



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

\HPIはこちら！

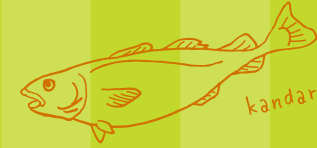


おいしい山形推進機構

\HPIはこちら！



karatori-imo



kandara



fujisawa-kabu

庄内の洋食・和食とお酒

食材

料理

お酒

おいしい食の都庄内

三つ星
キャンペーン



akanegi



shonai-kaki



torafugu



wine

nihonshu

期間 2020

10/1(木)→12/29(火)

キャンペーン
メニューを食べて
プレゼントを
当てよう！

主催：「食の都庄内」ブランド戦略会議

協力：庄内DECクラブ／鶴岡庖衆会／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

協賛：おいしい山形推進機構

掲載している飲食店は安心・安全のための感染対策に取り組んでいます。

キリトリ

キャンペーンメニューを
食べてプレゼントを
当てよう！

Stamp
here!

食事をしたお店に☑をつけてください。

- | | |
|--|--|
| <input type="checkbox"/> 西洋割烹 花月 | <input type="checkbox"/> 海鮮どんや とびしま |
| <input type="checkbox"/> 喰居来居や 和ん | <input type="checkbox"/> 旬味鮮心 魚屋 富重 |
| <input type="checkbox"/> ふきのとう 肉バル イチノイチノイチ | <input type="checkbox"/> 旬味 井筒 |
| <input type="checkbox"/> ラ・ルーチェ | <input type="checkbox"/> 華み壽喜 |
| <input type="checkbox"/> アル・ケッチャーノ | <input type="checkbox"/> 魚匠ダイニング 沖海月 |
| <input type="checkbox"/> ItalianFrench récolte | <input type="checkbox"/> すたんど割烹 みなぐち |
| <input type="checkbox"/> Restaurant Nico | <input type="checkbox"/> 庄内ざっこ |
| <input type="checkbox"/> Pomme de Terre | <input type="checkbox"/> blanc blanc gastropub |
| <input type="checkbox"/> CAFE&DINING EAST | <input type="checkbox"/> 寿し割烹 雅 |
| <input type="checkbox"/> 御食事処 ゆう和 | <input type="checkbox"/> つるおか旬曆 彩鶴 |
| <input type="checkbox"/> Bedda Sicilia | <input type="checkbox"/> 鶴岡料理 すず音 |
| <input type="checkbox"/> 本町バル ハレトケ | <input type="checkbox"/> 日本料理 泉 |
| <input type="checkbox"/> 穂波街道 緑のイスキア | <input type="checkbox"/> 和洋食割烹 紅屋 |
| <input type="checkbox"/> café threepeace | <input type="checkbox"/> 日本料理 わたなべ |
| <input type="checkbox"/> 割烹食堂 伊豆菊 | <input type="checkbox"/> やさいの荘の家庭料理 菜あ |
| <input type="checkbox"/> かつろぎ割烹 志幡 | <input type="checkbox"/> 湯野浜温泉 うしお荘 |
| <input type="checkbox"/> 酒田料理 銀のすず | <input type="checkbox"/> 旅館 仁三郎 |
| <input type="checkbox"/> 料亭 香梅咲 | <input type="checkbox"/> 飲み喰い処 神田川 |
| <input type="checkbox"/> 寿し処 喰道楽 | |

キリトリ

★★★ 庄内の食文化

庄内地方は、四方を海と山に囲まれ、
米、野菜、果物、地魚、肉類等の美味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。

このキャンペーンでは、庄内の三つ星★★★が奏でる
料理とお酒のハーモニーをお楽しみください。



食の都庄内

山形県庄内地域は、四季を通して食材の宝庫。豊かな食文化を育んできました。「食の都庄内」は、庄内の「食」の魅力の発信を通して地域を元気にする取り組みです。



新潟県・庄内エリアデスティネーションキャンペーン

日本海美食旅

ガストロノミーとは「美食学」のこと。美味しいのはもちろんですが、その土地に内包された歴史や文化を尊重し、表現し、昇華させた料理を意味します。つまり作る人も食べる人も、「食を通じて地域を知ること」が重要であり、目的になります。

