

ALL DAY DINING月のみち

あまみつき

天満月 ¥10,000

メインは山形牛ステーキ！山形県の旬な食材をふんだんに使用した会席です。



- 前菜 海の幸 山の幸
- 造里 四種盛り
- 吸物 萩真丈、ふかひれ 柚子、菜の花
- 煮物 百合根饅頭 青身 ぎん餡
- 焼物 新筍と白身の木の芽焼
- 洋皿 山形牛ステーキ あしらい
- 留椀 つや姫の土鍋ごはん 味噌汁
- 香の物 3種盛り
- 水菓子 季節の果物

※仕入れ状況によりメニューが変更になります

ALL DAY DINING月のみち

しろつき

白月 ¥8,000

庄内で水揚げされたトラフグを余すことなくふんだんに使用した会席です。



- 先付け 海の幸 山の幸
- 造里 ふぐ刺し、あしらい 割りポン酢
- 吸物 萩真丈、ふかひれ 青身 柚子
- 煮物 百合根饅頭 青身
- 焼物 鱈の雲丹焼き
- 揚物 ふぐから揚げ
- 食事 つや姫の土鍋ごはん
- 香の物 2種盛り
- 水菓子 季節の果物

※仕入れ状況によりメニューが変更になります

ALL DAY DINING月のみち

あかつき

暁月 ¥6,000

庄内の旬な野菜をふんだんに使用した野菜の精進会席です。



- 先付け 胡麻豆腐
- 造里 湯葉とこんにゃくのお刺身
- 吸物 三色手毬、青身 柚子
- 煮物 絹田巻 青身
- 焼物 米茄子田楽焼き あしらい
- 揚物 季節の天婦羅 天出汁
- 食事 つや姫の土鍋ごはん
- 留椀 味噌汁
- 香の物 3種盛り
- 水菓子 季節の果物

※仕入れ状況によりメニューが変更になります