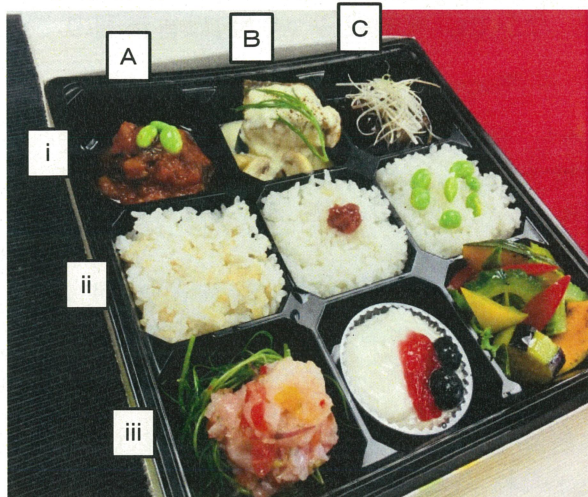


♪ 県産オーガニック・エコ農産物を使ったプレミアム☆ランチウィーク ♪

【9月3日(月)～7日(金)】

◆1階食堂:匠のオーガニック米食べ比べプレミアム弁当 1,400 円(税込) 要予約・先着150食

すべて県産食材を使っています!!



- A i 「総称 山形牛」と県産いろいろお豆の完熟トマト煮  
\*「庄内協同ファーム(鶴岡市)」のオーガニックだだちゃまめ入  
\* 高原野菜の完熟トマト **エコ農産物**
- B i 庄内浜産スズキのポワレ～「舟形マッシュルーム(舟形町)」のオーガニックマッシュルームのソース～
- C i 米澤豚一番育ちの“バルサミコSUBUTA”
- ★本日の「やまがた有機農業の匠」のオーガニック米食べ比べ
- A ii 玄米入りごはん  
B ii 梅のせごはん  
C ii オーガニックだだちゃまめごはん
- A iii 県産おかひじきと小エビのマリネ  
B iii 米粉のプリン～サマーティアラの自家製ソースとブルーベリー添え～  
\*「ハンドレッドベリーズ(山形市)」のブルーベリー **エコ農産物**
- C iii “9月の畑より”～茄子、パプリカ、南瓜、トウモロコシ、ゴーヤ～  
\*「ワーコム農園(村山市)」の旬の野菜 **エコ農産物**

◆16階レストラン:プレミアム☆ハッシュドビーフランチ 1,400 円(税込) 予約可・限定40食

すべて県産食材を使っています!!



- ★「総称 山形牛」ごろごろハッシュドビーフ～季節の野菜と共に～  
\*オーガニック舟形マッシュルーム、高原野菜の完熟トマトもごろごろ  
\*上山産赤ワインと自家製デミグラスソースで煮込みます。  
\*ごはんはもちろん、本日の匠のオーガニック米 **エコ農産物**
- ★オーガニックだだちゃまめの冷製スープ **エコ農産物**
- ★県産野菜の季節のサラダ **エコ農産物**
- ★本日の匠のオーガニック米で作ったミルクプリン～黒蜜ソース～ **エコ農産物**



…栽培期間中、化学肥料と化学合成農薬を一切使わずに生産され、認証機関からの認証を取得したもの(有機 JAS マーク有)  
(オーガニック)

**エコ農産物**

…栽培期間中、化学肥料と化学合成農薬を減らして生産されたもの

やまがた有機農業の匠\*の有機栽培米を日替わりで食べられます!!この機会をお見逃しなく!!

(※) 本県の有機農業を牽引してきた熟練有機農業実践者のうち19名を、新たに有機農業に取り組む方へのサポート役として知事が認定。

3日(月)	4日(火)	5日(水)	6日(木)	7日(金)
 相馬一廣氏 (鶴岡市)	 高橋健次氏 (川西町)	 石井昭一氏 (新庄市)	 黒澤信彦氏 (南陽市)	 竹田久一氏 (南陽市)
<品種> ①ササニシキ(白米) ②ササニシキ(玄米)	<品種> ①つや姫(白米) ②つや姫(玄米)	<品種> ①さわのはな(白米) ②山形95号(白米) ③山形95号(玄米)	<品種> ①夢ごこち(白米) ②夢ごこち(玄米)	<品種> ①コシヒカリ(白米) ②コシヒカリ(玄米)

◆プレミアム☆販売会 [1階食堂前 11:30～13:30]

出展者(販売予定の農産物)	3日(月)	5日(水)	7日(金)
本日の「やまがた有機農業の匠」(オーガニック米 等)	☆	☆	☆
庄内協同ファーム(オーガニックだだちゃまめ、加工品 等)	-	-	☆
舟形マッシュルーム(オーガニックマッシュルーム、加工品 等)	☆	-	-

ご予約は、1階食堂:023-630-3008、16階レストラン:023-630-3930 まで♪♪