登録無料 「食の都庄内」サポーター募集中！

庄内の「食」に興味のある方、ぜひ登録してみませんか。

【特典 1】「食の都庄内」オリジナルピンバッジプレゼント

【特典 2】庄内の食に関する情報やイベント等をメールでご案内

お申込みはこちら→

「食の都庄内」親善大使が活躍中！

アル・ケッチァーノ オーナーシェフ **奥田政行氏**

「現代の名工」日本料理人 **土岐正富氏**

「食」の地域活性化伝道師 **古庄 浩氏**

登録無料 「食の都庄内」協力店募集中！

庄内の食材や食文化を活かした商品・サービスの提供を通して、庄内の食の魅力を発信する協力店を募集中です。

【特典 1】イベント、商談会等の情報をメールでご案内

【特典 2】「食の都庄内」のぼり旗やステッカーの無償提供

お申込みはこちら→

協力店は現在500店舗以上！

「食の都庄内」の取組みは公式HP・SNSをチェック！

旬の情報をリアルタイムにお届けします

HPはこちら！

「食の都庄内」ブランド戦略会議

鶴岡市／酒田市／三川町／庄内町／遊佐町／山形県庄内総合支庁

やまがたフルーツ150周年

今年、令和7年（2025年）は、山形県でさくらんぼや西洋なし等の栽培が始まってから150年の記念すべき節目の年です。

山形県全体で県産フルーツを盛り上げていくため、県産品フルーツの紹介や、生産者のインタビュー記事、フルーツを使ったレシピ集など、盛りだくさんの情報を発信しています。

詳しくは「やまがたフルーツ150周年記念ポータルサイト」をご覧ください！

TAKE FREE

スマホでデジタルスタンプラリー

庄内食材の洋食・和食×庄内のお酒

「食の都庄内」グルメ巡りキャンペーン

パンフレット掲載のお店でお食事をしてプレゼントを当てよう！
お得な特典もあり！

期間 2025 10/1（水）～12/25（木）

キャンペーンが終わったあとも、お店選びの参考にパンフレットをご活用ください

主催：「食の都庄内」ブランド戦略会議

協力：庄内DECクラブ／鶴岡庖栄会／山形県調理師調桜会／庄内浜文化伝道師協会
庄内日本料理向上研究会／山形優味昇栄会／鶴岡食材をつかった嚥下食を考える研究会

「食の都庄内」へようこそ

山形県庄内地方は、四方を海と山に囲まれ、米、野菜、果物、
地魚、肉類等のおいしい食材の宝庫です。
これら豊富な食材から生まれた郷土料理やお酒があり、
そして多彩な料理を提供する料理人たちと、それらを楽しむ人々がここ庄内にいます。
美食と美酒を同時に堪能することができる食の理想郷こそが、「食の都庄内」なのです。

庄内産フルーツを使ったお酒を紹介！

山形県は、四季折々の豊かな自然と、受け継がれてきた酒造りの文化が息づく「美酒県」です。
なかでも庄内地域は、米どころとして知られる庄内平野や、出羽三山、鳥海山から湧き出る豊かな雪解け水に恵まれ、多彩なお酒を生み出しています。
17の酒蔵でつくられる日本酒のほか、近年は庄内産のワインやウイスキーも注目を集め、国内外で高い評価を得るなど、庄内の酒文化はますます豊かに発展しています。
庄内の豊富な食材から生まれたおいしい料理とともに、庄内ならではのお酒をぜひ味わってみてください。
また、今年は「やまがたフルーツ150周年」に合わせ、庄内産フルーツを使ったお酒も誌面でご紹介しています。庄内のフルーツの魅力を、お酒を通して感じてみてください。

同時開催

食の都庄内「庄内北前ガニ」「庄内おばこサワラ」キャンペーン！

庄内北前ガニ 10/2～2026.1/15

山形県が誇るブランド水産物、「庄内北前ガニ」「庄内おばこサワラ」。
漁師たちの意地とプライドから生まれたブランド魚たちを
地元庄内地方のお店で召し上がっていただく
キャンペーンが10月から始まっています。
※提供店舗にマークを表示しています

詳しくは！

庄内おばこサワラ 10/9～12/19

特典マークのあるお店で、
デジタルスタンプ獲得前の
対象スポット画面を呈示すると
お得なサービスがあります。

このマークが目じるしです！

特典 焼き菓子ひとつプレゼント ※コース料理ご注文のお客様に限ります

特典の利用方法については P18をご覧ください

パンフレット記載のお店で食べて特典やプレゼントをGET!

パンフレット記載メニュー以外のお食事でもスタンプGET!

［凡例］

- 00 ・・・ 洋食
- 00 ・・・ 和食
- 00 ・・・ 旅館
- L ・・・ 営業時間
- 休 ・・・ 定休日
- P ・・・ 駐車場台数
- ・・・「おばこサワラ」キャンペーン参加店
- ・・・「北前ガニ」キャンペーン参加店
- ・・・ 遊佐町
- ・・・ 酒田市
- ・・・ 三川町
- ・・・ 庄内町
- ・・・ 鶴岡市

※価格は全て税込です。※店舗により、別途サービス料が発生する場合があります。※写真はイメージです。
キャンペーン期間中、時期や仕入れの状況により使う食材等が変わる場合がございますので、あらかじめご了承ください。
※お酒のグラス1杯あたりの量は各店により異なります。※詳細は各店舗にお問い合わせください。
※飲酒運転は法律で禁止されています。お酒は20歳になってから。

★ご予約（またはお問合せ）の際は、「食の都庄内グルメ巡りキャンペーン」とお伝えいただくとスムーズです。

遊佐町 Yuza

1 華み壽喜

地元食材を使ったリーズナブルで
ボリュームのある料理と地酒が自慢。

おすすめ 夜メニュー

完全予約制
季節のコース
¥4,400
庄内地方の地魚、野菜等を使用し、リーズナブルで満足できるコース料理。

＼この料理にあうお酒！／
後味スッキリでキレのある味わい。
どんな料理にも合う。
杉勇 純米吟醸 出羽燦々 四合瓶
¥3,850（720ml）

飽海郡遊佐町舞鶴114-1 TEL.0234-72-4187
L昼11:00～14:00 夜17:00～22:00 休不定休 P15台

酒田市 Sakata

2 フランス風郷土料理 ル・ポットフー

1974年創業。地元の海の幸と山の幸にこだわった
酒田の「フランス風郷土料理」。

おすすめ 昼メニュー

要予約
シェフおすすめ プレミアム フルコース
¥6,600
庄内産食材にこだわった、ランチタイム限定のお得なフルコース。

＼この料理にあうお酒！／
当店だけでしか味わえない、
「ル・ポットフー専用酒」。
秘蔵 初孫 要予約
¥1,250（グラス120ml）

特典 ワンドリンク（ソフトドリンク）サービス

酒田市幸町1丁目10-20 TEL.0234-26-2218
L昼11:30～15:00（L.O. 14:00） 夜18:00～21:00（L.O. 20:00）
休水曜日 P60台