今回のDCでは、日本海と雄大な山に育まれた新潟県と庄内エリアの豊かな食文化を発信します。



01 「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。
西洋割烹 花月

DATA *11:30~14:00 ◀17:00~21:00 水曜日
酒田市こがね町2丁目25-10 Tel.0234-25-3966
<http://www.kagetsu-sakata.com/>



昼
メニュー

この料理には
このお酒



[コースの中の一品]
高品質庄内豚フィレ肉のロースト
コース ¥2,450(税別)

杉勇
出羽若かり
¥580(税別)



夜
メニュー

この料理には
このお酒



[コースの中の一品]
やまがた地鶏のソテー
粒マスタードソース
コース ¥3,500(税別)~

鯉川酒造
花月オリジナル
純米吟醸
¥580(税別)

02 新鮮な地魚を中心とした握り寿司や創作料理、
地元酒蔵自慢の地酒も豊富。
喰居来居や 和ん

DATA *11:00~15:00 ◀予約制 日曜日(祝日順延)
酒田市船場町2丁目5-10(さかた海鮮市場1F) Tel.0120-185-526



昼
メニュー

この料理には
このお酒



サワラのソテー
¥1,300(税別)

[昼夜共通]
日本酒三種呑み比べ
¥900(税別)



夜
メニュー

[コースの中の一品]
庄内産魚介と野菜の紙包み焼き
コース ¥4,500(税別)~ ※飲み放題込、前日まで要予約

03 居酒屋レストラン!! 今日も元気に営業中~
ふきのとう 肉バル イチノイチノイチ
チャレンジレストラン

04 本格派のイタリアン。ア・ラ・カルトからコース料理まで、季節の素材を
活かしたメニューをアットホームなリラックスできる店内でお楽しみください。

ラ・ルーチェ



夜
メニュー

この料理には
このお酒



庄内浜お魚のアクアパッツァ
¥900(税別)

上喜元翁
¥550(税別)



夜
メニュー

この料理には
このお酒



庄内産豚肩ロースのグリル
長ねぎ添えにんにく風味 ¥1,600(税別)

初孫 魔斬 300ml ボトル
¥1,000(税別)

DATA ◀17:30~21:00 日・月曜日
酒田市若竹町1-1-1(ホテルリッチ&ガーデン酒田2F) Tel.0234-26-1117
<https://www.richgarden.co.jp/restaurant/>



DATA ◀18:00~20:00(LO) 日曜日
酒田市あきほ町659-10 Tel.0234-23-1210
<https://www.laluce-penne.com/>



05 地産地消。
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。
アル・ケッチャーノ

DATA *11:30~15:00(14:00LO) ◀18:00~22:00(20:30LO) 日曜日
鶴岡市下山添一里塚83 Tel.0235-78-7230
<http://www.alchecciano.com/al-checciano.html>



昼
メニュー

夜
メニュー

この料理には
このお酒



月山ワイン
ヤマノウヰニオン
¥900(税別)



フィノロツソ
ノンアルコール
¥600(税別)

藤沢カブと
庄内豚のグリル
焼畑仕立て
¥1,800(税別)
[夜はコースの中の一品]
コース ¥7,700(税別)~
※要予約

06 山形、庄内、北陸の色々な「実り」を集めた、
フレンチ&イタリアンのお店。
ItalianFrench récolte

DATA *11:30~14:00(LO) ◀予約制 火曜日
鶴岡市大塚町21-2 Tel.0235-28-2771
<https://localplace.jp/t100325515/>



昼
メニュー

この料理には
このお酒



地魚のパイ挟み焼きビーツのソース
¥1,500(税別)
※サラダ、スープ、食後のドリンク付

月山ワインソレイユルバン
甲州シユールリ
¥750(税別)



夜
メニュー

この料理には
このお酒

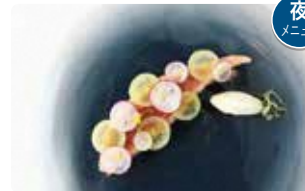


[コースの中の一品]
庄内産紅えびと帆立の
タルタル仕立て カリフラワーのソース
コース ¥4,500(税別)~ ※要予約

大山
吟水花
¥800(税別)

