

郵便はがき

997-1392

お手数ですが
85円切手を
貼ってお送り
ください。

山形県東田川郡三川町大字横山字袖東19-1
「食の都庄内」ブランド戦略会議
(山形県庄内総合支庁産業経済部地域産業経済課内)
食の都庄内
「グルメ巡りキャンペーン」事務局 担当行

ご希望のコースを1つだけ○で囲んでください。

「食の都庄内」20周年 選べる賞
お酒コース ・ お米コース ・ お米のスイーツコース
ラーメン県そば王国やまがたコース ・ やまがたフルーツ150周年コース
※スタンプを5個以上集めた方は、自動的に「食の都庄内」20周年 特賞に応募となります。
特賞に外れた場合、「食の都庄内」20周年 選べる賞で再抽選を行いますので、スタンプを5個以上集めた方も、1つ選択してください。

フリガナ	年齢	性別
お名前	歳	<input type="checkbox"/> 男性 <input type="checkbox"/> 女性
ご住所	〒	
電話番号	メールアドレス	@

当キャンペーンへのご意見・ご感想があれば、ぜひお寄せください。

庄内の食に関する情報を発信いただく
「食の都庄内」サポーターを募集しています！
ご希望の方は☑をつけてください。
 「食の都庄内」サポーターに申し込みます

【個人情報について】お預かりした個人情報は、「食の都庄内」キャンペーンおよび「食の都庄内」ブランド戦略会議が行う「庄内の食」情報の提供のために必要な範囲で利用いたします。また、法令により認められた場合を除き、第三者への提供は行いません。

キトリ

食の都
庄内

詳しくは「食の都庄内」
公式HP・SNSで！
旬の情報をリアルタイム
にお届けします！

HPは
こちら！



食文化創造都市
鶴岡

鶴岡市は、豊かな食文化を
先人たちの知恵と情熱に
よって今に伝えて
います

詳しくは



やまがたフルーツ150周年



来年、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を迎えます。

「やまがたフルーツ150周年」に向けて、山形県全体で県産フルーツを盛り上げて
いくため、PRイベントの開催や、県産品フルーツの紹介、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きます。

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！



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

TAKE FREE

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 2024 10/1 (火) ~ 12/25 (水)

主催: 「食の都庄内」ブランド戦略会議

協力: 庄内DECクラブ / 鶴岡庖栄会 / 山形県調理師調理学会 / 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



「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。



特典マークのあるお店でパンフレットをご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！



- ※特典はキャンペーン期間内のみ有効です。
- ※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、パンフレット1冊につき1名様限りです。

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
- 00 ... 和食
- 00 ... 旅館
- L ... 営業時間
- 休 ... 定休日
- P ... 駐車場台数
- ☞ ... 「おばこサワラ」キャンペーン参加店
- ☞ ... 「北前ガニ」キャンペーン参加店
- ... 酒田市
- ... 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。

庄内のお酒を知る! 愉しむ! ~見学・試飲ができるスポットや地酒をご紹介~

山形県は、季節豊かな風土や作り手の文化に恵まれた、日本一の美酒県です。中でも米どころ庄内平野や豊かな雪解け水に恵まれる庄内地域は、酒造りに適した自然環境に恵まれています。

17の酒蔵でつくられる日本酒のほか、近年注目を浴びている庄内産のワインやウイスキーには、国内だけでなく、海外でも高い評価を得ているものも多数あります。ぜひ、庄内の豊富な食材から生まれたおいしい料理と一緒に、庄内の酒をお楽しみください。

誌面では、庄内地域で見学、試飲ができる酒蔵、ワイナリーの紹介や、庄内で誕生した米を使った酒など、庄内の酒に関する情報を紹介しています。庄内の酒やその歴史を知っていただくことでよりお食事をお楽しみいただけると思います。また、庄内での観光やお土産品としてもおすすめです。



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月より順次はじまります。

※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
10/3~
2025.1/15



庄内おばこサワラ
10/1~
12/13



「えんげ 嚥下食」をご存じですか?