※価格はR7.10.1現在のものです。キャンペーン期間中、価格や料理内容が変わる場合がございます。パンフレット掲載のメニュー以外のお食事をしたときもスタンプがもらえます。

3 西洋割烹 花月

「和と洋の融合」がテーマの
気取らないビストロ風のフレンチ。

おすすめ 昼メニュー　おすすめ 夜メニュー

お好みコース
¥3,500〜
お好きな料理をチョイスしていただくコース。

＼この料理にあうお酒！／
庄内のおすすめ地酒セット。
地酒飲み比べセット
¥2,000（グラスで3種）

酒田市こがね町2丁目25-10 TEL.0234-25-3966
L昼11:30〜14:00 夜17:00〜21:00
休水曜日、第2・4火曜日 P25台

食べる喜びを支える「嚥下食」とは？

嚥下食とは、病気や老化により咀嚼や飲み込みがうまくできない人のために、とろみや形態を調整した食事のことをいいます。

今回のグルメ巡りキャンペーンでは、嚥下障害のある方でも安全に楽しく外食ができるよう、嚥下食を提供する店舗に「嚥下食マーク」を表示しています。

ご家族やご友人みんなで、庄内の食材を使ったおいしいお料理をお楽しみください。

※対応可能日、アレルギーの有無等の確認が必要ですので、事前に各店舗の調理担当者にご相談のうえご予約ください。嚥下レベルによっては対応できない場合があります。

嚥下食の一例
提供：
湯野浜温泉うしお荘

6 料亭 香梅咲

江戸末期創業。酒田の料亭文化と庄内の郷土料理を今に伝える日本料理店。お部屋はすべて個室で、庭を眺めながら、くつろいだ雰囲気で料理を楽しめる。

おすすめ 昼メニュー　おすすめ 夜メニュー

要予約
旬の懐石料理
昼¥4,400〜
夜¥5,500〜
（サービス料込）
庄内の季節の食材を使った懐石コース。ご飯物は庄内名物、弁慶飯。

＼この料理にあうお酒！／
凛として冴えた美味さ。本格辛口のキレの良さが特徴。
初孫 純米大吟醸超辛口 魔斬
¥1,320（1合 180ml）

酒田市日吉町1丁目3-16 TEL.0234-23-3366
L11:30〜21:30 休不定休 P15台

7 旬味 井筒

老舗郷土料理屋。単品メニューで焼き鳥や刺身盛り合わせ、その他うな重等のご飯ものも味わえる。

おすすめ 昼メニュー　おすすめ 夜メニュー

昼は要予約
北前料理
¥3,850
地元の旬の料理を一度に味わいたい！という方におすすめ。当日予約なしで注文可能（昼は要予約）。
※写真は北前料理（春の膳）

＼この料理にあうお酒！／
山形屈指のハイグレードな定番酒。
楯野川 清流 純米大吟醸
¥990（1合）

酒田市中町2丁目3-27 TEL.0234-24-1422
L昼11:30〜13:30（要予約） 夜17:00〜22:00 休日曜日
（月曜日が祝日の場合は月曜休）、第3もしくは第4月曜日 P12台

4 Restaurant Nico

地元酒田、庄内地方の食材をふんだんに使用したフレンチレストラン、オリジナリティを追求した『酒田フレンチ』が楽しめる。

おすすめ 夜メニュー

要予約
おまかせコース
「Menu deux」
¥11,000
コース内の一品「ガサ海老の漁師風スープ」。ガサ海老を野菜のブイヨンで煮出したシンプルなスープ。魚介と野菜の旨味を引き出した『酒田フレンチ』の伝統と革新が味わえる1品。

＼この料理にあうお酒！／
鳥海山に畑を持つヒナタエステートのワイン。コクがあり、キリッとした辛口のシャルドネ。
ヒナタエステート ユキドケショウナイ・シャルドネ
¥5,500（ハーフボトル）

酒田市亀ケ崎3丁目7-2 TEL.0234-28-9777
L昼11:30〜14:30（L.O. 13:30） 夜17:30〜21:30（L.O. 20:30）
休日曜日 P13台

5 割烹食堂 伊豆菊

四季折々の庄内地方の食材を活かしたお料理をご提供。

おすすめ 昼メニュー　おすすめ 夜メニュー

季節のお膳
（内容は季節で変わります）
¥2,600〜3,500
この時期の地元食材を使用したお膳。

＼この料理にあうお酒！／
すっきりとした飲み口で、女性の方にも人気。
上喜元 純米吟醸 生
¥1,280（300ml）

酒田市中町2丁目1-20 TEL.0234-22-3216
L昼11:00〜14:00 夜16:30〜21:00（日曜・祝日は20:30まで）
休不定休 P20台

8 旬味鮮心 魚屋 富重

極上鮮度のお魚をメインとした会席・懐石料理が楽しめる落ち着いた雰囲気のお店。

おすすめ 昼メニュー　おすすめ 夜メニュー

要予約
おまかせコース
昼 ¥3,300※〜
夜 ¥4,400※〜
※1,000円刻み
その日その日の美味しい旬のお魚と食材を使ったコース。

＼この料理にあうお酒！／
魚にあうお酒を豊富に取り揃え。
地酒 ※季節限定酒もあり
¥550〜（1合〜720mlまで）

酒田市本町3丁目5-16 TEL.0234-26-8044
L昼11:30〜14:00 夜17:00〜21:30 ※昼営業は金曜・土曜日のみ 休日曜日、月2回月曜不定休 P21台

9 寿し処 喰道楽

全ての食材の声を聞く思いで調理することをこころがけているお店。

おすすめ 夜メニュー

入荷次第
ふぐポン
¥1,100（約2人前）
地元で獲れた天然のふぐを使った一品料理。

＼この料理にあうお酒！／
旨みのある純米酒、抜群のキレ味が素晴らしい。
東北泉 純米酒超辛口
¥880（200cc）

酒田市本町3丁目5-14 TEL.0234-24-6001 L17:30〜22:00頃
休日曜日 P8台

※価格はR7.10.1現在のものです。キャンペーン期間中、価格や料理内容が変わる場合がございます。パンフレット掲載のメニュー以外のお食事をしたときもスタンプがもらえます。

