

デザート / ソフトドリンク

Desserts / Soft drinks

※デザートに+200円でコーヒー又は紅茶をお付けできます



わふー
和麩パフェ
700円

東根市特産の「麩」を使ったパフェ。
まめ麩、生麩、麩ラスク、いろんな
食感が楽しめます
抹茶アイス、黒蜜、きなこで和風な
パフェです

チョコアイスにミックスベリーを
トッピングしたパフェ
ビターで濃厚な味わいをお楽しみ
ください



チョコパフェ
700円



ホットケーキ
600円



チーズケーキ
500円



アイス
(バニラ・チョコ・抹茶)
各400円

コーヒー(ホット・アイス)	400円	ウーロン茶	350円
紅茶(ホット・アイス)	400円	コーラ	350円
カフェオレ(ホット・アイス)	450円	パインサイダー	350円
クリームソーダ	550円	山形県産 ラ・フランスジュース	400円
コーヒーフロート	550円	山形県産りんごジュース	400円
コーラフロート	550円		

山形の地酒 / Local sake

大吟醸 名刀 月山丸(和田酒造/河北町)

山田錦100% / 精米歩合 35% / 日本酒度 +1.0 / 酸度 1.3

最高の原料米・山田錦を35%まで磨き上げ、平成に入って全国清酒鑑評会にて10回の金賞受賞を誇る自信作。

1合(180ml)
2,500円

大吟醸 雪漫々(出羽桜酒造/天童市)

山田錦 / 精米歩合 45% / 日本酒度 +5.0 / 酸度 1.2

大吟醸を低温でじっくり熟成させることにより吟醸酒特有のフルーティーな香りを残したまま、角が取れて丸みを帯びた味わいになります。出羽桜が成しえる「美しい熟成」をご堪能下さい。

1合(180ml)
1,600円

純米吟醸 蔵の隠し酒(六歌仙/東根市)

出羽燦々 / 精米歩合 60% / 日本酒度 -1.0 / 酸度 1.4

六歌仙×東北芸術工科大学「産学連携プロジェクト」としてお酒を絞り出す音と動作に着目。四季ごとに移り変わっていくお酒の味わいをお楽しみください。

1合(180ml)
1,000円

純米吟醸 出羽桜(出羽桜酒造/天童市)

出羽燦々100% / 精米歩合 50% / 日本酒度 +4.0 / 酸度 1.4

山形を代表する酒米「出羽燦々」を100%使用し、「オリゼ山形(麹菌)」「山形酵母」と山形オリジナルの原料のみで醸した「山形」を最も感じられる1本。

1合(180ml)
1,000円

特別純米 あら玉(和田酒造/河北町)

山形県産出羽の里100% / 精米歩合 60% / 日本酒度 +3.0 / 酸度 1.5

山形県オリジナルの酒米”出羽の里”を使用。出羽の里の特徴である雑味のないスッキリとした味わいをお楽しみください。

1合(180ml)
800円

銀嶺月山 純米吟醸(月山酒造/寒河江市)

山形県産米100% / 精米歩合 60% / 日本酒度 +2.0 / 酸度 1.4

山形の米、酵母、麴づくりにこだわり、山形の米の旨味をより引き出しました。上品な香りとやや辛口な味わいが食中酒としてお料理を引き立たせます。

1合(180ml)
800円

純米本辛口 魔斬(東北銘醸/酒田市)

山形県産美山錦 / 精米歩合 55% / 日本酒度 +8.0 / 酸度 1.5

独特の発酵技術を駆使し、より深みのある味とキレ味抜群のすっきりとした辛口の純米酒です。

1合瓶(180ml)
900円
300ml瓶
1,200円

特別純米 十水(加藤嘉八郎酒造/鶴岡市)

山形県産はえぬき / 精米歩合 60% / 日本酒度 -5.5 / 酸度 1.7

コクのある濃醇な味わいと酸味が調和したしっかりとした純米酒です。洋食や油っぽい食事とも相性良く楽しめます。

300ml瓶
1,400円

純米吟醸 くどき上手(亀の井酒造/鶴岡市)

美山錦 / 精米歩合 50% / 日本酒度 ±0 / 酸度 1.2

香り華やかな、甘みのある旨口タイプで飲み手を選ばないお酒です。女性はもちろん、日本酒初心者の方にも無理なくお楽しみいただけます。

300ml瓶
1,300円

吟醸生酒 つららぎ(男山酒造/山形市)

美山錦 / 精米歩合 55% / 日本酒度 +3.0 / 酸度 1.0

どこまでも爽やかな口あたりとすっきりとしたのどごし。低アルコールで女性にもおすすめです。

300ml瓶
1,200円

店長のきまぐれ利き酒セット(60ml × 3銘柄) 1,200円

人気の3種をお得に楽しめます、色々飲んでみたい!という方におすすめです。きまぐれでメニューが変わりますので詳細はレジ前のボードかスタッフへご確認ください。

当店イチオシ