

CAFE&DINING **EAST**

JOURNEY TO ITALY

Italian cuisine using seasonal ingredients from Shonai



庄内の食材と
イタリアを旅するコース

ディナータイム限定
4.8sat.~6月中旬まで

Menu:

アスパラガスのミラノ風 

桜美豚のパンパネッタ
いで葉エ望のベビーリーフサラダ仕立て 

春野菜のリングイネ・ジェノヴェーゼ 

本日のお魚のカルリーナ風 

庄内牛のサルティンボッカ 

リコッタチーズといちごのクレープ
ヨーグルトと発酵バターミルクのジェラート

パン

コーヒー or 紅茶

お一人様

¥5,000 (税込¥5,500)

Wine List: お料理にぜひ合わせてほしい おすすめワイン



ソレイユ・キュヴェ・ユウコ
モスカート・ヌーヴォーS 2022
/オーストラリア

シュワツと爽やかな自然な甘さの
低アルコールワイン。

グラス ¥650 (¥715)



ラ・ヴィエイユ・フェルム・ロゼ
/フランス

フローラルな香り。非常にリッチで
バランスが取れ、キャラメルの味わい
が感じられます。

グラス ¥650 (¥715)



トゥルツリ サリーチェ・
サレンティーノ
/イタリア

甘味を伴った充実感ある果実味と樽
の風味が広がる濃厚な味わい。

グラス ¥650 (¥715)

【ワインメニューは他にも各種で用意しております】



庄内の食材と イタリアを旅するコース

リグーリア州

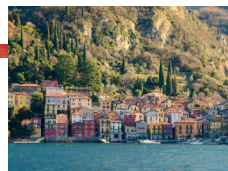
北はスイス、西はフランスと接しており、「山の麓」という名前のとおり、アルプス山脈の南側にあります。世界的名声を誇るワインの名産地で白トリュフが特産品です。フランス宮廷料理がベースと言われ、一般的イタリア料理とは、異なり、バターやラードを使い、複雑なレシピのソースをかけるのが特徴です。温暖な気候のおかげで、薫り高いバジルがよく育ちます。



【イタリア×庄内】
春野菜のリングイネ・ジェノヴェーゼ

ロンバルディア州

ファッションと経済の街ミラノが州都。ミラノはかつては商業、金融の中心でした。金や富の象徴ゴールドをサフランや揚げ衣などを使って表現した料理をミラノ風といいます。



【イタリア×庄内】
アスパラガスのミラノ風

ヴェネト州

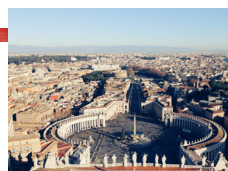
ロミオとジュリエットの街として有名なヴェローナや海に浮かぶ世界無二の水の都ヴェネツィアのある州。南はアドリア海や干潟、北はドロミティ山塊を抱える地形。海と山の幸が堪能できます。カルリーナ風とはベネチアの老舗ハリズバーで生まれた料理。魚介と相性のよい少し酸味のきいたムニエルです。



【イタリア×庄内】
本日のお魚のカルリーナ風

ラツィオ州

イタリアの首都ローマがある州。かつて肉体労働者が多かったローマの料理は、スタミナがつくよう塩味が強くボリューム。内臓料理も多い。サルティンボッカは子牛肉の薄切りにセージと生ハムをのせてソテーした、人気のローマの地方料理です。



【イタリア×庄内】
庄内牛のサルティンボッカ

モリーゼ州

イタリア2番目に小さな州。ほぼ山岳地帯、丘陵地で平地はほとんどありません。アブルツォ州の一部であった時代が長い新しい州。パンパネッラは豚の塊肉に唐辛子をすり込んで焼くイタリア式チャーシュー。



【イタリア×庄内】
桜美豚のパンパネッラいで薬工望ベビーリーフサラダ仕立て

プーリア州

内陸では土地の高低差が比較的少なく、肥沃な大地が広がります。オリーブやトマト、特に小麦の栽培が盛んで、イタリアの穀倉地帯にあたります。この地方の卵白を使った「ディータ・ディ・アポストリ」直訳すると「12使徒の指」という名前のクレープが有名です。



【イタリア×庄内】
リコッタチーズといちごのクレープ
ヨーグルトと発酵バターミルクのジェラート



CAFE&DINING
EAST
カフェ & ダイニング イースト

鶴岡市東原町 17-7< グランドエル・サン内>

☎ 0235-24-4639

instagram, facebook, twitter
はこちらからチェックできます。
ぜひフォローしてください！



営業時間

OPEN 10:30 ~ 火曜日定休 (祝日順延)

【菓子販売】 10:30 ~ 19:00

【ランチタイム】 11:00 ~ 14:00L.O

【ディナータイム】 17:30 ~ 20:30L.O(21:00close)

※平日の 15:00 ~ 17:30 はケーキ販売のみの営業となります。
ディナータイムはご来店状況により短縮営業となります

LINE 公式アカウント



友だち募集中