嚥下食とは、病気や老化により咀嚼や飲み込みがうまくできない人のために、とろみや形態を調整した食事のことをいいます。

今回のグルメ巡りキャンペーンでは、嚥下障害のある方でも安全に楽しく外食ができるよう、嚥下食を提供する店舗に「嚥下食マーク」を表示しています。

ご家族やご友人みんなで、庄内の食材を使ったおいしいお料理をお楽しみください。

※対応可能日、アレルギーの有無等の確認が必要ですので、事前に各店舗の調理担当者にご相談のうえご予約ください。嚥下レベルによっては対応できない場合があります。



嚥下食の一例
提供:
湯野浜温泉うしお荘

酒田市 Sakata

1 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」。



屋
ニュー

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。



この料理にあうお酒!
当店だけでしか味わえない、「ル・ポットフー専用酒」。

秘蔵 初孫 要予約
¥1,250(グラス120ml)

特典
ワンドリンク
(ソフトドリンク)
サービス

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¥6,10.1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。

2 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。



おすすめ
昼メニュー
おすすめ
夜メニュー

おすすめコース
¥3,500

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

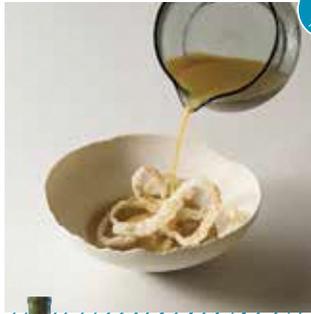
☎ 昼11:30~14:00 夜17:00~21:00

☎ 水曜日、第2・4火曜日 ☎ 25台



3 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。



おすすめ
夜メニュー

要予約

おすすめコース
「Menu deux」
¥11,000

コース内の一品「ガサ海老の漁師風スープ」。ガサ海老を野菜のブイヨ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



6 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。



おすすめ
昼メニュー
おすすめ
夜メニュー

昼は要予約

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。

楯野川 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



7 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。



おすすめ
昼メニュー
おすすめ
夜メニュー

要予約

おすすめコース
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！

魚にあう酒を豊富に取り揃え。

地酒 ※季節限定酒もあり
¥530~(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 ※昼営業は金曜・土曜

日のみ ☎ 日曜日、月2回曜不定休 ☎ 21台



4 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。



おすすめ
昼メニュー
おすすめ
夜メニュー

季節のお膳
(内容は月替わり)
¥2,600~3,200

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・祭日は20:30まで)

☎ 不定休 ☎ 20台



5 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む。



おすすめ
昼メニュー
おすすめ
夜メニュー

要予約

旬の懐石コース
昼 ¥3,500~
夜 ¥6,000~

庄内の旬の食材を使用したおすすめ懐石コース。庄内の美酒と一緒にご堪能あれ。



この料理にあうお酒！

本格辛口のキレの良さが特徴。生酛造りの技が叶えた辛口 純米大吟醸。

初孫 純米大吟醸超辛口 黒魔斬
¥1,320(ワンショット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



8 寿司処 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。



おすすめ
夜メニュー

入荷次第

ぶぐボン
¥1,100

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(とっくり約2合)

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

☎ 日曜日 ☎ 8台

9 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)。



おすすめ
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。



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】。

日本酒三種呑みくらべ
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)



10 かつろぎ割烹 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 夜メニュー

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
出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”と凛として冴えた美味さの辛口純米大吟醸。

初孫 黒魔斬 要予約
¥3,350(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 ● P20台



11 芳香亭

酒田の観光名所、山居倉庫「酒田夢の倶楽」の中にある「料亭香梅咲」の姉妹店。庄内の旬の食材で作ったお料理や地元の銘酒を歴史ある建造物の中で食べられる。



昼メニュー

季節の
松花堂弁当
¥2,948

庄内浜の魚貝を使ったお刺身や山
海の幸で作上げた酒肴、山形牛の
料理など地元の食材たっぶり。

この料理にあうお酒！

スッキリとした飲み口の中にも上喜元特有の果実を思
わせるような甘みがあり、軽いながらも飲みごたえのある
お酒。

上喜元 純米吟醸 生酒
¥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 予約のみの営業 ● 月曜日の夜
● P25台



12 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。



夜メニュー

要予約
おもてなしプラン
¥5,500
※1日2組限定

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
供におすす。 特典

上喜元 からくち
¥950(グラス 150ml)

