



SERIES "AROUND JAPAN" VOL.12: DISCOVER YAMAGATA
SUMMER SELECTION "YURI" COURSE

シリーズ "アラウンド ジャパン" VOL.12

ディスカバー山形「ユリ」コース

6.1 WED - 8.31 WED

PRICE 18,000 YEN

HAVE A TASTE OF SAUTÉED WHITEFISH CAUGHT FROM THE SHORES OF SHONAI, YAMAGATA, SERVED WITH YAMAGATA'S FAMOUS "DASHI" A CONDIMENT MADE WITH VEGETABLES AND CHILI MISO. FOR THE MAIN, WE USE YUKIFURI WAGYU OBANAZAWA SIRLOIN STEAK, KNOWN AS "THE ART OF THE SNOWY COUNTRY" FOR ITS DELICATE MARBLING AND LIGHT, LUXURIANT TEXTURE. ENJOY YOUR FILL OF THE REGIONAL CUISINE AND FINE INGREDIENTS OF GOURMET YAMAGATA.

山形県庄内浜で水揚げされた白身魚をソテーし、南蛮味噌や野菜たっぷりの山形名物「だし」とともに。メインにはきめ細やかなサシと軽やかな口どけで「雪国の芸術品」と呼ばれる「雪降り牛尾花沢」サーロインをセレクト。美食県山形の山海の幸や郷土料理を存分にご堪能いただけます。



2 KINDS OF APPETIZERS TO ENJOY THE LOCAL FOOD OF YAMAGATA PREFECTURE

- SEAFOOD WITH CHERRIES AND EGG AGAR -

山形県の郷土食を愉しむ 2 種 - 魚介類のさくらんぼ添えと玉子寒天 -

"NODOGURO" LANDED AT SHONAI-HAMA, YAMAGATA PREFECTURE, SAUTÉED ABALONE AND SEASONAL VEGETABLES

- "NANBAN MISO" WITH YAMAGATA PREFECTURE'S LOCAL CUISINE "DASHI" -

山形県 庄内浜で水揚げされた「のどぐろ」、鮑と夏野菜のソテー 米粉を使ったガレット仕立て
 - 「南蛮味噌」、山形県郷土料理「だし」とともに -

MIXED SALAD WITH DADACHA BEANS

- ORIGINAL JAPANESE STYLE DRESSING -

だだちゃ豆入り彩りサラダ - オリジナル和風ドレッシング -

SEASONAL GRILLED VEGETABLES AND YAMAGATA PREFECTURE "TAMAKONNYAKU"

季節の焼き野菜と山形県産「玉こんにゃく」

YAMAGATA BEEF "YUKIFURI WAGYU OBANAZAWA" A4 SIRLOIN 100g

- SALT, APPLE SAUCE, GARLIC CHIPS, WASABI, GARLIC SOY SAUCE, PONZU SAUCE, GRATED VEGETABLES -

山形牛「雪降り牛尾花沢」A4 サーロイン 100g

- 塩、林檎たれ、ニンニクチップ、本山葵、ニンニク醤油、ポン酢、野菜おろし -

YAMAGATA PREFECTURE "YUKIWAKAMARU"
 COOKED RICE IN A KETTLE

- PICKLES -

山形県産「雪若丸」の釜炊きご飯

- 香の物 -

OR

GARLIC RICE MADE FROM RICE COOKED IN A KETTLE
 "YUKIWAKAMARU" FROM YAMAGATA PREFECTURE

- PICKLES -

または 山形県産「雪若丸」の釜炊きご飯でつくる

ガーリックライス

- 香の物 -

LOCAL CUISINE "IMONI"

郷土料理「芋煮」

DESSERT, COFFEE OR TEA

水菓子、コーヒー または 紅茶



ヒマワリ
ひまわり
16,000 YEN

APPETIZER - A PLATE TO ENJOY THE INGREDIENTS OF YAMAGATA PREFECTURE -
冷製前菜 — 山形県の食材を愉しむ一皿 —

