダワイナリー

ヴァン・ルーージュ

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

果実酒

濃醇梅酒	五五〇
子宝 鳥海山ヨーグルト	七七〇
子宝 山形ラフランス	七七〇
子宝 月山のやまぶどう	七七〇
子宝 山形もも・さくらんぼ	七七〇

サワー

国産生絞リレモンサワー	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

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
黒烏龍茶 (冷・温)	五五〇
蕎麦茶 (冷・温)	五五〇

焼酎

濱田酒造 鹿兒島

【芋】 だいやめ

グラス 六六〇
ボトル 六六〇〇

白玉醸造 鹿兒島

【芋】 魔王

グラス 一、一〇〇
ボトル 一、〇〇〇

西酒造 鹿兒島

【芋】 富乃宝山

グラス 五五〇
ボトル 五五〇〇

ニッカさつま司蒸溜蔵

【麦】 刻の一滴

グラス 五五〇
ボトル 五五〇〇

アサヒビール

【麦】 玄海

グラス 五五〇
ボトル 五五〇〇

佐藤酒造 佐藤酒造

【麦】 佐藤

グラス 五五〇
ボトル 五五〇〇

鳥飼酒造 熊本

【米】 鳥飼

グラス 六六〇
ボトル 六六〇〇

八海醸造 新潟

【米】 よろしく千萬あるべし

グラス 五五〇
ボトル 五五〇〇

宝酒造

【蕎麦】 十割

グラス 五五〇
ボトル 五五〇〇

梅干し 1個

【オプシヨン】

レモンハーフ
ボトルセット

一一〇
一一〇
五〇〇