1グループにつき、
ハーフワイン
1本プレゼント
※5,000円以上の料理を
ご注文された方

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



13 ビストロ・デ・ポン

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
¥4,400

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！

80年間途絶えていた「イ号」米を原
材料としてつくった特別純米酒。

イ号 彌太右衛門 要予約
¥700

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 ● P10台

済

14 Brillano

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。

デイリーワイン
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) ● P8台

見学・試飲ができる酒蔵・ワイナリー紹介! PART 1

酒田市

酒造資料館蔵探訪館 見学・試飲可

初孫

「初孫」で知られる東北銘醸が酒造りやその
歴史を紹介する資料館。咧酒コーナーでは、
人気の定番酒や
季節の限定酒、
蔵探訪オリジナ
ル原酒などを飲
み比べができる。



東北銘醸株式会社

酒田市十里塚字村東山125-3

Tel. 0234-31-2320

見学時間 / 10:00~16:30

費用 / 入館無料

休館日 / 月曜日、12月1日から1月20日頃までの
期間



酒田市

橋の川酒造 見学可(見学者のみ試飲可)

楯野川

日本酒だけにとどまらず、リキュールや果実
酒も製造している酒蔵。11月から5月頃に開催
される事前予約
制の「蔵見学」で
は、蔵の内部の
見学後に日本酒
の試飲もできる。



橋の川酒造

酒田市山楯字清水田27

Tel. 0234-52-2323

開催日 / 11月から5月頃までの

毎週土曜日(年末年始を除く)

見学時間 / 10:00開始 1回のみ(最大6名様)

費用 / 入館 1人2,000円(税込、お土産付き)

申込方法 / HPの専用フォーム



16 La Naturalité

ナチュラルテ

野菜と魚料理を中心としたレストラン



おすすめ
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 出羽蝶々
¥1,980 (300ml)

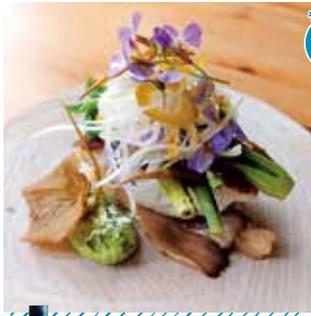
鶴岡市錦町1-23 TEL.070-1143-0308
L 昼11:00~14:00 夜18:00~21:00
P 月曜日、第1・3日曜日 Pなし



17 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。



おすすめ
夜
メニュー

要予約

ガストロコース
¥9,240

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
¥990 (120ml)

鶴岡市末広町6-10 TEL.080-6036-8869 L 夜18:00~
22:00 P 日曜日・不定休 P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ます。



20 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。

おすすめ
昼
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。

みしろ
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
L 昼11:30~15:00 (L.O. 14:00) 夜18:00~22:00 (L.O. 20:00)
P 月曜日(祝日順延) P 30台、バス3台



21 CAFE&DINING EAST

自家製生ハムと自社ワインを楽しめる
庄内唯一のイタリアン。



おすすめ
夜
メニュー

シェアコース
シチリア
¥3,850

自家製生ハムや魚
介のフリット、自慢の
スパゲッティ・イン・
クロススタなどおす
めどころが5品味わ
えるシェアコース。
※写真はコースの一部。



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)

鶴岡市東原町17-7(ランドセル・サン内) TEL.0235-24-4639
L 10:30~21:00 P 火曜日(祝日順延) P 100台 ※嚙下食は
お子様向けメニューのみの提供(大人の方への提供も可)。



18 レストラン MOON TERRASSE
ムーンテラス(SHONAI HOTEL SUIDEN TERRASSE内)

山形市内の旬の食材を活かしたレストラン。



おすすめ
夜
メニュー

要予約

旬の食材に
こだわった
ブリフィックスコース
¥6,800

前菜からデザート
までお好みの料理
を選んで、オリジナ
ルのコース料理が
楽しめる。



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 L 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. FOOD
21:00 DRINK 21:30) P 不定休 (HPを要確認) P 100台



19 イタリアンフレンチ レコルト

地物食材をふんだんに使った本格フレンチと
絶品パスタがカジュアルに楽しめる
隠れ家的レストラン。



おすすめ
夜
メニュー

前日まで要予約

庄内産の無花果と
蝦夷鹿のテリーヌ
(ディナーBコースの前菜)
ディナーBコース
¥5,500

フルーツと相性の良い
蝦夷鹿と、庄内産の
甘酸っぱい無花果を
テリーヌ仕立てに。

※季節によって、前菜メ
ニューが変わります。



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(プリンスエール)
¥1,320 (310ml)