5 KINDS OF GRILLED SEASONAL VEGETABLES - MEAT MISO SAUCE -
季節の焼き野菜 5 種 — 肉味噌ソース添え —

MIXED SALAD - ORIGINAL JAPANESE STYLE DRESSING -
彩りサラダ — オリジナル和風ドレッシング —

JAPANESE BLACK WAGYU BEEF A4 SIRLOIN 140g - WASABI, GARLIC, 4 KINDS OF SALT -	OR	JAPANESE BLACK WAGYU BEEF A4 FILLET 90g - WASABI, GARLIC, 4 KINDS OF SALT -
黒毛和牛 A4 サーロイン 140g — 本山葵、大蒜、4種の塩 —	または	黒毛和牛 A4 フィレ 90g — 本山葵、大蒜、4種の塩 —

GARLIC RICE MADE FROM OF "KAMAMESHI" - SOUP, PICKLES -
特製釜炊きガーリックライス — 汁椀、香の物 —

DESSERT, COFFEE OR TEA
水菓子、コーヒー または 紅茶



シバザクラ
芝ざくら
27,000 YEN

APPETIZER - A PLATE TO ENJOY THE INGREDIENTS OF YAMAGATA PREFECTURE -
冷製前菜 — 山形県の食材を愉しむ一皿 —

SAUTÉED EEL - TERIYAKI BALSAMIC SAUCE, WASABI, GRATED RADISH -
うなぎのソテー — テリヤキバルサミソース、山葵おろし大根 —

SAUTÉED SEAFOOD LANDED AT SHONAI-HAMA, YAMAGATA PREFECTURE
- YAMAGATA PREFECTURE'S LOCAL CUISINE "DASHI" -
山形県 庄内浜で水揚げされた海の幸のソテー — 山形県郷土料理「だし」を添えて —

ABALONE 100g AND SEASONAL VEGETABLES - CHEF'S CHOICE SAUCE -
活け鮑 100g 夏野菜添え — シェフおまかせソース —

MIXED SALAD WITH DADACHA BEANS - ORIGINAL JAPANESE STYLE DRESSING -
だだちゃ豆入り彩りサラダ — オリジナル和風ドレッシング —

SEASONAL GRILLED VEGETABLES AND YAMAGATA PREFECTURE "TAMAKONNYAKU"
季節の焼き野菜と山形県産「玉こんにゃく」

YAMAGATA BEEF "YUKIFURI WAGYU OBANAZAWA" A4 SIRLOIN 100g - SALT, APPLE SAUCE -	OR	YAMAGATA BEEF "YUKIFURI WAGYU OBANAZAWA" A4 FILLET 80g - SALT, APPLE SAUCE -
山形牛「雪降り和牛尾花沢」 A4 サーロイン 100g — 塩、林檎たれ —	または	山形牛「雪降り和牛尾花沢」 A4 フィレ 80g — 塩、林檎たれ —

YAMAGATA PREFECTURE "YUKIWAKAMARU" COOKED RICE IN A KETTLE - PICKLES -	OR	GARLIC RICE MADE FROM RICE COOKED IN A KETTLE "YUKIWAKAMARU" FROM YAMAGATA PREFECTURE - PICKLES -
山形県産「雪若丸」の釜炊きご飯 — 香の物 —	または	山形県産「雪若丸」の釜炊きご飯でつくる ガーリックライス — 香の物 —

