

CAFE&DINING **EAST**

Lunch menu

Please have a good time





「食べる」を考える。

食べたものが体を作り、整え、動かします。

イタリア料理の源は、

寒い地方では体が温まるように、

暑い地方ではさっぱりと食べやすく、

マンマが家族を想い作った家庭料理です。

cafe&dining EAST では同じように食べる人の事を考えます。

豊富な地元の旬の素材を使う事、

化学薬品を使用しない有機食材である事、

食材本来の味を損なわないよう、やさしい無添加調理である事、

旬の食材から得られるエネルギーを調理法により、

免疫力の増強、美容効果の期待等、消化吸収を高める事。

もちろん、おいしい事。



「いただきます」を100年先も。

「食べる」事はずっと続きます。
ずっと「食べる」事が当たり前できるように考えます。

サステナビリティとは英語の「sustainability」の
ことであり、「持続可能性」を意味しています。

私たちは食の面でもサステナビリティに配慮しています。

今食べられるからそれでよいということではなく、
この先の未来もずっと食べられるようにするということです。

例えば地元の在来野菜を使うことも、
材料の端材で出汁をとることも、食べ残しを減らすことも、
それにつながります。



cafe&dining EAST シェフ
伊藤 亮



Vegan lunch

ヴィーガンランチ

ヴィーガンとは、野菜や果物を中心とした食生活を送るライフスタイルのこと。肉や魚はもちろん、卵や乳製品、はちみつといったすべての動物性由来の食材を使った食べ物を取り入れないことを主義としています。

地元の旬の食材を使い、素材本来の味を活かした無添加調理にこだわった体が悦ぶ前菜プレートとリコピンたっぷりの自家製ポモドーロスパゲッティのセットです。

・ 本日の彩り前菜プレート（菜食）

・ スパゲッティ ポモドーロ

小麦 他

内容は日替わりになりますので、アレルギー等確認したい事がございましたらお気軽にお声がけください

ドリンクコーナー付き おかわり自由です。

¥ 1,800 (税込 ¥ 1,980)

+ ¥ 200 (税込 ¥ 220) **体に優しいランチデザート**
発酵食材や旬のものを取り入れたデザートです。
内容は日替わりになります。

※こちらのオプションはヴィーガンメニューではありません。
ヴィーガン対応デザートをご希望の方はスタッフまでお声がけ下さい。

Fast lunch

11:00 ~ 14:00

A ~ D よりメニューをお選びください。

全てのランチに、

本日の彩り前菜「太陽のひとさら」 + ドリンクコーナー
が付きます。



本日の彩り前菜「太陽のひとさら」

全てのランチに付いています

小麦 他

内容は日替わりになりますので、アレルギー等確認したい事がございましたらお気軽にお声がけください

自家製生ハム
ハモンマツガオカ



当施設総料理長の片倉が、料理研究家
辰巳芳子氏から継承され、ここ庄内にて
数十年ぶりに本格製造を開始。庄内 SPF
豚肉を丁寧に仕込みじっくりと乳酸菌発
酵。肉質は保水性が高くジューシーで、
きめ細やかなやわらかい食感が特徴。
豚肉特有の臭みありません。

自家製発酵食材



発酵食材を使う事で旨みが増し、免疫
を調節・賦活したり、アレルギーを抑制
したりする栄養価を高めます。使用する
塩麴や甘酒は店内仕込み。生ハムも発酵
食材の一つです。

こだわりの野菜



庄内は 80 種以上の在来野菜と四季を通
して食材が豊富な恵まれた環境です。
食材はシェフが見て手に取って仕入れ
をします。それぞれに合った調理法で
野菜の美味しさをお楽しみいただきます。

無添加調理



食材を見て、適した調理法でシンプルに
仕上げます。余計なものは入れません。
食材本来の味を引き出す手助けをします。
それには自然にあるものだけで十分。
無添加である事にこだわります。

● 全てのランチにドリンクコーナーが付きます おかわり自由です。

● + ¥200 (税込 ¥220) 体に優しいランチデザート 発酵食材や旬のものを取り入れたデザートです。内容は日替わりになります。全てのランチに付けられます。



A ハモンマツガオカとフレッシュトマトの冷製スパゲッティ

毎年人気の一皿。太陽の恵みをいっぱい浴びた甘酸っぱいフレッシュトマトで、暑くても「食いたい!」をつれてくる、さっぱりと仕上げた冷製パスタです。

小麦



トマトはミネラルやリコピン、クエン酸が含まれており、暑さに疲れた身体にはうれしい食材です。生ハムの塩味が程よく好相性です。

¥2,200 (税込 ¥2,420)



B 熟成ボロネーゼと濃厚クリームソースのショートパスタ

桜美豚と野菜を丁寧に煮込み、4日寝かせて完成するボロネーゼに生クリームとパルミジャーノを加えて仕上げたクリームソース。香りのよいショートパスタ「メツェマニケ」は濃厚なソースと好相性。

乳製品/小麦



人参、玉葱、セロリ、トマト、ボルチーニなどたくさんの野菜と桜美豚を煮込んで作るボロネーゼは寝かせることでそれぞれの旨みがなじみます。

¥2,100 (税込 ¥2,310)