10 喰居来居や 和ん

鮮魚店直営だから、リーズナブルで新鮮な
お魚が楽しめる食事処（寿司がメイン）。

おすすめ 昼メニュー

特上寿司ランチ
¥1,905

地元の高級鮮魚をメインとしたにぎり寿司。

※写真はイメージです。

＼この料理にあうお酒！／

すっきりとした後味の【魔斬】、ソフトで軽快な口当たり【ささの舞】、季節に合わせた味わいの【4 SEASONS】。

日本酒三種呑みくらべ
初孫 魔斬／大山 ささの舞／上喜元 4 SEASONS
¥990（ショットグラス1杯×3種）

※写真はイメージです

酒田市船場町2丁目5-10（さかた海鮮市場1F）
TEL.0120-185-526 L11:00〜15:00 休月曜日
P300台（さかた海鮮市場）

11 くつろぎ割烹 志幡

酒田名物のむきそばと魚料理、
四季折々の郷土料理と名物料理。

おすすめ 昼メニュー　おすすめ 夜メニュー

要予約
むきそば
（コースの中の1品）
※ご希望の場合は、予約の際にご連絡を。
¥3,850〜

そばの実を茹でたものに出汁をかけて食べる酒田の名物料理。

＼この料理にあうお酒！／

ほのかな“かほり”と凛として冴えた美味さの辛口純米大吟醸。

初孫 黒魔斬 要予約
¥3,500（720ml）

酒田市山居町1丁目2-5 TEL.0234-23-1655
L昼12:00〜14:00 夜17:30〜21:30 休月曜日 P20台

14 割烹 東京の味佐々木

港町酒田の風情と江戸前の粋を融合させた和食店。

おすすめ 昼メニュー　おすすめ 夜メニュー

特上あら波膳
¥2,200

庄内地産、その日水揚げされた鮮魚、特選鯖を贅沢に楽しめる逸品。

＼この料理にあうお酒！／

深みのある味わいとキレの良い後口が地物の魚とよく合います。

初孫 魔斬
¥1,000（1合）

特典
気まぐれミニアイス
※お一人様1,350円以上のご注文

酒田市松原南6-8 TEL.0234-25-0880
L昼11:00〜14:30（LO 14:00） 夜17:30〜20:30（LO 20:00）
休月曜日、日曜日夜、祝日、年末年始（12/30〜1/3）、他 P10台

15 レストランブランニュー 桴

地元食材を使用した酒田フレンチの店。

おすすめ 夜メニュー

要予約
ディナーコース
¥5,500〜

地元食材の良さを生かしたコース料理。

＼この料理にあうお酒！／

ほのかに香る吟醸香古酒独特の、食べ物の味を引き立てるマイルドな喉越し。

秘蔵 初孫
¥2,500（300ml）

酒田市中町1丁目14-29 ブランニュースペースなかまち 1階
TEL.0234-68-9843 L昼11:30〜14:00（L.O.） 夜17:30〜20:00（L.O.） 休月・火曜日 P100台（契約立体駐車場）

12 芳香亭

酒田の観光名所、山居倉庫の中にある飲食店。
庄内の旬の食材を使用したお料理や地元の銘酒を
歴史ある建物の中で食べられる。

おすすめ 昼メニュー

季節の松花堂弁当
¥2,948

地魚のお刺身や季節の酒肴、山形牛のローストビーフなど地元の食材をたっぷりつめ込んだお弁当。

＼この料理にあうお酒！／

スッキリとした飲み口、果実を思わせるような甘み。軽いながらも飲みごたえのあるお酒。

上喜元 純米吟醸 生
¥1,408（300ml瓶）

酒田市山居町1丁目1-20 TEL.0234-21-1036
L昼11:00〜14:00 夜17:30〜21:00（夜の部は予約のみ）
休月曜日の夜 P25台

13 酒田料理 銀のすず

四季を感じられる眺めの良いお部屋や
ゆったりと落ち着いた空間で懐石料理が楽しめる。

おすすめ 昼メニュー　おすすめ 夜メニュー

要予約
接待おもてなしプラン¥5,500〜

高級食材と地元食材を使い、前菜から締めまでお酒がすすむ全8品コース。
※季節や仕入れにより料理内容が変わります。

＼この料理にあうお酒！／

ぷらす12はかなり辛口のお酒。飲み飽きしない味わいで、食事のお供におすすめ。

上喜元 からくち
¥950（グラス 150ml）

特典
1グループにつき、ハーフワイン1本プレゼント
※5,000円以上の料理をご注文された方

酒田市こがね町2丁目28-6 TEL.0234-28-8797
L昼11:30〜14:00 夜18:00〜21:00 休火曜日
P敷地内6台の他第2駐車場有

庄内産フルーツを使ったお酒を紹介！ PART 1

いちずに、かじつ。150 YAMAGATA FRUITS

梨のデアノイエ 数量限定

酒田市刈屋地区特産の梨を原料とした微発泡性ワイン「梨のデアノイエ」！梨の豊かな香りと上品な甘み、生搾りジュースのような濃厚な味わいが特徴です。

¥2,050（750ml）
購入方法
「庄内酒彩倶楽部」、酒販店

株式会社オードヴィ庄内
〒998-0112 酒田市浜中乙123番地
TEL 0234-92-2046

メロンミルクシェイクIPA 数量限定

庄内砂丘メロンをふんだんに使ったフルーツビールです。大人が飲みたい、大人のためのメロンシェイクです。

¥803（330ml）
購入方法
自社サイト、直売所、酒販店、飲食店

パイプ・ラインエンジニアリング株式会社（酒田トラディショナルビール）
〒998-0102 酒田市京田4-8-2
TEL 0234-28-8826

※価格はR7.10.1現在のものです。キャンペーン期間中、価格や料理内容が変わる場合がございます。パンフレット掲載のメニュー以外のお食事をしたときもスタンプがもらえます。