特典
焼き菓子ひとつ
プレゼント

※コース料理ご注文の
お客様に限りです

鶴岡市大塚町21-2 TEL.090-1391-1860
L 昼11:30~14:00 夜18:00~21:00 P 火曜日 P 4台



22 Pomme de Terre

ポムドテール

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。



おすすめ
夜
メニュー

庄内鴨の
パテアンクルート
¥1,800

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、だだちゃ豆、
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した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 くだき上手大吟醸
¥900 (グラス)

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



23 穂波街道 緑のイスキア

本物のナポリピッツァと自給野菜、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。



おすすめ
昼
メニュー

休日は予約がおすすめ
マルゲリータ
(月山高原の小麦と
バジル使用)
¥1,408

ナポリピッツァの世
界大会日本代表メ
ンバーであるシェフ
が焼く本物のナポリ
ピッツァ。



この料理にあうお酒！

当店の料理に合う地元の日本酒。

くだき上手
¥748 (約100ml)

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



24 **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。



昼メニュー 夜メニュー

自家製生ハム
ハモンセラノ
アラ タツミ
¥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。

特典

ランチコースのデザートにワイプリンに無料変更

この料理にあうお酒！

鶴岡市西荒屋地区で栽培された甲州ぶどうを最適なタイミングで収穫し醸造した、豊かな香りとうすっきりとした味わい。

蔵出し甲州/2023 無濾過 ¥935(110ml)

済

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



ジラジーラ

25 **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。



夜メニュー

要予約

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、鴨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。

ラムツバメコーラ ¥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・不定休 ●P20台

28 **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。



昼メニュー

菜あランチ膳 ¥1,050

旬の自家栽培野菜や米、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。

この料理にあうお酒！

米のふくよかな甘みを感じられる飲みやすい日本酒。

富士酒造 なまいき ¥1,320



特典

コーヒーサーバー

※コーヒーがつくコースの場合はコーヒー相当のもの

済

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 ●火曜日(ただし、隣接する東屋カフェぶどうでランチプレート提供) ●P15台



29 **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！



昼メニュー 夜メニュー

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かる。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)



特典

お一人様毎にドリンク注文時に全体的金から100円引き

※他クーポン等との併用不可

済

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 ●P4台



26 **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。



昼メニュー 夜メニュー

要予約

庄内浜海鮮の
ブイヤベース

ランチ(サラダ、ドリンク、デザート付)

¥2,640

ディナー(単品)

¥2,000

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あきんど醸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 シエロ Vestito Cielo(エルサンワイナリー松ヶ岡) 要予約 ¥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) デイナー18:00~21:00(L.O. 20:30) ●火・水曜日 ●P8台



ピッコロパッソ

27 **カモンマーレ Piccolo-Passo**

「カモンマーレ」は豊かな海を次世代に引き継ぐ、地域づくりの総合拠点。庄内の海の幸や地元の豊かな食材を使った料理を提供。



昼メニュー 夜メニュー

紅ズワイガニの
豪華バスタランチ

(おまかせ前菜・スープ・オリジナルジェラート付き)

※ディナータイムも単品でご注文可能

¥2,500

山形県唯一の籠漁「協和丸」の紅ズワイ蟹をたっぷり使った贅沢バスタ。

この料理にあうお酒！

鶴岡市産甲州ぶどう100%使用。フルーティな香りとキレのいい酸味を持つ辛口。

月山ワイン ソレイユ・ルパン 甲州ジュール・リー ¥1,200(グラス)



鶴岡市加茂字大崩595-4 TEL.0235-35-1216 ●昼11:00~15:00(L.O. 14:30) 夜17:30~21:00(L.O. 20:00) ※HPを確認 ●火曜日・不定休 ※HPを確認 ●P100台



見学・試飲ができる酒蔵・ワイナリー紹介！ PART 2

鶴岡市

出羽ノ雪酒造資料館 見学・試飲可

400年以上もの歴史を重ねてきた酒蔵の貴重な資料や芸術品が展示されている資料館。きき酒コーナーでは「出羽ノ雪」などの試飲が楽しめる。



株式会社渡會本店

鶴岡市大山2-2-8

TEL. 0235-33-3262

営業時間 / 8:45~12:00, 13:00~16:30

費用 / 入館 個人200円、団体20名以上160円

休業日 / 1月1日~3日

*予約不要



鶴岡市

竹の露 試飲可

「出羽燦々」をはじめとする庄内産の酒米にこだわった酒造りで、国内外のコンテストや審査会で評価の高い酒蔵。リニューアルした竹の露創生の蔵で、ワンコインで飲み比べできる。



