

特 長

一つ一つ真心を込めてお作り致します。

また、鶴岡出身の土田料理長がアレンジした郷土料理の芋煮もおせちとして含まれます。



鶴岡出身の土田と申します。
山形を感じていただけるおせちをご用意いたしました。
数に限りがございますが是非ご賞味くださいませ。



特選おせち2段

ヤマガタサンダンドロ!



- ・ 鱈の照り焼き風ポアブルベルソース
- ・ 温海カブとカマンベールチーズのピンチヨス
- ・ 庄内浜のカスベのバルサミコ酢煮込み
- ・ 黒毛和牛“米沢牛”のローストビーフ
- ・ オマール海老と帆立の日本酒蒸し ジェノベーゼソース
- ・ ワカサギのカルピオーネ
- ・ トラフグのセヴィーチェ
- ・ 山形のサンダンドロ風芋煮
- ・ 庄内柿の干し柿とフォアグラのムース トリユフを添えて
- ・ 銀丸のスモークとイクラとサワークリーム
- ・ 庄内豚と川西町産豆と藤沢カブのトマトソース
- ・ 山形地鶏と冬野菜のガラントーヌとし梅
- ・ 庄内浜風ネギと合鴨
- ・ 海老とカニのレムラード
- ・ だだちや豆のトマトクリーム
- ・ トマトとモッツアレラチーズのカプレーゼ
- ・ 月山筍と庄内豚ベーコンのコンソメ煮
- ・ 山形県産イチゴのムース
- ・ 山形県産ラフランスのコンポート

山形県が誇る日本四大和牛

米沢牛ローストビーフを含む全19品 税込 25,000円

★限定30食★12月15日までのご予約に限らせて頂きます

ヤマガタサンダンドロ

TEL 03-5250-1755

〒104-0061 東京都中央区銀座1-5-10
ギンザファーストファイブビル2F

【お電話でのご予約受付時間】 10:00~21:00

尚、ご予約は12月31日9:00~12:00に店舗まで受け取りにきていただけるお客様に限らせて頂きます。