



酒田
フレンチ Restaurant Nico
レストラン ニコ

存在感のある米のリゾット
魚介、野菜と旨味の競演

「つや姫は旨味と香りが強く、粒が大きい。食するともちもちした食感ですぐ分かります」と話すオーナーシェフの太田舟二さん。多彩な味で料理を彩るフレンチにとって、この存在感は魅力的なのだという。ディナーのみで味わえる写真のリゾットは、つや姫とホタテの旨味の競演。マコモダケが食感のアクセントに入っている。キッシュは時季になると赤ネギが入る。



つや姫と生ハムのキッシュ
ランチ プチコースか
Aコースの前菜

アラカルト 庄内産和豚もちぶたと秋野菜のグリル パルサミコとパブリカのソース 1,365円

酒田市亀ヶ崎3-7-2
Tel.0234-28-9777
11:30~14:00
17:30~21:30 (20:30ラスト)
休 火曜日
P 13台



三元豚厚切りロースかつ膳
(150g) (ご飯、味噌汁、浅漬け付き)
1,500円

ご飯へのこだわり
契約農家で、平田牧場の豚舎から出た残さを堆肥にして田んぼに使用。つや姫がおかわり自由というのうれしい。食べ飽きない味で満腹になる。

酒田
とんかつ 平田牧場 とんや
ひらたぼくじょう とんや

契約農家で特別に育てた米を
豚の旨味と一緒に満腹に

揚げたてとんかつのジューシーさに合うのは、米の甘味が堪能できるつや姫。米は、契約農家に特別な堆肥で育ててもらった。10月からは新米になる予定。三元豚も米を交ぜたえさで育てることで、やわらかさと甘味が増すのだとか。

酒田市みずほ2-17-8
Tel.0234-23-8011
11:00~15:00 (14:30ラスト)
17:00~21:30 (21:00ラスト)
休 無休
P ガーデンパレスみずほ駐車場



おいしい つや姫 を食べよう

つややかな姿と旨味あふれる山形ブランド「つや姫」。料理人もそのおいしさの虜。そのままよし、炊きこみやリゾットなどもよし、多彩なアレンジもおまかせです。

ご飯へのこだわり
有機栽培のつや姫をフレンチならではの料理に
つや姫は、酒田の坪池さんが植酸農法で作る有機米。ライスで出すのはランチのみで、ディナーではフレンチならではの米料理が楽しめる。

つや姫とホタテの稚貝とアスパラのリゾット (要予約)
3,600円以上のコースの1品

10月からは新米になる



秋の竹皮弁当
1,050円

ご飯へのこだわり
つや姫との相性にこだわり、新潟から取り寄せた赤味噌を塗って焼き上げる。抜群の香ばしさとつや姫の食感が食欲を刺激する。



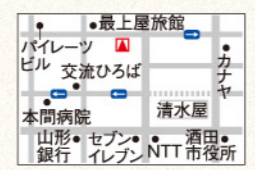
炊きこみ御膳
2,300円

ご飯へのこだわり
ご飯はつや姫を使用。つや姫は、炊きこみご飯でもしっかりと米の味が楽しめる。「寿司処 武蔵」では、寿司に最適と言われるササニシキ。

酒田和食 旬味 井筒
しゅんみ いづつ

魅惑の食感と香りを竹皮で包む2種類の名物おにぎり入り弁当
「秋の竹皮弁当」は、つや姫を使い、新潟産の赤味噌で仕上げた弁慶飯と青菜巻きおにぎりを、大きな竹皮で包み込んだ新メニュー。粘りの強いつや姫の食感と味噌の香しさは相性抜群。焼き物、卵焼き、イチジクの甘露煮、漬物付き。

酒田市中町2-3-27
Tel.0234-24-1422
17:00~22:30ラスト
(昼は予約営業)
日曜日(月曜が祝日の場合は月曜休業) P 11台



酒田和食 割烹食堂 伊豆菊
かっぽうしょくどう いずぎく

つややか炊きこみご飯と旬の味 秋の味覚をたっぷり食べる
郷土料理や定食、寿司など幅広い料理が楽しめる割烹。季節ごとに御膳を出していて、秋は、つや姫のおいしさを堪能できる炊きこみご飯に、内陸いも煮やハタハタ焼き、マイタケの天ぷらなどが付いた「炊きこみ御膳」が登場。

酒田市中町2-1-20
Tel.0234-22-3216
11:00~21:30
休 不定休
P 25台



つや姫のキッシュ(21cm)
2,520円 (要予約)
鮮魚とつや姫のガレット(奥)
ディナーコースの一品

ご飯へのこだわり
つや姫の食感を存分に楽しめるよう、固めに炊いたあとに水洗い。しっかりと粘りを落とし、キッシュの具材とともに焼きあげている。

酒田フレンチ レストラン 樺
レストラン けやき

食感、香りを引き出す繊細な調理 樺ならではのキッシュ・ガレット
たっぷりのエビをのせた「つや姫のキッシュ」は、弾力あるつや姫の食感と上質なチーズの香りが、相互に魅力を高め合う逸品。「鮮魚とつや姫のガレット」は、庄内浜の白身魚のすり身を香草で仕上げている。どちらも要予約。

酒田市中町2-5-10
酒田産業会館B1階
Tel.0234-22-7019
11:30~14:00、17:00~21:00
休 火曜日
P 酒田産業会館駐車場(無料) 無料



米の娘ぶた みそ漬焼膳
(ご飯、汁、小付、香の物、水菓子付き)
1,680円

ご飯へのこだわり
研いだ米は、流水に1時間さらす。吸水はもちろん、研いでも残るヌカをきれいに取り除くためでもある。ひと手間でも米の香りがきれいに出る。

酒田和食 食彩旬味 芳香亭
しょくさいしゅんみ ほうこうてい

ご飯と好相性のみそ漬焼をきれいに香るつや姫で
米蔵で営業する料亭姉妹店。ご飯は米蔵直送のつや姫だ。今夏からの新メニュー「みそ漬焼膳」は、「銘柄ポーク高感度コンテスト」グランドチャンピオンポークの米の娘ぶたを、特製味噌とワインに漬けた濃厚な味わいが特徴。

酒田山居町1-1-20
山居倉庫 夢の倶楽内
Tel.0234-21-1036
11:00~14:00ラスト
17:30~21:00ラスト
休 月曜日夜 P 山居倉庫内