07 庄内の旬の食材を使用したフランス料理店。
Restaurant Nico

08 お一人様でも気兼ねなく、バル風カジュアルフレンチと世界各国ワインのお店。
Pomme de Terre



夜
メニュー

この料理には
このお酒



[フルコースの中の一品]
秋鮭とシャインマスカットのマリネ
コース ¥5,200(税別) ※要予約

月山ワイン 豊稗神話 甲州
¥750(税別)

DATA ◀17:30~20:30(LO) 日曜日
酒田市亀ヶ崎3丁目7-2 Tel.0234-28-9777
<http://nico-sakata.com/>



夜
メニュー

この料理には
このお酒



庄内浜鮮魚のパネソテー
¥1,200(税別)

月山ワイン
ソレイユルバンヴェルレー
¥750(税別)

DATA ◀17:00~24:00 日曜日
鶴岡市昭和町12-61(昭和ビル1F) Tel.0235-29-2533
<https://www.pomme-de-terre-shonai.com/>





09 地産の野菜や旬の魚介を使ったイタリアン。カフェのスイーツも充実。 CAFE&DINING EAST

DATA *11:00~14:00(LO) ◀17:30~20:30(LO) 火曜日(祝日順延) 鶴岡市東原町17-7(Grandエル・サン内) Tel.0235-24-4639 https://cafe-east.net/



昼メニュー

この料理にはこのお酒



魚介と赤ねぎのスパゲッティ 鯉川 純米吟醸 恋の川 ¥1,680(税別) ¥680(税別)



夜メニュー

この料理にはこのお酒



パルマ産生ハム、庄内かぶ、パルミジャーノレッジャーノチーズ 竹の露 大吟醸 ¥1,000(税別) ¥700(税別)

10 定食などの和食から、本格洋食まで手ごろな価格で楽しめるお店。 御食事処 ゆう和



昼メニュー

この料理にはこのお酒



庄内産豚ロース肉のカツレツ 粒マスタード風味 ¥1,100(税別)

出羽ノ雪 鶴岡の地酒 ¥430(税別)

DATA *11:30~14:00(LO) ◀17:00~20:00(LO) 水曜日 鶴岡市美咲町6-11 Tel.0235-22-0557

11 ガラス張りの大きな窓から眺める月山や田園風景。ここでしか味わえない素材を生かした料理を楽しめるお店。 Bedda Sicilia



昼メニュー

この料理にはこのお酒



庄内野菜を使った前菜ブッフェと庄内豚ランチセット ¥2,000(税別) ※予約がおすすめ

庄内産山ぶどうを使ったカクテル ¥600(税別)

DATA *11:30~14:30(14:00LO) 鶴岡市羽黒町三ツ橋前田164 Tel.090-1808-3420 Facebookページ



12 イタリアンをメインとした洋食居酒屋。ワインだけでなくいろいろなお酒や焼きたてのカフェも。 本町バル ハレトケ



夜メニュー

この料理にはこのお酒



桜美豚と鈴木農園しいたけの出羽燦々クリームリゾット ¥1,580(税別) ※コース ¥5,000(税別)~

榎野川 純米大吟醸 清流 ¥800(税別)

DATA 17:30~26:00 月曜日 鶴岡市本町2-2-17 Tel.0235-29-0071

Facebookページ

13 薪窯のある本格ナポリピッツァのお店。 穂波街道 緑のイスキア



昼メニュー

夜メニュー

この料理にはこのお酒



月山高原のじゃがいもと自家製セミドライ トマト、リコッタチーズのピッツァ ⑧ ¥1,380(税別) ⑨ ¥2,180(税別)

DATA *11:00~14:00(LO) ◀17:30~20:30(LO ※土日は30分延長) 火曜日(祝日順延) 鶴岡市羽黒町押口川端3-7 Tel.0235-23-0303 http://www.honamikaido.com/



くどき上手 ブラックビューティ ¥700(税別) 29



14 洋食をベースにした地元の肉、野菜を使ったカフェ飯! café threepace

DATA [平日]11:00~17:00(ランチ~14:00) [金土]11:00~15:00(ランチ~14:00)、18:00~21:00 不定休 酒田市本町3-2-4 Tel.0234-43-8817 Facebookページ