三川町 Mikawa

16 ビストロ・デ・ポン

本格フレンチながら身近な存在として地元民に愛される
ビストロ。フランス産と庄内産の食材を組み合わせた
「日常とはちょっと違う料理」の味が楽しめる。

おすすめ 夜メニュー

前日まで要予約

Dinner B
¥4,950

地魚や野菜を生かしたフルコース料理。山形産牛ヒレ肉を地野菜とともに味わえる。

＼この料理にあうお酒！／

三川町ゆかりの復刻米「イ号」を使った特別純米酒。

特別純米IGO原酒
¥660（グラス）

特典
自家製アイス1個サービス
（2名様まで）
※他クーポン等との併用不可

三川町押切新田桜木23-9 TEL.0235-66-3523
L昼11:30〜14:00(L.O. 13:30) 夜17:30〜21:00(L.O. 19:30)
休水曜日 P10台

庄内町 Shonai

17 Brillano（ブリラーノ）

フランス、イタリア料理を中心に楽しめる
カフェレストラン。

おすすめ 夜メニュー

前日まで要予約

山形地鶏のメダリオン（写真）
（コースの中の1品）
¥3,300〜

お客様のご予算に応じて季節食材を取り入れたコース料理を提供。アラカルト料理も。

＼この料理にあうお酒！／

口当たりの良い赤ワイン。

Daily Wine（ディリーワイン）（月山ワイン）
¥440（グラス）

庄内町余目三人谷地12-2 TEL.0234-42-3867
L昼11:30〜14:00 夜18:00〜22:00(L.O. 21:00)
休水曜日(他 不定休あり) P8台

鶴岡市 Tsuruoka

18 レストラン モナミ

東京第一ホテル鶴岡内のゆったりとした空間で、
地元の野菜、旬の食材を使った料理が
楽しめる洋食レストラン。

おすすめ 昼メニュー

スペシャル モナミランチ
（メインは肉か魚を選べます）
¥2,500

地元食材を使用したミニコース。ランチタイムのお得なメニュー。

＼この料理にあうお酒！／

鶴岡産甲州ぶどう100%使用、フルーティな香りとキレのいい酸味をもつ辛口ワイン。

月山ワイン ソレイユ・ルバン 甲州シュール・リー
¥4,900（750ml） 要予約

鶴岡市錦町2-10 TEL.0235-24-7611
L朝6:30〜9:00 昼11:30〜14:30(L.O. 14:00) 夜 予約のみ(7日前まで)
休朝食:無休、ランチ:月曜日、ディナー:日・月曜日 P150台

19 La Naturalité（ナチュラリテ）

野菜と魚料理を中心としたレストラン。

嚥下食 ※嚥下食は2週間前まで要予約

おすすめ 夜メニュー

前日まで要予約

お任せコース Symphonie
¥6,600

メインディッシュが庄内鴨のロースト。

＼この料理にあうお酒！／

やわらかな旨みが広がり、透明感のあるお酒。

白露垂珠 出羽燦々
¥1,980（300ml）

鶴岡市錦町1-23 TEL.070-1143-0308
L昼11:30〜14:00 夜18:00〜21:00
休月曜日、不定休 Pなし

20 blanc blanc gastropub（ブラン ブラン ガストロパブ）

地物の食材を使った料理と
お酒が楽しめるお店。

嚥下食 ※嚥下食は1週間前まで要予約

おすすめ 夜メニュー

要予約

ガストロコース
¥9,000

地物の食材をふんだんに使ったコース料理。

＼この料理にあうお酒！／

本州最北の甲州の産地で評価の高いワイン。

月山ワイン 甲州シュールリー
¥900（120ml）

鶴岡市末広町6-10 TEL.080-6036-8869 L夜18:00〜22:00 休日曜日・不定休 Pなし ※嚥下食ご希望の方は、飲み物もしくはとろみ剤の持参をお願いしています。

22 イタリアンフレンチ レコルト

本格フレンチと絶品パスタを味わえる隠れ家的レストラン。
ソムリエセレクトワインとのペアリングも楽しめる。

おすすめ 夜メニュー

前日まで要予約

ディナー eauコース
¥7,800

シェフが得意とする、庄内浜の魚介料理を贅沢に味わえるコース。
※写真は一例。内容は季節によって変わります。

＼この料理にあうお酒！／

ほんのり漂う、つや姫の甘い香りが調和し、優しくリッチな味わい。

つや姫ビール（プリンセスエール）
¥1,320（310ml）

特典
食後の小菓子サービス
※コース料理ご注文の方

鶴岡市大塚町21-2 TEL.090-1391-1860
L昼11:30〜14:00 夜18:00〜21:00 休火曜日 P4台

21 レストラン MOON TERRASSE ムーンテラス（SHONAI HOTEL SUIDEN TERRASSE内）

山形庄内の旬の食材を活かしたレストラン。

おすすめ 夜メニュー

要予約

山形庄内の旬の食材を使用した7品のコース
¥9,500

前菜からデザートまで、季節の食材を活かしたコース料理をお楽しみいただける。

＼この料理にあうお酒！／

野生味のある赤い果実の香りとしっかりとした酸味が特徴。タンニンも程よくあり肉料理との相性が良い。

月山ワイン ソレイユ・ルバン ヤマソービニオン
¥880（グラス 100ml）

鶴岡市北京田字下鳥ノ巣23-1 TEL.0235-25-7424 L朝食6:30〜9:30(L.O. 9:00) ランチ11:30〜14:00(L.O. 14:00) カフェ14:00〜17:00(L.O. 16:30) ディナー17:30〜22:00(L.O. FOOD 21:00 DRINK 21:30) 休不定休(HPを要確認) P100台

23 アル・ケッチァーノ

地産地消のお店。庄内の旬の食材をふんだんに使った
コース料理がおすすめ。

おすすめ 昼メニュー　おすすめ 夜メニュー

要予約（当日予約可）

8,800円コース
¥8,800

庄内食材を用いたアル・ケッチァーノのスタンダードコース。

＼この料理にあうお酒！／

庄内地方の鯉川酒造さんにオリジナルで作っていただいているアル・ケッチァーノの食事に合う日本酒。

水酒蘭（みしゅらん）
¥800（100ml） **¥2,400**（300ml ボトル）

鶴岡市遠賀原字稲荷43 TEL.0235-26-0609
L昼11:30〜15:00(L.O. 14:00) 夜18:00〜22:00(L.O. 20:00)
休不定休 P30台、バス3台

※価格はR7.10.1現在のものです。キャンペーン期間中、価格や料理内容が変わる場合がございます。パンフレット掲載のメニュー以外のお食事をしたときもスタンプがもらえます。