竹の露合資会社

鶴岡市羽黒町猪俣新田字田屋前133

TEL. 0235-62-2209

試飲時間 / 10:00~16:00

費用 / 試飲 一杯100円

休業日 / 土・日曜日、祝日

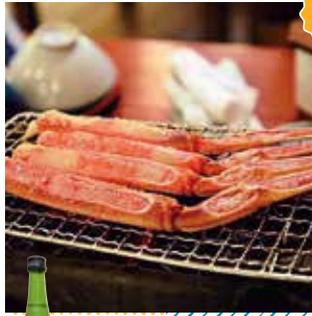
申込方法 / 事前にお電話で



白露垂珠

30 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。



おすすめ
昼メニュー
おすすめ
夜メニュー

5日程度前まで要予約
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~
※一般コースもございます



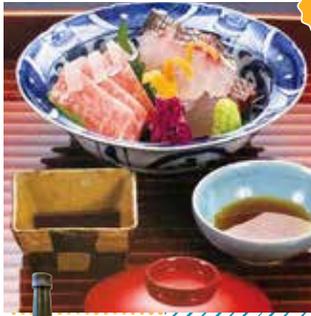
この料理にあうお酒！
キリッとしたドライな味わい。
特別純米酒 十水 要予約
¥4,950(720ml)

鶴岡市泉町7-35 Tel.0235-24-8222
L 昼12:00頃~14:00頃 夜17:00頃~ ㊟不定休
P 25台



31 日本料理 泉

庄内の海の幸、山の幸が楽しめるお店。



おすすめ
昼メニュー
おすすめ
夜メニュー

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
L 昼11:30~14:00 夜17:00~22:30 ㊟不定休 P 5台



34 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。



おすすめ
昼メニュー

庄内藩 北前膳
¥2,130
「鱧(はも)」をテーマに現代北前料理を考案し、在来作物も盛り込んだ御膳。



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

済

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 L 11:00~15:00 ㊟年中無休
P 約500台



35 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。

※購下食は1週間前まで要予約



おすすめ
夜メニュー

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
L 昼11:00~14:00 夜18:00~21:00 ㊟不定休
P 11台 *11月から営業



32 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。



おすすめ
昼メニュー

華籠御膳
¥3,850
季節の旬菜を華籠に詰め込んだ御膳。



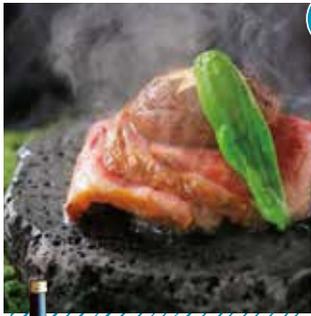
この料理にあうお酒！
ソムリエ・唎酒師が選ぶ庄内地方のおいしいお酒。
唎酒師おすすめの地酒
¥715~

鶴岡市本町1丁目8-41 Tel.0235-24-1613
L 昼11:30~14:00 夜17:00~22:00 ㊟日曜日または月曜日(HPを要確認) P 30台



33 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。



おすすめ
夜メニュー

夜膳 月の旅人
¥7,700
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めコース。



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。美山錦100%使用。
交野屋土蔵復興記念
純米吟醸 交野屋
¥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

済

鶴岡市昭和町12-23 Tel.0235-22-1223
L 昼11:00~14:00 夜17:30~21:00 ※日曜は昼のみ営業
㊟月曜日(祝日顺延) P 15台