昼メニュー

この料理にはこのお酒



丸ごとカマンベールと山形牛庄内豚のロコモコ ¥1,800(税込) 大山 ささの舞 ¥600(税別)



夜メニュー

この料理にはこのお酒



庄内豚スペアリブ ベベロンチーノ ¥1,600(税込) 大山 ささの舞 ¥600(税別)

15 四季折々の食材を活かした郷土料理のお店。 割烹食堂 伊豆菊

DATA *11:00~14:30(LO) ◀16:30~21:00(LO) 不定休 酒田市中町2-1-20 Tel.0234-22-3216 https://izugiku.wixsite.com/izugiku



昼メニュー

この料理にはこのお酒



酒田湊膳(一) ¥1,600(税別)

上喜元 翁 ¥650(税別)



夜メニュー

この料理にはこのお酒



酒田湊膳(二) ¥3,500(税別)

上喜元 翁 ¥650(税別)

16 酒田名物のむぎそばと魚料理、四季折々の郷土料理と名物料理。 くつろぎ割烹 志幡

DATA *11:00~14:00 ◀17:30~22:00 月曜日 酒田市山居町1-2-5 Tel.0234-23-1655 Facebookページ



昼メニュー

この料理にはこのお酒



お昼のおまかせ定食 竹 ¥1,500(税別)

清泉川 極辛 志幡ラベル ¥400(税別)



夜メニュー

この料理にはこのお酒



夜の会席おまかせコース料理 ¥3,000(税別) ※要予約

初孫 純米大吟醸 原酒 砂湯 海鳴り ¥600(税別)

※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。

※お酒のグラス一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。



17 2020年6月にオープンした新店舗です。
ゆったりと落ち着いた空間で懐石料理が楽しめます。
酒田料理 銀のすず

DATA *11:30~14:00 ☾17:30~21:00 ※昼夜ともに予約制
🔥火曜日 酒田市こがね町2-28-6 Tel.0234-28-8797
<https://gin-suzu.com/>



昼
メニュー

ミニ懐石 ¥2,000(税別) ※要予約
初孫 魔斬 300ml ¥900(税別)

この料理には
このお酒



夜
メニュー

季節のコース
¥3,000(税別) ※要予約

この料理には
このお酒



18 旧館は全部屋から庭が眺められ、特に秋の紅葉は素晴らしいと評判。
全部屋個室の落ち着いた雰囲気の中で料理を楽しめます。
料亭 香梅咲

DATA 昼夜ともに予約制 🕒不定休
酒田市日吉町1丁目3-16 Tel.0234-23-3366
<http://www.sakata-kamezaki.jp/>



昼
メニュー

庄内旬の味覚懐石ランチ ¥2,500(税別) ※要予約
初孫 生酛 純米本辛口魔斬 ¥700(税別)

この料理には
このお酒



夜
メニュー

この料理には
このお酒

香梅咲 夜の懐石コース ¥5,000(税・サービス料別) ※要予約
菊勇 純米大吟醸 三十六人衆 ¥1,000(税別)



19 海、山、川に恵まれた地域、酒田市。
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ます。
寿し処 喰道楽

20 魚屋直営店だからできるリーズナブルな価格。新鮮で安全はもちろん
「旨い!!」を追い求めスタッフ一同、日々頑張っています。

海鮮どんや とびしま



夜
メニュー

この料理には
このお酒



ぶぐポン ¥1,000(税別) ※2人前

DATA
☾17:30~22:00 🕒日曜日
酒田市本町3丁目5-14 Tel.0234-24-6001



昼
メニュー

この料理には
このお酒



舟盛膳 1,000円(税別) ※数量限定

DATA
[平日]11:00~18:00(17:30L) [土日]11:00~19:00(18:30L) 🕒不定休
酒田市船場町2丁目5-10(さかた海鮮市場2F) Tel.0234-26-6111
<https://kaisen-ichiba.net/tobishima>



21 酒田市にある極上鮮度のお魚をメインとした会席・懐石料理店。 **DATA** *11:30~14:00(月曜日) ☾17:00~22:00 🕒日曜日
酒田市本町3丁目5-16 Tel.0234-26-8044
<https://seafood-restaurant-577.business.site/#posts>