24 CAFE&DINING EAST

「いただきますを100年先も」をコンセプトに、地元食材や野菜をたっぷり摂れるイタリアン。パティシエがつくるスイーツも楽しめる。

嚥下食 ※嚥下食2週間前まで要予約

おすすめ 昼メニュー

庄内浜の恵み 魚介のスパゲッティ
（本日の彩り前菜「太陽のひとさら」＆ドリンクコーナー付）
¥2,970
庄内浜の豊かな海が育んだ魚介を贅沢に使った一皿。魚介の旨みを最大限に引き出すオイルベースのシンプルな仕上げ。

＼この料理にあうお酒！／
魚介類やオリーブオイルを使用したお料理をはじめ、どんなお料理にも合わせられる万能な自社ワイン。
フルフル白 ¥990（グラス）

特典 **ミニデザートサービス**
※ランチセット（税込¥1,980以上）をご注文のお客様

鶴岡市東原町17-7（グランドエル・サン内） TEL.0235-24-4639
L昼11:00〜14:00（L.O.） カフェ14:00〜17:00 休火曜日（祝日順延） P100台 ※嚥下食はお子様向けメニューのみの提供（大人の方への提供も可）。

25 Pomme de Terre（ポム ド テール）

フランス古典料理と庄内食材のビストロ。
アラカルトが中心だが、要予約のコース料理もオススメ。

おすすめ 夜メニュー

庄内鴨のパテアンクルート
¥2,300
フランスの古典料理を鶴岡市産の小麦で焼いたパイ生地、庄内鴨、だだちゃ豆、庄内豚と地元の素材で仕上げた一品。

＼この料理にあうお酒！／
上品ながらしっかりとした旨味のなかに柔らかな甘さと果実のような芳香が、古典フランス料理とよく合う。
亀の井酒造 くどき上手大吟醸
¥900（グラス）

鶴岡市昭和町12-61 昭和ビルIF TEL.0235-29-2533
L17:00〜24:00 休日曜日、その他不定休 P3台

28 gira e gira（ジーラジーラ）

田園を眺めながら、木の温もりあふれる店内で庄内の恵みを存分にお楽しみいただけるイタリアン。

おすすめ 夜メニュー

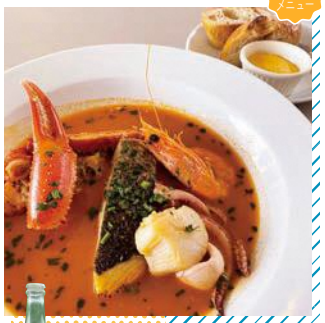
要予約
季節の庄内おまかせコース
¥8,800
地元庄内産の野菜や魚介、鴨肉などを少しずつ楽しめるコース。

＼この料理にあうお酒！／
地元大山で作られる庄内産のクラフトコーラをホワイトラムで！食前酒にどうぞ。
ラムツバメコーラ
¥880（グラス）

鶴岡市豊田甲28-2 TEL.090-1808-3420
L昼11:30〜14:00 夜18:00〜23:00（夜は要予約） 休水曜日・不定休 P20台

29 ゆのはま100年キッチン

地元庄内の食材を使った美しい料理を海を見ながらお楽しみいただけるお店。



おすすめ 昼メニュー　おすすめ 夜メニュー

庄内浜海鮮のブイヤベース
ランチ（サラダ、ドリンク、デザート付）
¥2,640
ディナー（単品）
¥2,090
庄内浜、日本海で採れた海の幸のブイヤベース。季節や仕入れによって具材が変わり、何度でも楽しめる。

＼この料理にあうお酒！／
ANAあきんど㈱庄内支店とエルサンワイナリー㈱で連携して製造したワイン。フルーティかつ辛口な味わい。
ベスティート シエロ
Vestito Cielo（エルサンワイナリー松ヶ岡）
¥1,320（グラス）

鶴岡市湯野浜1丁目8-43 TEL.0235-35-0280 Lランチ 11:30〜14:00 カフェ 14:00〜16:30（L.O. 16:00） ディナー18:00〜21:00（L.O. 20:30） 休火・水曜日 P8台

26 穂波街道 緑のイスキア

本物のナポリピッツアと自給野菜、地元の旬の食材が楽しめる、水田の景色の中に建つ一軒家のイタリアンレストラン。

おすすめ 昼メニュー　おすすめ 夜メニュー

週末は予約がおすすめ
水牛のモッツァレラのマルゲリータ
Ⓜ¥2,090
Ⓛ¥2,640
ナポリピッツアの世界大会日本代表メンバーであるシェフが焼く本物のナポリピッツア。

＼この料理にあうお酒！／
当店の料理に合う地元の日本酒。
くどき上手
¥748（グラス）

鶴岡市羽黒町押口川端37-7 TEL.0235-23-0303
L平日 昼11:00〜14:00（L.O.）※土・日曜日・祝日 〜14:30 夜17:30〜20:00（L.O.） 休火曜日（祝日順延） P30台

27 ピノ・コッリーナ ファームガーデン＆ワイナリー松ヶ岡

月山とぶどう畑を見渡す抜群のロケーションの中、おいしい料理やドリンクが楽しめる。

おすすめ 昼メニュー　おすすめ 夜メニュー

自家製生ハム ハモン マツガオカ
¥880
「生ハムを日本で初めて成功させた」料理家辰巳芳子氏の製法を受け継ぎ完成させた生ハム。程よい塩味の優しい味わい。

＼この料理にあうお酒！／
大地を感じられるようにフレンチオーク樽に寝かせたシャルドネと、さわやかな香りを感じられるようにステンレスタンクで醸造したソーヴィニヨンブランを贅沢にアッサンブラージュ。
フルフル／白2023 ¥935（110ml）

特典 ランチコースのデザートを**ワインプリンに無料変更**

鶴岡市羽黒町松ヶ岡字松ヶ岡156-2 TEL.0235-26-7807 Lレストラン11:00〜14:00（L.O.） カフェ14:30〜16:00（L.O.） ディナー予約制（3日前まで） 休不定休（1、2月は定休あり） P店舗前5台、他40台