見学・試飲ができる酒蔵・ワイナリー紹介! PART 3

鶴岡市

月山ワイン山ぶどう研究所 見学・試飲可

出羽三山・朝日連峰に囲まれた山里のワイナリー。ガラス越しにワイン製造工程の一部を見学でき、売店内ではワインとジュースの試飲が無料で楽しめる。



庄内たがわ農業協同組合 月山ワイン山ぶどう研究所

鶴岡市越中山字名平3-1
Tel.0235-53-2789
営業時間 / 10:00~15:00
費用 / 入館無料

休業日 / 火・水・木曜日(祝日は営業)、12月下旬から4月中旬まで冬季休業
*予約不要



庄内町

ハナブサ醤油 見学可 番外編

文政6年(1823年)創業。伝統と製法を守り続けている歴史ある醤油店。醤油や味噌のほか、万能調味料「しょうゆの実」は地元へ愛され、土産品としても人気。



ハナブサ醤油株式会社

庄内町余目字町161
Tel.0234-43-3012
見学時間 / 10:00~12:00、13:30~16:00
費用 / 見学無料

休業日 / 土・日曜日、祝日
申込方法 / 事前にお電話で



36 月の沢温泉 北月山荘

食堂「北月山モン・ヴィペール」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。



おすすすめ
夜
メニュー

〔宿泊は1週間前まで要予約〕
モン・ヴィペールで
味わうフレンチ
(夕食)と
立谷沢産のお米を
味わう朝食
大人1泊2食付
¥10,000
庄内の食材を使ったフ
ランス料理と美味しい
お米を味わえる朝食。



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



37 華夕美日本海

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。



おすすすめ
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 ¥12,250
〜22,150
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(グラスもつき)

特典

ワンドリンク
サービス

済

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を要確認 ③約100台



40 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。



おすすすめ
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、端麗できめ細やかな
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



41 あつみ温泉 かしわや旅館

あつみ地区の温泉旅館。
日本海の幸を、温泉とともに。



おすすすめ
夜
メニュー

〔3日前まで要予約〕
秋の日本海の幸
グルメコース
1泊2食 ¥14,450
秋の旬の日本海の
幸をどうぞ。温泉入
浴も利用可能。



この料理にあうお酒！

あつみの摩耶山のふもとの米を使った地酒。
フルーティーな味わい。

純米吟醸 摩耶姫
¥1,980(2合)

鶴岡市湯温海甲191 TEL.0235-43-2011

①チェックイン 15:00 チェックアウト10:00 ②不定休
③7台



38 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。

※隣下食は
1週間前
まで要予約



おすすすめ
夜
メニュー

〔要予約〕
グルメコース
1泊2食 ¥15,400〜
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)

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を要確認 ③14
台、第2駐車場30台 ※隣下食ご利用の方は飲み物のと
ろみ剤をご持参ください。



39 たちばなや

緑と人の優しさに包まれる癒しの湯宿。



おすすすめ
夜
メニュー

〔要予約〕
あつみ産
桜美豚コース
1泊2食 ¥13,350〜
※2名様1部屋の場合
お1人様あたり
「彩り会席」コース
は、あつみ産桜美豚
のほか、庄内浜の
鮮魚お造り盛り合
わせなど季節のお
料理が楽しめる。



この料理にあうお酒！

渡會本店醸造のたちばなやオリジナルのお酒。
華やかでフルーティーな香り。

大吟醸たちばなや
¥6,600(720ml)

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



庄内米の歴史を伝える、庄内各地の "地酒の中の地酒" を召し上がれ!

庄内では17の酒蔵が四季折々に美味しい地酒を提供していますが、このたび庄内全市町で誕生した米を使いたいわば「地酒の中の地酒」とも言えるお酒が揃いました。

庄内では明治から大正時代に、全国に類を見ないほど多くの品種が農家によって育成され、
庄内町の「亀ノ尾」・森多早生」、鶴岡市では「京の華」、三川町の「イ号」という米を使ったお酒が昭和から平成の時代に造られました。



