

庄内と パスタ BAKKARI

庄内とパスタ バッカリコース

前菜からデザートまですべてにパスタ
を使ったコース料理を、庄内食材と
共にお楽しみ頂けます。

ディナータイム(17:30~) 限定
ご予約をおすすめします

期間限定

6/30
まで

お一人様

¥3,300 (税込)

CAFE&DINING **EAST**

カフェ & ダイニング イースト

セモリナ粉と庄内米
米粉入りの自家製パン
パスタに使うセモリナ粉
で作ったパン！

キタッラの
庄内産トマトソース

キタッラは四角い断面が
特徴のロングパスタです。

前菜

鶴岡産全粒粉を使ったクレスペッレ
いで葉工望のベビーリーフと
パルマ産生ハム・サーモン

クレスペッレはクレープ状の
パスタです。

デザート

2種のチーズを詰めた
コーヒー風味の自家製ラヴィオリ
バニラジェラートと庄内産いちご

ラヴィオリはパスタ生地の中に
具材を挟み、四角形に切り分けた
パスタです。

パスタ

Pasta Showai

パスタ

自家製トロフィエの
ジェノヴェーゼ
庄内産旬の野菜添え

トロフィエは「こすりつける」という
意味の手打ちのショートパスタです。

桜美豚フィレ肉と越沢三角そば粉を
使った自家製ピッツォッケリ

ピッツォッケリはそば粉を使うのが
特徴の平打ちのパスタです。

メインディッシュ

営業時間

OPEN
10:30-21:00

火曜定休日

[ランチタイム 11:00 ~ 14:00L.O.]
[カフェタイム 14:00 ~ 16:00]
[ディナータイム 17:30 ~ 20:30L.O.]

※平日 16:00 ~ 17:30 はケーキ販売のみの営業となります。

instagram, facebook,
twitter はこちらから
チェックできます▶



鶴岡市東原町 17-7<グランドエル・サン内>
<http://cafe-east.net>

☎ 0235-24-4639