30 やさいの荘の家庭料理 菜ぁ

庄内平野が広がり、鳥海山、月山、高館山など山々の眺望が美しく、のんびりとした農村風景や農家の味でおもてなし。

おすすめ 昼メニュー

菜ぁランチ膳
¥1,200
旬の自家栽培野菜や、地元食材を贅沢に使ったランチ。メインは肉と魚から選べる。自家製の炊きたてもちもち玄米が好評。

＼この料理にあうお酒！／
米のふくよかな甘みが感じられる飲みやすい日本酒。
富士酒造 なまいき
¥1,350

特典 **コーヒーサービス**
※コーヒーがつくコースの場合はコーヒー相当のもの

鶴岡市福田甲41 TEL.0235-25-8694
L昼11:30〜14:30 夜 金・土曜日予約のみ 休なし P15台

31 すたんど割烹 みなぐち

江戸末期の蔵を改装した店内は、見るだけでも価値あり！昔ながらの郷土料理で地元でしか食べられない物を！

おすすめ 昼メニュー　おすすめ 夜メニュー

桜美豚の角煮
¥825
鶴岡市温海地域で育った豚を、3日かけて仕上げた一品。

＼この料理にあうお酒！／
角煮の脂もスッキリ味わえる。どんな料理にも合わせやすいお酒。
亀の井酒造 超辛口ばくれん
¥660（1合）

特典 **お一人様毎にドリンク注文時に全体料金から100円引き**
※他クーポン等との併用不可

鶴岡市山王町8-10 TEL.0235-23-3791 L昼11:00〜14:00 夜17:00〜22:00（L.O. 21:00） 休第1・4・5月曜日、第2・3日曜日 ※第2・3月曜日祝日の場合は、日曜日営業 P4台

※価格はR7.10.1現在のものです。キャンペーン期間中、価格や料理内容が変わる場合がございます。パンフレット掲載のメニュー以外のお食事をしたときもスタンプがもらえます。

32 和洋食割烹 紅屋

庄内地方の豊かな自然を生かした旬の素材を使用したお店。
全て完全個室対応のため、落ち着いた雰囲気で
お食事が楽しめる。

5日程度前まで要予約
庄内産
ズワイガニコース
¥11,000〜16,500
庄内産の1kg以上の蟹を使用した極上コース。

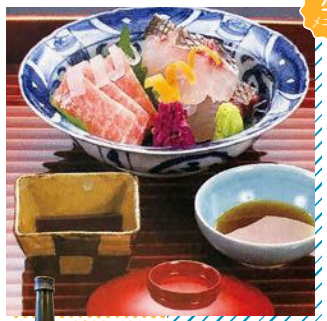
3日前まで要予約
庄内旬の
特選コース
¥5,500〜
※一般コースもございます

＼この料理にあうお酒！／
キリっとしたドライな味わい。
特別純米酒 十水 要予約
¥4,950（720ml）

鶴岡市泉町7-35 TEL.0235-24-8222
L昼12:00頃〜14:00頃 夜17:00頃〜 休不定休
P25台

33 日本料理 泉

庄内の海の幸、山の幸が楽しめるお店。



前日まで要予約
料理長
おまかせコース
¥4,400
〜11,000
ゆっくりとお料理を味わっていただきながら、お酒もどうぞ。

＼この料理にあうお酒！／
お魚、お肉どちらにも合うお酒。
竹の露 白露垂珠 前日まで要予約
¥4,950（720ml）

鶴岡市泉町6-6 TEL.0235-25-2283
L昼11:30〜14:00 夜17:00〜22:30 休不定休 P5台

36 魚匠ダイニング 沖海月

料理長の須田が食べる食育をテーマに庄内浜で獲れた
季節ごとの旬の地物鮮魚を使ったメニューを提供。

福源とらふぐ
御膳
¥2,600
日本海の豊かな自然と料理人の高度な技が生み出した逸品を堪能してください。

＼この料理にあうお酒！／
濃醇でコクがありながら、キレのあるお酒。
特別純米酒十水
¥1,200（300ml）

特典
コーヒーサービス

鶴岡市今泉字大久保657-1（鶴岡市立加茂水族館内）
TEL.0235-64-8356 L11:00〜15:00 休年中無休 P約500台
＊加茂水族館休館に伴い、11月は休業し、12月から「つるおか食文化市場FOODEVER」で営業再開予定。

37 日本料理 わたなべ

庄内・鶴岡・藤島の食材を
ふんだんに使用したお店。

嚥下食 ※嚥下食は1週間前まで要予約

要予約
ディナーコース
¥5,500〜
地場の食材を最大限にいかした料理。

＼この料理にあうお酒！／
地元藤島のお酒。香高く、味わい深い。
藤島
¥850（グラス）

鶴岡市野田目字家ノ腰41-2 TEL.0235-64-0031
L昼11:00〜14:00 夜18:00〜21:00 休不定休
P11台 ＊11月から営業

34 庄内ざっこ

庄内浜の旬魚、庄内の大地で育まれた旬菜、
その全てを素敵な時間とともに。

華籠御膳
¥3,850
季節の旬菜を華籠に詰め込んだ御膳。

＼この料理にあうお酒！／
ソムリエ・唎酒師が選ぶ庄内地方のおいしいお酒。
唎酒師おすすめの 地酒
¥715〜

鶴岡市本町1丁目8-41 Tel.0235-24-1613
L昼11:30〜14:00 夜17:00〜22:00 休日曜日または月曜日（HPを要確認） P30台

35 蔵屋敷 LUNA

築170年の江戸の酒蔵がひっそりと、そして華やかに
古の日々を偲ばせる。ここでしか出会えない
庄内の新しいおいしさを。

前日17時まで要予約
夜膳 月の旅人
¥8,800
山形牛の石焼きがメインでその他庄内の旬の食材が味わえるおすすめコース。

＼この料理にあうお酒！／
築170年の土蔵が「蔵屋敷LUNA」として復興した記念ボトル。美山錦100%使用。
交野屋土蔵復興記念 純米吟醸
交野屋 前日17時まで要予約
¥4,180（瓶 720ml）

特典
アルコールまたはソフトドリンクワンドリンクサービス
※夜のコースのお客様1グループ4名様まで

鶴岡市昭和町12-23 TEL.0235-22-1223
L昼11:00〜14:00 夜17:30〜21:00 ※日曜・火曜は昼のみ営業
休月曜日（祝日順延） P15台

