



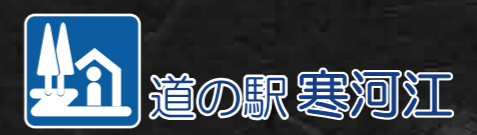
# 山形牛 すき焼き御膳

4,400円 [消費税込] [消費税抜] 4,000円 肉質等級 A4 ランク以上 山形牛 約120g 使用

## 至極の黒毛和牛 山形牛

山形県の自然は、四季がはっきりしており「夏暑く、冬寒く」また「昼夜の寒暖の差が大きく」その風土の中で丹精込め長期にわたり肥育された黒毛和種は肉のキメが細かく、食味が美味しい牛肉といわれその美味しさの秘密は脂質にあるといわれています。次の3つの基準を全て満たしたものを「山形牛」として認定しています。

1. 山形県内において、最も長く肥育・育成された未経産および去勢の黒毛和種。
2. 公益社団法人日本食肉格付協会が定める肉質4等級以上のもの。
3. 山形県および各行政機関で実施する放射性物質検査において、放射性物質が「不検出」であること。



チェリーランドさがえ  
cherry land sagae

## 団体御料理のご案内



道の駅寒河江  
チェリーランドさがえ  
cherry land sagae

ご予約・お問合せは  
**0237-86-3111**

FAX:0237-86-3025 までお気軽にどうぞ  
〒990-0523 山形県寒河江市大字八鍬字川原919-8

インターネットでの検索は



数量限定

肉質等級 **A5** ランク



# 山形牛ステーキ重

※御料理写真は140gのイメージです

<140g> **3,300** 円 [消費税込]  
[消費税抜] **3,000** 円

<100g> **2,530** 円 [消費税込]  
[消費税抜] **2,300** 円



山形の郷土料理 芋煮・山菜そば・玉こんにゃく  
だし・海鮮 おいしい山形満載

# 山形てんこ盛り御膳

**2,750** 円 [消費税込]  
[消費税抜] **2,500** 円



生本鮪 + つや姫



# 生本鮪とつや姫の海鮮重

**3,300** 円 [消費税込] [消費税抜] **3,000** 円



山形の郷土料理

# 芋煮御膳

**1,760** 円 [消費税込]  
[消費税抜] **1,600** 円



紅花入りめん付き

# 紅花御膳

**1,320** 円 [消費税込]  
[消費税抜] **1,200** 円

※御料理写真はイメージです。季節、仕入状況により変更となる場合がございます。