C 庄内浜の恵み 魚介のスパゲッティ

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仕上げ。素材本来の味を存分にお楽しみいただけます。

乳製品/小麦/エビ



庄内浜の旬なお魚をシェフが直接見て仕入れます。低利用魚など、調理法で美味しく食べられるお魚は積極的に使います。

¥2,700 (税込 ¥2,970)

● 全てのランチにドリンクコーナーが付きます おかわり自由です。

● + ¥ 200 (税込 ¥ 220) 体に優しいランチデザート

発酵食材や旬のものを取り入れたデザートです。
内容は日替わりになります。全てのランチに付けられます。



D 香り豊かな4種のきのここと 庄内米のチーズリゾット

パルメジャーノのクリーミーなコクと、庄内米をアルデンテに仕上げた食感が絶妙に調和したリゾット。県産の舟形マッシュルームの香りがふんわりと口いっぱいに広がります。

乳製品



鶏ガラや野菜の切れ端などでじっくり旨みを引き出したブイヨンを使い、シンプルですが優しく味わい深いリゾットに仕上げます。

¥ 2,200 (税込 ¥ 2,420)



E 桜美豚ロースのグリル 熟成黒にんにくソース添え 自家製パン、ミネストローネ付き

地元ブランド豚桜美豚のロースをシンプルにグリル。肉の旨味を引き出すためにじっくりと焼き上げ、外は香ばしく中はジューシーな食感が楽しめます。添えた黒ニンニクのソースが、肉の風味を一層引き立て、深い味わいを楽しめます。

(自家製パン) 小麦 (スープ) 大豆



疲労回復や抗酸化作用のある黒にんにくを使用。黒にんにくは熟成させたにんにくで、生のものよりも味やにおいがマイルドになり、胃への刺激も少なくなります。

¥ 2,400 (税込 ¥ 2,640)



小学生以下
のお客様
対象です。

キッズプレート

- ・ハンバーグ ・ピラフ
- ・ミネストローネ ・自家製パン
- ・ミニデザート

卵/乳製品/小麦/大豆

ドリンクコーナー付き
ご自由にお取りください。

¥ 980 (税込 ¥ 1,078)



旨味凝縮 ミネストローネ

仕込みで出る端野菜を乾燥させ、出汁を取ります。じっくり煮込んで1週間熟成管理。野菜本来の甘みや香りが豊かに広がる味わい深いスープ。イーストが開店以来つくり続けている心と体を癒す一杯です。

大豆

¥ 600 (税込 ¥ 660)



本日の 自家製ピクルス

旬の野菜を厳選し、オリジナルスパイスの香りとワインビネガーのキリッとした酸味がクセになるピクルスに仕上げました。

150グラム ¥ 500 (税込 ¥ 550)



100グラム
¥ 450 (税込 ¥ 486)

※テイクアウト時消費税8%になります。

East lunch course

明日の1にめの今日のランチコース

11:00 ~ コースラストオーダー 13:30 当日注文OK

CAFE&DINING **EAST**

・前菜

本日の彩り前菜

・パスタ

鶴岡産フレッシュトマトの
スパゲッティ

・メイン どちらか1品お選びください

【野菜のメイン】

野菜のクレープグラタン

【お肉のメイン】

桜美豚ロースのグリル

・デザート

青紫蘇のグラニテ

・ドリンク

ドリンクコーナーをご利用ください

プラントベースのランチコース

プラントベースとは、サスティナビリティや健康志向の観点から植物由来の食品を積極的に取り入れるスタイルの事。動物性食品の生産は環境への負荷が大きいとされており、また数にも限りがあります。お肉を野菜に代替える事で、健康的な栄養を摂取でき、環境や身体への負荷を減らす事ができます。

肉や魚もいいけれど、ちょっと今日は野菜にしてみよう、そんなちょっとした気まぐれが未来のいただきますに繋がります。

お一人様 ￥3,500 (税込￥3,850)

野菜のメイン

お肉のメイン

Choose
Your Main



自家製生ハム ハモンマツガオカ

1 名盛り ￥600(税込 ￥660)

2 名盛り ￥1,200(税込 ￥1,320)

4 名盛り ￥2,400(税込 ￥2,640)



2 名盛り / 4 名盛りはテイクアウトできます。

※テイクアウト時ビクルスは付きません。

※テイクアウト時消費税 8% になります。



日本で初めて生ハム造りを成功させた料理家・辰巳芳子。高温多湿の日本では無理と言われていた生ハム作りを鎌倉で15年もの歳月をかけ添加物を一切使わず、上質な日本生まれの生ハムを完成させた先駆者です。

当施設総料理長の片倉は、2010年より辰巳芳子氏に師事しており、生ハム造りを継承された弟子の一人。

ここ山形県庄内地方にて本格製造を開始しました。

厳選された庄内SPF豚肉を丁寧に仕込みじっくりと乳酸菌発酵。基準に基づき厳しく

品質管理をされて育った肉質は、保水性が高く

ジューシーで、きめ細やかくやわらかな食感が特徴。

豚肉特有の臭みもありません。

また、味を最大限に引き出すための塩は、

天然のミネラルをたっぷり含んだこだわりの塩を使用。

日本の自然が生んだ豚肉と塩を使ったハモン、

自家製生ハム「ハモン マツガオカ」です。