LOCAL CUISINE "IMONI"
郷土料理「芋煮」

DESSERT, COFFEE OR TEA
水菓子、コーヒー または 紅茶

ハナ
華

32,000 YEN



APPETIZER - A PLATE TO ENJOY THE INGREDIENTS OF YAMAGATA PREFECTURE -

冷製前菜 — 山形県の食材を愉しむ一皿 —

SAUTÉED DOMESTIC EEL - TERIYAKI BALSAMIC SAUCE, WASABI, GRATED RADISH -

国産うなぎのソテー — テリヤキバルサミソース、山葵おろし大根 —

SAUTÉED SEAFOOD LANDED AT SHONAI-HAMA, YAMAGATA PREFECTURE

- YAMAGATA PREFECTURE'S LOCAL CUISINE "DASHI" -

山形県 庄内浜で水揚げされた海の幸のソテー — 山形県郷土料理「だし」を添えて —

SPINY LOBSTER 〈 HALF 〉 AND SEASONAL VEGETABLES - CHEF'S CHOICE SAUCE -

活け伊勢えび 〈 半身 〉、夏野菜添え — シェフおまかせソース —

MIXED SALAD WITH DADACHA BEANS - ORIGINAL JAPANESE STYLE DRESSING -

だだちゃ豆入り彩りサラダ — オリジナル和風ドレッシング —

SEASONAL GRILLED VEGETABLES AND YAMAGATA PREFECTURE "TAMAKONNYAKU"

季節の焼き野菜と山形県産「玉こんにゃく」

YAMAGATA BEEF "YUKIFURI WAGYU OBANAZAWA"
A4 SIRLOIN 100g - SALT, APPLE SAUCE -

OR

YAMAGATA BEEF "YUKIFURI WAGYU OBANAZAWA"
A4 FILLET 100g - SALT, APPLE SAUCE -

山形牛「雪降り和牛尾花沢」

または

山形牛「雪降り和牛尾花沢」

A4 サーロイン 100g — 塩、林檎たれ —

A4 フィレ 100g — 塩、林檎たれ —

YAMAGATA PREFECTURE "YUKIWAKAMARU"
COOKED RICE IN A KETTLE
- PICKLES -

OR

GARLIC RICE MADE FROM RICE COOKED IN A KETTLE
"YUKIWAKAMARU" FROM YAMAGATA PREFECTURE
- PICKLES -

山形県産「雪若丸」の釜炊きご飯

または

山形県産「雪若丸」の釜炊きご飯でつくる

— 香の物 —

ガーリックライス — 香の物 —

LOCAL CUISINE "IMONI"

郷土料理「芋煮」

DESSERT, COFFEE OR TEA

水菓子、コーヒー または 紅茶

A LA CARTE

APPETIZER 先付け	980 YEN	BLACK PORK LOIN 150g 黒豚ロース 150g	4,600 YEN
APPETIZER PLATTER 前菜 3 種盛り合わせ	2,420 YEN	JAPANESE BLACK WAGYU BEEF SIRLOIN 100g 黒毛和牛サーロイン 100g	9,680 YEN
MIXED SALAD 彩りサラダ	730 YEN	JAPANESE BLACK WAGYU BEEF FILLET 100g 黒毛和牛フィレ 100g	12,100 YEN
SNAPPER 80g 真鯛 80g	2,700 YEN	5 KINDS OF GRILLED SEASONAL VEGETABLES 季節の焼き野菜 5 種	1,500 YEN
SCALLOP 帆立貝柱	2,200 YEN	GARLIC RICE - SOUP, PICKLES - ガーリックライス — 椀、香の物 —	1,500 YEN
PRAWN 40g 活け車海老 40g	3,200 YEN	RICE - SOUP, PICKLES - 御飯 — 汁椀、香の物 —	980 YEN
SPINY LOBSTER 300g 活け伊勢海老 300g	17,600 YEN	FRUITS AND SHERBET フルーツとシャーベット	1,500 YEN
ABALONE 100g 活け鮑 100g	8,750 YEN		
ABALONE 200g 活け鮑 200g	16,350 YEN		
SEAFOOD PLATTER - PRAWNS, SNAPPER, SCALLOP - 海鮮 3 種盛り合わせ — 活け車海老、真鯛、帆立貝柱 —	5,450 YEN		