庄内産フルーツを使ったお酒を紹介！ PART 2 〜ワイン編〜

いちずに、かじつ。150th YAMAGATA FRUITS

フルフル ブラン FROU FROU BLANC 通年

松ケ岡産 樽熟成シャルドネに爽やかなソービニヨンブランを贅沢にアッサンブラージュ。奥行きとキレがあり、料理との相性も抜群の一本。

¥3,520（750ml）
購入方法
ワイナリー直売店

ピノ・コッリーナファームガーデン&ワイナリー松ケ岡
〒997-0158 鶴岡市羽黒町松ケ岡字松ケ岡156-2
TEL 0235-26-7807

HOCCA Table Blanc 通年販売

鶴岡甲州を使用した白ワインです。柑橘や梨などを連想させる香りが印象的。アルコールも控えめで、軽やかでスッキリとした味わいの中にも旨味のある辛口タイプです。

¥2,750（750ml）
購入方法
楯野川蔵元ショップ
（酒田市山楯字南山添75-1）
オンラインショップ

奥羽自慢株式会社
〒997-0346 鶴岡市上山添神明前123
TEL 050-3385-0347

※価格はR7.10.1現在のものです。キャンペーン期間中、価格や料理内容が変わる場合がございます。パンフレット掲載のメニュー以外のお食事をしたときもスタンプがもらえます。

旅館・温泉

38 鳥海温泉 遊楽里

鳥海山と夕日を眺める宿。

おすすめ 昼メニュー

3日前まで要予約

日帰りレディースプラン【休憩＋食事＋入浴】
2名様から(10時～15時)
¥4,000

旬の地元食材を活かした会席風ランチに、食後デザート&コーヒー付き。(スキンケアセット・タオル・バスタオル付きなので手ぶらでOK!)

＼この料理にあうお酒！／

遊佐の湧水を使用してスッキリとした苦みの中に華やかな柑橘系のアロマ香る、爽やかなビール。

遊佐FAN CRAFTビール(数量限定)
¥950(330ml) ※売店にて販売

遊佐町吹浦字西浜2-76 TEL0234-77-3711
Lチェックイン15:00 チェックアウト10:00 休なし
P約90台

39 月の沢温泉 北月山荘

食堂「北月山モン・ヴィペール」にて、ここでしか体験できない「食」をテーマに、夕食はフランス料理のコース仕立て、朝食は立谷沢のお米が楽しめる食事を提供。

おすすめ 夜メニュー

宿泊は1週間前まで要予約

庄内の食材を使ったフレンチ(夕食)と立谷沢の美味しいお米を味わう朝食
大人1泊2食付
¥10,000

夕食、朝食共に庄内の食材にとことんこだわります!

＼この料理にあうお酒！／

それぞれつや姫、亀の尾を使った庄内のお米の地ビール。

プリンセスエール、タートルエール
¥1,200(310ml)

庄内町立谷沢字西山1-67 TEL0234-59-2137
Lチェックイン15:30 チェックアウト09:30 休火・水曜日(宿泊は金・土・日・祝前日のみ対応) P10台

42 たちばなや

緑と人の優しさに包まれる癒しの湯宿。

おすすめ 夜メニュー

要予約

華やぎ会席
¥18,850～
※2名様1部屋の場合お1人様あたり

庄内浜産白身魚のお造りを提供しています。

＼この料理にあうお酒！／

華やかでフルーティーな香り。和食との相性も抜群。

大吟醸たちばなや 要予約
¥8,680(720ml(瓶))

鶴岡市湯温海丁3 TEL0235-43-2211
Lチェックイン15:00 チェックアウト10:00 休不定休
P100台

43 高見屋別邸 久遠

四季の山庭を眺めるモダンな湯宿。
柔らかなあつみの湯に包まれ、
地元の食材を使った料理は絶品。

おすすめ 夜メニュー

要予約

庄内名物和会席膳
1泊2食**¥15,000～**

庄内豚を使ったしゃぶしゃぶや日本海で獲れた鯛のかぶと揚げなど庄内の名物料理を取り揃えた和食会席膳を味わうプラン。

＼この料理にあうお酒！／

辛口の厳しさが優しく包みこまれ、淡麗できめ細やかな中にも芳醇さの感じられるソフトな超辛口のお酒。

愛心酒
¥1,700(300ml)

鶴岡市湯温海湯之尻83-3 TEL0235-43-4119
Lチェックイン15:00 チェックアウト10:00 休不定休
P50台

40 華夕美日本海

松林越しに日本海を望む高台に建つ湯野浜温泉の宿。
地元食材を中心とした庄内めぐみのバイキングが魅力。

おすすめ 夜メニュー

要予約

庄内めぐみのバイキングと浜焼きコーナー
1泊2食付
¥13,350～23,250

庄内の食材を利用した和洋中バイキング。揚げたての天ぷらや浜焼きコーナーも。

＼この料理にあうお酒！／

辛口キレの良い純米大吟醸。和食にも洋食にも合う。

大山 純米大吟醸
¥1,760(グラスもっきり)

特典 ワンドリンクサービス

鶴岡市下川窪畑1-523 TEL0235-75-2021
Lチェックイン15:00 チェックアウト10:00
休HPを要確認 P約100台

41 湯野浜温泉 うしお荘

日本海と美味しい料理でおもてなし。どなた様でもご利用できる公共の宿。

聴下食 ※聴下食は1週間前まで要予約

おすすめ 夜メニュー

要予約

くつろぎコース(平日限定のリーズナブルプラン)
1泊2食**¥12,500～**

旬の特選素材を使った四季折々のお料理。

＼この料理にあうお酒！／

香り高くスッキリとした超辛口。庄内浜の魚介の旨味と相性ぴったり。

冷酒 愛心酒
¥1,000(180ml)

特典 夕食時にお一人様ワンドリンクサービス ※宿泊利用のお客様

鶴岡市湯野浜1丁目11-23 TEL0235-75-2715 Lチェックイン15:00 チェックアウト10:00 休HPを要確認 P14台、第2駐車場30台 ※聴下食ご利用の方は飲み物のとろみ剤をご持参ください。

PART 3 庄内産フルーツを使ったお酒を紹介！～ワイン編～

いちずに、かじつ。150 YAMAGATA FRUITS

ソレイユ・ルバン ヤマソービニオン

通年

鶴岡市朝日地区産ぶどうを100%使用。果実の芳醇な香りと野性味ある味わいをやわらかく仕上げた赤ワインです。タレなどを使用した肉料理と一緒にご賞味ください。

¥2,310(750ml)

