



# 冬の味覚

## ◆ 寒鱈と米沢牛の特別コース

寒鱈を使い前菜からパスタまで約6種類の料理に姿を変え、  
メインには山形県が誇る日本三大黒毛和牛“米沢牛”、  
さらにデザートにはデザート盛り合わせが付いた  
冬季限定の特別ディナーコースです。

10,000円

## ランチ限定 “寒鱈コース”

庄内浜からの寒鱈を使いデザート盛り合わせを含む  
計6皿のランチ限定の特別コースです。

6,000円



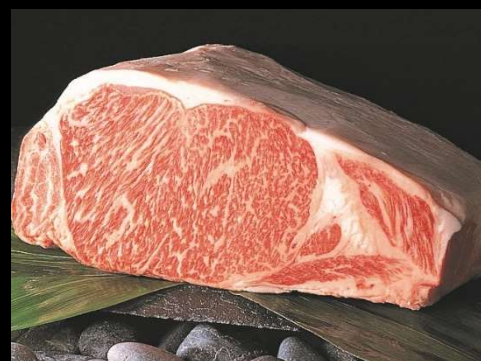
山形は冬になると在来野菜がたくさん味わえます



在来野菜コース 8,000円



フルーツコース 8,000円



日本三大黒毛和牛 “米沢牛”

ヤマガタサンダンドロ  
当ビル2階 03-5250-1755

上記のコースは  
全て事前のご予約が必要です。  
また、画像はイメージです。

提供予定期間  
2019年1月8日～2019年3月10日

**期間限定**

# ディナーコース

提供目安期間

01/08(火) ▶ 03/10(日)

**事前にご予約下さいませ**

特製デザートとの盛り合わせが  
付いた期間限定ディナーコース

## フルーツコース

山形県産食材の前菜  
フルーツの前菜  
庄内浜からの魚料理  
冬の食材のパスタ  
米沢牛の一皿  
フルーツドルチェ  
8,000円 (約6皿)

## 在来野菜コース

在来野菜の前菜①  
在来野菜の前菜②  
庄内産米のリゾット  
庄内浜からの魚料理  
在来野菜のパスタ  
山形県産の肉料理  
デザート盛り合わせ  
8,000円 (約7皿)

## 鱈&米沢牛コース

寒鱈の前菜①  
寒鱈の前菜②  
寒鱈の前菜③  
寒鱈の庄内産米料理  
寒鱈の一皿  
寒鱈のパスタ  
米沢牛の一皿  
デザート盛り合わせ  
10,000円 (約8皿)

例



**ベリー系果物**

調理例：前菜・デザート

**県産在来野菜**

調理例：前菜・パスタ

**庄内浜の寒鱈**

調理例：前菜～メインまで