昼
メニュー

おまかせコース ¥2,000(税別)~ ※要予約

この料理には
このお酒



[昼夜共通]
黒魔斬 4合瓶1本 ¥3,000(税込)



夜
メニュー

おまかせコース ¥3,000(税別)~ ※おすすめは¥4,000~¥5,000 ※要予約

22 新鮮な地魚を中心とした握り寿司や創作料理、
地元酒蔵自慢の地酒も豊富。
喰居来居や和ん

23 四季折々、あらゆる食材に恵まれた食の都庄内の伝統あふれる郷土料理のお店。
旬味 井筒



昼
メニュー

特上寿司ランチ ¥1,680(税別)

この料理には
このお酒



日本酒三種呑み比べ ¥900(税別)

DATA
*11:00~15:00 🕒月曜日(祝日順延)
酒田市船場町2丁目5-10(さかた海鮮市場1F) Tel.0120-185-526



昼
メニュー

夜
メニュー



四段弁当 ※前日まで要予約
昼 ¥2,000(税別) 夜 ¥2,200(税別)
※料理内容は仕入れにより変更あり
※写真は松花堂弁当ですが
料理内容は同じです

DATA
*予約制 ☾17:00~22:00(21:30L)
🕒日曜日(日・月連休の場合は月曜日) 酒田市中町2-3-27
Tel.0234-24-1422 <http://izutsu01.com/>



24 地元食材を使ったリーズナブルでボリュームのある料理と地酒が自慢。
華み壽喜



昼
メニュー

DATA
*予約制 11:00~14:00 🕒不定休
飽海郡遊佐町舞鶴30 Tel.0234-72-4187
<http://www.hanamizuki-yamagata.com/>

この料理には
このお酒



杉勇 純米吟醸
出羽燦々 四合瓶
¥2,800(税別)





25 須田料理長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。
魚匠ダイニング 沖海月



昼メニュー

ふぐ定食 ¥1,800(税別)~

DATA *11:00~15:00 ㊟なし
鶴岡市今泉字大久保57-1(鶴岡市立加茂水族館内) Tel.0235-64-8356
<https://kamo-kurage.jp/restaurant/>



昼メニュー

この料理にはこのお酒
この料理にはこのお酒



26 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!
すたんど割烹 みなぐち



昼メニュー

桜美豚の角煮 ¥750(税別)
※定食は950円(税別)

亀の井酒造 超辛口 ばくれん ¥600(税別)



DATA *11:00~14:00 (17:00~22:00(21:00LO)) ㊟第1-4-5月曜日、第2-3日曜日
鶴岡市山王町8-10 Tel.0235-23-3791
<https://shonai-yamagata.com/gourmet/minaguchi/>



夜メニュー

鯉(はたはた)の酒蒸し 時価 ¥1,000(税別)前後

大山 特別純米超辛口 愛心酒 300ml 1本 ¥1,200(税別)



27 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。
庄内ざっこ



昼メニュー

華籠御膳 ¥2,800(税込)



白露垂珠 純米大吟醸 出羽さけり 44 La SPRENDIDA(ラ・スプレンドィダ)

DATA *11:30~14:00(13:30LO) ㊟日・月不定休
鶴岡市本町1丁目8-41 Tel.0235-24-1613
<http://s-zakko.com/>



28 鶴岡駅前に2020年オープンした西洋料理店です。
blanc blanc gastropub



夜メニュー

蟹そうめん ¥500(税別)
※予約をおすすめします



亀の井酒造くどぎ上手 ¥800(税別)

DATA *18:00~22:00(21:30LO) ㊟日曜日、不定休あり
鶴岡市末広町6-10 Tel.0235-77-5927
<https://blancblancgastropub.jp/index.html>



29 新鮮な日本海の食材を味わえるお店。
寿し割烹 雅



昼メニュー

旬の日本海 海の幸 ¥2,500(税別)

初孫 摩耶山 ¥400(税別)



DATA 昼夜ともに予約制 ㊟無休
鶴岡市温海戊27 Tel.0235-43-2054



夜メニュー

旬の日本海 海の幸 ¥3,500(税別)

初孫 摩耶山 ¥400(税別)



