

• 郷土料理をアレンジ •

Da Manabu

cucina

casereccia

限定
11月
10日

山形県出身の土田シェフがアレンジした郷土料理を 楽しむ一夜限りのスペシャルコース

山形県出身者のヤマガタサンダンドロ
土田シェフが作るアレンジした郷土料理を
楽しんでいただく一夜限りの特別ディナー
となっておりますので、

ぜひこの機会にご利用くださいませ。
山形県出身の方々は勿論、他県出身の方々も
楽しんでいただける郷土料理のアレンジを
コース仕立てにしご用意いたします。



special dinner

お一人様料金 10,000円 (税込)

menu

地魚ともって菊に黄菊のマスタード和え
～菊の酢の物と辛し和え～

....

山形芋煮のテリーヌ仕立て
～山形の芋煮～

....

庄内柿とリコッタチーズと
そば茶のカリカリ
～柿の白和え～

....

朝日村の和栗と
朝日町のダチョウのタルタル
～栗ご飯～

....

秋鮭と天童赤根ほうれん草のあんかけ見立て
～マスのあんかけ～

....

クルミペーストで和えたアケビと
県産肉のラグーソースパスタ
～アケビのクルミ和え～

....

庄内牛ヒレ肉のグリルに県産天然キノコのソース

....

一子相伝”甚五右衛門里芋”のグラタン

....

県産ラフランスの特製ドルチェ

....

コーヒー又は紅茶

*メニューは仕入状況等により変更となる場合がございます。予めご了承ください。



Yamagata SanDanDelo
東京都中央区銀座一丁目5-10

ギンザファーストファイブビル 2F tel. 03-5250-1755