

RESTAURANT ENJYU

DINNER MENU "ENJYU"

アミューズ / Amuse-Bouche

山形県酒田特産むきそばを纏った里芋饅頭
Buckwheat Flour Steamed Bun with Taro Filling

冷前菜 / Cold Appetizer

庄内野菜と山形郷土料理「だし」のテリーヌ マスタードを添えて
Grilled Bonito, Sauce Seasoning made with eggs with Red Onion and Garlic

冷前菜 / Cold Appetizer

山形県「治五左衛門農園」のただちや豆の自家製豆腐 初夏の香り
Okra and Conger Eel Risotto Seasoned with Yatsugatake Wasabi

温前菜 / Hot Appetizer

庄内豚とスルメイカのラビオリ 山形味噌
Fried Sweetfish, Tomatoes

お口直し / Palate Refresher

山形県産さくらんぼ「佐藤錦」のグラニテ
Chicken Stew on French Toast

魚料理 / Fish

桜鱒のポワレ 山形県酒田酒造「上喜元」のヴァンブラン風ソース 庄内野菜のロースト
Butter Roasted Trout, Sake Sauce with Roasted Vegetables

肉料理 / Meat

山形牛サーロインのロースト 「じろべ農園」のアスパラガス 自家製ポン酢ソース
S Yamagata Roasted Sirloin, with Asparagus in Homemade Ponzu Sauce

食事 / Noodle

冷製山形蕎麦 ヤリイカのかき揚げと共に
Y Cold Yamagata Soba Noodles with Spear Squid Tempura

デザート / Dessert

庄内メロンと庄内麩を山形月山に見立てて 自家製ミルクジェラート添え
Shonai Melon and Shonai Wheat Served with Homemade Milk Gelato

珈琲／紅茶

Coffee or Tea

15,000 円

- メニューは一例です。季節や仕入れ状況により、一部食材が変更になる場合があります。
- サービス料は別途 10%頂戴いたします。 ●個室をご利用の場合は個室料を頂戴いたします。