鶴岡市「京の華」 庄内町「亀ノ尾」 三川町「イ号」

令和になり遊佐町の「彦太郎糯」、今年7月に酒田市の「酒田早生」を

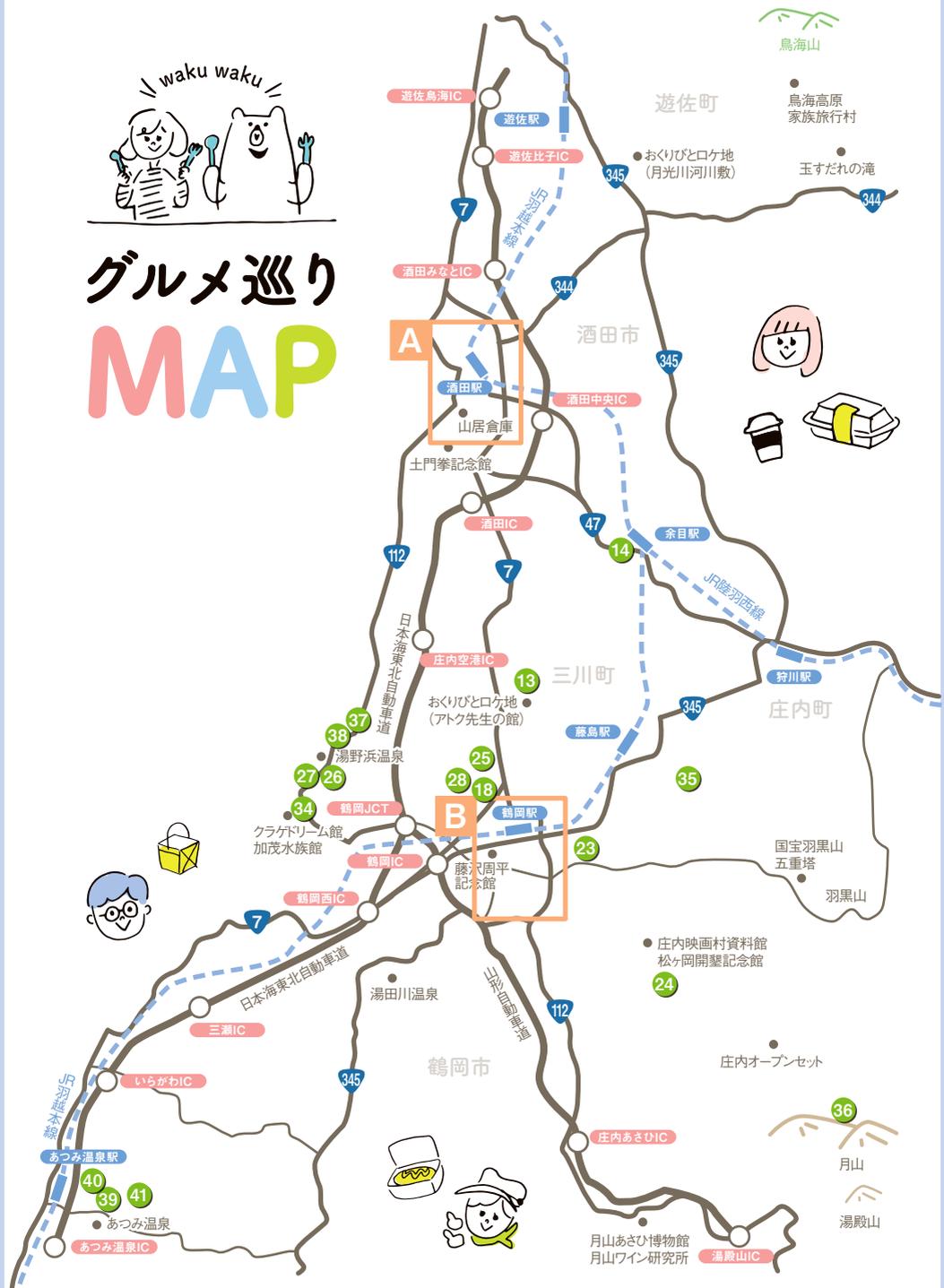
使ったお酒ができ、庄内各市町で誕生した米を使った地酒ラインナップが完成しました。「彦太郎糯」はもち米だけを使った全国でもとても珍しいお酒で、「酒田早生」は日本一の大地主本間家が創設した本間農場で育成されたものです。