購入方法
自社産直 もん農マルシェ(店舗またはオンライン)
各酒類販売店

庄内たがわ農業協同組合 月山ワイン山ぶどう研究所
〒997-0403 鶴岡市越中山字名平3-1
TEL 0235-53-2789

YUKIDOKE 2023 half 4本セット

100セット限定

酒田市の自社畑のブドウを100%使用。黒ブドウ14種類をブレンドしたRouge、白ブドウ13種類を使ったBlanc、優良クローンのみ使用したPinot Noir、キュヴェ・ロンド方式のPinot Grisの4本セット。

¥13,420
(375ml×3本、360ml×1本)

購入方法
自社サイト(ネット販売のみ)

有限会社ラグフェイズ
〒999-7622 鶴岡市豊栄宅地92

※価格はR7.10.1現在のものです。キャンペーン期間中、価格や料理内容が変わる場合がございます。パンフレット掲載のメニュー以外のお食事をしたときもスタンプがもらえます。

waku waku

グルメ巡り MAP

「食の都庄内」グルメ巡りキャンペーン参加店

1. 華み壽喜
2. フランス風郷土料理 ル・ポットフー
3. 西洋割烹 花月
4. Restaurant Nico
5. 割烹食堂 伊豆菊
6. 料亭 香梅咲
7. 旬味 井筒
8. 旬味鮮心 魚屋 富重
9. 寿し処 喰道楽
10. 喰居来居や 和ん
11. くつろぎ割烹 志幡
12. 芳香亭
13. 酒田料理 銀のすず
14. 割烹 東京の味 佐々木
15. レストランブランニュー桦
16. ビストロ・デ・ポン
17. Brillano
18. レストラン モナミ
19. La Naturalité
20. blanc blanc gastropub
21. レストラン MOON TERRASSE
22. イタリアンフレンチ レコルト
23. アル・ケッチァーノ
24. CAFE&DINING EAST
25. Pomme de Terre
26. 穂波街道 緑のイスキア
27. ピノ・コッリーナ
    ファームガーデン&ワイナリー松ヶ岡
28. gira e gira
29. ゆのはま100年キッチン
30. やさいの荘の家庭料理 菜ぁ
31. すたんど割烹 みなぐち
32. 和洋食割烹 紅屋
33. 日本料理 泉
34. 庄内ざっこ
35. 蔵屋敷 LUNA
36. 魚匠ダイニング 沖海月
37. 日本料理 わたなべ
38. 鳥海温泉 遊楽里
39. 月の沢温泉 北月山荘
40. 華夕美日本海
41. 湯野浜温泉 うしお荘
42. たちばなや
43. 高見屋別邸 久遠

掲載の店舗でお食事をして応募すると、

おいしい庄内の特産品が当たる！

抽選で45名様にプレゼント！お店を巡るほど当たりやすくなる！
一人何口でも応募できる！

特賞

スタンプ5個以上で当たるチャンス！

「食の都庄内」まるごと
味わいセット15,000円相当

5名様

選べる賞応募者のうち、
スタンプ5個以上獲得した方の中から抽選で、
庄内地域の産直厳選の特産品詰め合わせをプレゼント。

P14でご紹介！
ソレイユ・ルバン・ヤマソービニオン
（月山ワイン）

＊写真はイメージです。

選べる賞

1口…スタンプ1個で応募できる！ 各3,000円相当

お酒コース

10名様

日本酒・地ビールセット

お米コース

10名様

庄内米パックライス詰め合わせ

ラーメン県そば王国
やまがたコース

10名様

越沢（こえさわ）三角そば・酒田のラーメンの
乾麺、むきそばセット

やまがたフルーツ
150周年コース

10名様

庄内砂丘メロンを使った
お米のバウム

スタンプ5個で、
ご応募いただくと
「食の都庄内」
オリジナル巾着＆
庄内柿のエナジーバー
がもれなく当たる！

＊プレゼントは、
お一人さまにつき1個です。

庄内の特産物がかわいいイラストに！

＊写真は全てイメージです。

スタンプ数と応募口の例！

スタンプ数が多いほど当たる確率UP！

スタンプ 1個→選べる賞に	1口 応募
スタンプ 5個→特　賞に	1口 応募
外れた場合もWチャンス！ 選べる賞に	5口 応募
スタンプ 3個→選べる賞に	3口 応募
スタンプ 10個→特　賞に	2口 応募
外れた場合もWチャンス！ 選べる賞に	10口 応募

キャンペーン応募方法

スマホを使ったデジタルスタンプラリー！

キャンペーン期間
2025.12.25(木)まで

応募期間
2026.1.2(金)まで

1. パンフレット掲載店舗に置いてある専用サイトのQRコード、または下記QRコードをスマートフォンで読み取ってアクセス。
2. 専用サイトの「対象スポット」から自分のいるお店を選択。
3. スタンプを押す！ をタップするとカメラが起動。対象スポット用のQRコードを読み込んでスタンプを取得！
4. サイト内の「クリア特典」をタップ。応募フォームを開いて必要事項を入力し、送信すれば応募完了！ ※応募はお一人様1回限りです。同一端末による複数応募は無効となりますのでご了承ください。

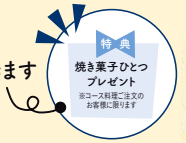
注意事項① 特典を利用する場合はスタンプ取得前に画面を呈示してください。
注意事項② iPhoneはsafari、androidはchromeでアクセスしてください。QRコードリーダーアプリからアクセスするとスタンプが消失する可能性があります。
注意事項③ iPhoneでQRコードを読み取る場合は、標準カメラアプリを使用してください。コントロールセンターにある「コードスキャナー」は使用しないでください。
注意事項④ スタンプラリー参加中は、ブラウザのcookieや閲覧履歴を削除しないでください。

専用サイトにアクセス

QRコードは㈱デンソーウェーブの登録商標です

特典の利用方法

特典マークのあるお店でご利用できます



スタンプを取得する前に特典利用を申し出てください！

1. スマートフォンでスタンプラリー専用サイトにアクセス。
2. 専用サイトの「対象スポット」から自分のいるお店を選択。スタンプを押す前に画面を呈示して、特典利用を申し出ます。
3. 特典利用を申し出た後、スタンプの取得をお忘れなく！

※特典はキャンペーン期間のみ有効です。
※お食事をご注文のお客様のみご利用できます。（ドリンクのみは不可）
※特に記載のない限り、特典のご利用は1名様のみ、1回限りとなります。

本キャンペーンに関するお問い合わせ

「食の都庄内」ブランド戦略会議　事務局：山形県庄内総合支庁地域産業経済課
TEL 0235-66-5490　Mail syokunomiyakoshounai01@gmail.com