※昼メニューに八寸、お刺身、お寿司付

30 「食の都庄内」親善大使、土岐正富氏が彩るなつかしく新しい鶴岡の味を彩鶴でお楽しみください。
つるおか旬暦 彩鶴



昼メニュー

庄内浜の海鮮丼 ¥1,667(税別)
※みそ汁・小鉢・漬物付



大山 特別純米酒 十水 ¥445(税別)

DATA *11:00~14:00(LO) (17:00~20:30(LO)) ㊟不定休
鶴岡市末広町3-1(マリカ東館1F FOODEVER内) Tel.0235-64-1731
<http://r.goope.jp/ayatsuru-tsuru>



夜メニュー

旬の三段御重膳 ¥3,000(税別)

※要予約、ドリンク・デザート付



白露垂珠 プラスα 無濾過清酒 ¥416(税別)

31 食材は全て地元のもので、既製品、化学調味料は不使用。料理コンクール日本一にも輝いた稀代の料理人、丸山環氏が手がける料理が楽しめます。
鶴岡料理 すず音



昼メニュー

ミニ懐石 ¥2,100(税別) ※要予約



大山 十水 ¥500(税別)

DATA *11:30~14:00 (18:00~22:00 ※昼夜ともに予約制) ㊟火曜日 鶴岡市錦町7-68 Tel.0235-22-3231
<http://suzune-tsruoka.com/menu.html>



夜メニュー

おもてなしプラン ¥4,000(税別) ※要予約



白露垂珠 ¥600(税別)



32 季節感はもとより、その日の天候やお客様のお好みによって
組まれる献立となっております。

日本料理 泉

DATA *予約制 ☑17:00~22:30 ☑不定休
鶴岡市泉町6-6 Tel.0235-25-2283
<http://izumi.tawarayasan.com/info/index.html>

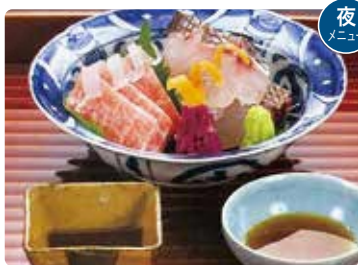


昼
メニュー

この料理には
このお酒



泉 料理長おまかせランチ ¥2,500(税別) ※要予約
竹の露 遊(あそび) 純米吟醸 300ml ¥980(税別)



夜
メニュー

この料理には
このお酒



泉 四季の特選コース ¥4,800(税別)~ ※予約をおすすめします
白露垂珠 竹の露 純米大吟醸 ¥700(税別)

33 城下町鶴岡の中心部を流れる内川沿いに佇む、山形県庄内の
四季折々の美味しい旬の料理をいただける料亭。

和洋食割烹 紅屋

DATA 昼夜ともに予約制 ☑不定休
鶴岡市泉町7-35 Tel.0235-24-8222
<http://www3.ic-net.or.jp/~m-maeta/>



昼
メニュー

この料理には
このお酒

紅屋名物 岩のりおにぎり 昼御膳
¥3,800(税別) ※要予約



34 春夏は農家として米作りに遷延し、秋冬は日本料理店として、
自家栽培庄内鶴岡産にこだわった料理を提供。

日本料理 わたなべ

DATA *11:30~14:00 ☑18:00~21:00 ※昼夜ともに予約制 ☑不定休
鶴岡市野田目字家ノ腰41-2 Tel.0235-64-0031
Facebookページ▶



昼
メニュー

この料理には
このお酒



松花堂弁当 ¥1,528(税別) ※要予約
純米大吟醸 藤島 ¥750(税別)



夜
メニュー

この料理には
このお酒



旬のかいせき コース ¥3,500(税別) ※要予約
純米大吟醸 藤島 生酒 ¥850(税別)



35 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。

やさいの荘の家庭料理 菜あ

DATA *11:30~14:30 ☑夜は金土予約のみ ☑火曜日
鶴岡市福田甲41 Tel.0235-25-8694
<https://www.e-naa.com/eigy/>



昼
メニュー

この料理には
このお酒



菜あのお昼膳 ¥1,120(税別)
富士酒造 なまいき ¥1,200(税別)



夜
メニュー

この料理には
このお酒



庄内彩8品コース ¥3,240(税別) ※要予約(金土のみ)
富士酒造 なまいき ¥1,200(税別)