「雪女神」、「出羽燦々」、「出羽の里」など鶴岡市の県水田農業研究所で開発された米のお酒も沢山ありますので、ぜひ原料米にも注目して地酒をお楽しみください。

*この記事は、元農農業総合研究センター水田農業試験場(当時)場長の大淵光一氏から寄稿していただきました。
*写真提供:山形の地酒 うめかわ



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 フランス風郷土料理 ル・ポットフー | 15 レストラン モナミ | 28 やさいの荘の家庭料理 菜々 |
| 2 西洋割烹 花月 | 16 La Naturalité | 29 すたんど割烹 みなぐち |
| 3 Restaurant Nico | 17 blanc blanc gastropub | 30 和洋食割烹 紅屋 |
| 4 割烹食堂 伊豆菊 | 18 レストラン MOON TERRASSE | 31 日本料理 泉 |
| 5 料亭 香梅咲 | 19 イタリアンフレンチ レコルト | 32 庄内ざっこ |
| 6 旬味 井筒 | 20 アル・ケッチャーノ | 33 蔵屋敷 LUNA |
| 7 旬味鮮心 魚屋 富重 | 21 CAFE&DINING EAST | 34 魚匠ダイニング 沖海月 |
| 8 寿し処 喰道楽 | 22 Pomme de Terre | 35 日本料理 わたなべ |
| 9 喰居来居や 和ん | 23 穂波街道 緑のイスキア | 36 月の沢温泉 北月山荘 |
| 10 くつろぎ割烹 志幡 | 24 ピノ・コッリーナ | 37 華夕美日本海 |
| 11 芳香亭 | 25 gira e gira | 38 湯野浜温泉 うしお荘 |
| 12 酒田料理 銀のすず | 26 ゆのはま100年キッチン | 39 たちはなや |
| 13 ピストロ・デ・ボン | 27 カモンマーレ Piccolo-Passo | 40 高見屋別邸 久遠 |
| 14 Brillano | | 41 あつみ温泉 かしわや旅館 |

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**55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!

「食の都庄内」
20周年
特賞

スタンプ**5**個で自動的に応募!

祝20周年! 「食の都庄内」
まるとセット **20,000円**相当

5
名様

遊佐町 月光川蒸留所の希少なウイスキー
「GAKKOGAWA WHISKY NEWPOT 2024 Edition(200ml)」
と「選べる賞」全種類をプレゼント!



「食の都庄内」
20周年
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

お米コース

お米のスイーツコース



地酒・地ビールセット

10
名様



キューブ米セット

10
名様



お米のパウム詰合せ

10
名様

ラーメン県そば王国
やまがたコース



10
名様

越沢三角そば・酒田のラーメンの
乾麺、むきそばセット

やまがたフルーツ
150周年コース



10
名様

庄内産フルーツ加工品の
詰合せ

スタンプ**5**個で、
ご応募いただくと
「食の都庄内」20周年
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

スタンプ数が多いほど
当たる確率UP!

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

キャンペーン期間

2024.
12/25(水)まで

応募期限

2025. **1/6**(月)

当日消印有効

*当選者の発表は、
賞品の発送をもって
かえさせていただきます。

応募方法

①パンフレット記載の
参加店で食事をする!



②スタンプを
押してもらおう!



③右記の応募はがきに
必要事項を記入。
切手を貼って投函!



スタンプ台紙

「食の都庄内」

グルメ巡りキャンペーン

1店舗から
応募OK!

※来店時1人1品以上のご注文で1スタンプ進呈いたします。※1店舗1スタンプ限りです。
※2枚以上のスタンプラリー台紙を合算しての応募はできません。

フランス風郷土料理 ル・ポットフー	西洋割烹 花月	Restaurant Nico	割烹食堂 伊豆菊	料亭 香梅咲	旬味 井筒
旬味鮮心 魚屋 富重	寿し処 喰道楽	喰居来居や 和ん	くつろぎ割烹 志幡	芳香亭	酒田料理 銀のすず
ビストロ・デ・ ボン	Brillano	レストラン モナミ	La Naturalité	blanc blanc gastropub	レストラン MOON TERRASSE
イタリアンフレンチ レコルト	アル・ ケッチャーノ	CAFE&DINING EAST	Pomme de Terre	穂波街道 緑のイスキア	ピノ・コッリーナ ファームガーデン& ワイナリー松岡
gira e gira	ゆのはま 100年キッチン	カモンマルレ Piccolo-Passo	やさいの荘の 家庭料理 菜あ	すたんど割烹 みなぐち	和洋食割烹 紅屋
日本料理 泉	庄内ざっこ	蔵屋敷 LUNA	魚匠ダイニング 沖海月	日本料理 わたなべ	月の沢温泉 北月山荘
華夕美日本海	湯野浜温泉 うしお荘	たちばなや	高見屋別邸 久遠	あつみ温泉 かしわや旅館	

キリトリ

キリトリ

登録
無料

「食の都庄内」サポーター募集中!

【特典1】「食の都庄内」
オリジナルピンバッジをプレゼント

【特典2】各種情報やイベント等をメールでご案内

お申込みは、はがき宛名面にチェックをいれ
ていただくか、「食の都庄内」ホームページか
らお申込みください!



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

「食の都庄内」
親善大使が活躍中!