36 温泉につかり、個室でゆっくりとくつろげる空間。

湯野浜温泉 うしお荘

DATA 昼夜ともに予約制 ☑なし
鶴岡市湯野浜1-11-23 Tel.0235-75-2715
<https://www.ushiosou.net/>



昼
メニュー

この料理には
このお酒



日帰りプラン ¥3,600(税込) ※4日前まで要予約3名~
くどき上手 生沽 辛口純吟 ¥600(税込)



夜
メニュー

この料理には
このお酒



秋のグルメ 夢のかに会席 1泊2食付 ¥14,186(税込)~ ※4日前まで要予約(複数名の場合2名~)
※夢のかに会席10/15~11/30迄、12/1~庄内浜天然とらぶくが味わえるフルコース

37 自社の建網でとれる魚を中心に提供。

旅館 仁三郎

38 カウンターがあり、お一人様でも気軽に飲めるお店。

飲み食い処 神田川



昼
メニュー

夜
メニュー

この料理には
このお酒



地魚料理 ¥5,000(税込) ※要予約
・亀の井酒造 くどき上手 生吟醸酒
・富士酒造 純米酒 生酒 なまいき
・加藤嘉八郎酒造 大山本醸造 生酒 各¥800(税込)

DATA 昼夜ともに予約制 ☑不定休
鶴岡市大字三瀬己308 Tel.0235-73-2109
<https://nisaburo.co.jp/>



夜
メニュー

この料理には
このお酒



秋鮭の塩麹漬けバター醤油焼き ¥590(税別)

DATA ☑17:00~ ☑日曜日
鶴岡市末広町1-1 Tel.0235-41-0335

※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。

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
ピンバッチをプレゼント

【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、プレゼント応募フォーム
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!



アレクサッチャーノ
オーナーシェフ 奥田政行氏
日本料理研究家
土岐正富氏
庄内DECクラブ
最高顧問 太田政宏氏
フード
コーディネーター
古庄 浩氏

「食の都庄内」
親善大使が活躍中!

キャンペーンメニューを食べて応募すると、 おいしいプレゼントが当たる!

*「食の都庄内」ネット通販まとめサイトは

食の都庄内ネット通販

検索



「食の都庄内」ネット通販まとめサイト
掲載のオンラインショップのひとつから

選べる! 野菜
お酒など

3,000円(税込)のプレゼントが抽選で当たります!

合計50名様



*当選者の発表は、キャンペーン終了後、
約1ヶ月以内に当選者のみにメールで
ご連絡させていただきます。

〈応募期間〉 2020.10/1(木)～2021.1/10(日)

〈応募方法〉

ネット応募フォームから!

①参加店でキャンペーンメニュー
を食べる!



②料理の写真を撮って
キャンペーン専用サイトに
掲載されているプレゼント応募
フォームにアクセス



③必要事項を入力し、
料理の写真を添付して
応募!

ハガキで!

①参加店でキャンペーンメニュー
を食べる!



②スタンプを
押しもらう!



③右記の応募ハガキに
必要事項を記入。
切手を貼って投函!



キリトリ

郵便はがき

997-1392

お手数ですが
63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)

おいしい食の都庄内
「★★★★(三つ星)キャンペーン」事務局 担当行

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	必須 @	
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。		

サポーターに申し込むと
当選確率UP! 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

登録
無料

【個人情報について】お預かりした個人情報は、「おいしい食の都庄内」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。

関連イベント /



新潟・庄内 ガストロノミー
日本海美食協

日本酒と酒田フレンチの夕べ

蔵元洋食 V

2020年
11月開催



写真は以前開催したお料理の一例です

酒田・遊佐の地酒と酒田フレンチのマリアージュを味わう、
1年に一度のレストラン。

毎年“女性100人”でにぎわってきたこのイベントが
今年は男性も一緒に楽しめるだけでなく、
11月の4週にわたって開催する特別編です。
レストランと蔵元、どんなコラボレーションになるかは
乞うご期待! 皆さまのご参加をお待ちしています。

10月より公開

日時 11月毎週金曜日 ※予定

会場 庄内DECクラブ各店 各会場20席限定

新型コロナウイルスの感染防止対策における参加条件、
イベントの続報はこちらから



KURAMOTO.YAGSHOKU