

# 月山・西川 「雪と山と森の幸」 食堂

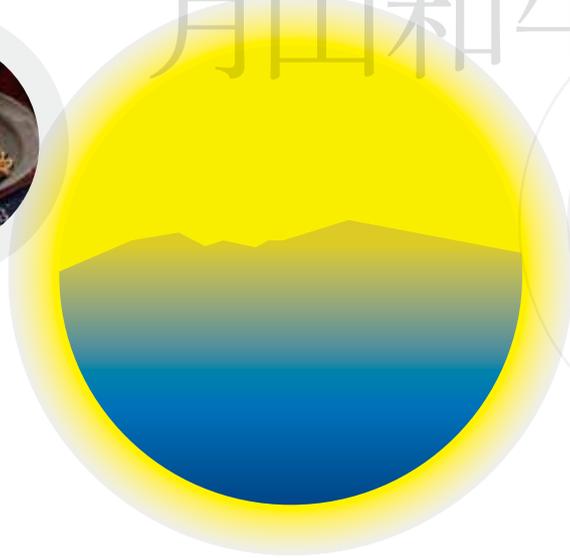
隠れ豪雪日本一と山岳信仰の一大聖地である月山がもたらす  
「生命の水」が育んだ「蕎麦」「月山和牛」「山菜料理」が体験できる  
期間限定レストラン『月山・西川"雪と山と森の幸"食堂』

モルトポーク

山菜

蕎麦

月山和牛



2023年6月8日～7月22日限定Open  
11:00～15:00 (to 14:30) 定休日:日・月曜日  
人形町「きく家(はなれ)」

〒103-0013 東京都中央区日本橋人形町1丁目5-2

※ご予約はLINEもしくはInstagramのダイレクトメッセージからお願いいたします。



霊峰月山を抱く山形県西川町は、日本有数の豪雪がもたらす銘水や銘水仕込みの酒、清らかな自然に育まれた蕎麦や和牛、森には豊富な山菜ときのこにあふれ、全国からグルメが集う美食の宝庫です。希少で限られた時期にしか味わえない月山・西川の食体験と情報発信を行うため「月山・西川"雪と山と森の幸"食堂」を2023年6月8日(木)11時より、日本橋人形町「きく家 はなれ」にグランドオープンいたします。多くの皆さまに月山・西川の本物の食を体験いただき、新たなご縁につながるきっかけとなることを目指しております。



フードメニュー (定食)

- A・月山和牛ステーキ丼定食 ※1日限定10食 4,000円 (税込 4,400円)  
月山牛 (ロース)、山ぶどうソース、西川町産山形米のごはん、野菜添え
- B・W月山ハンバーグ定食 (月山和牛&月山モルトポーク) 2,000円 (税込 2,200円)  
月山牛・モルトポーク挽肉、月山山菜ソース西川町産山形米のごはん
- C・月山モルトポーク生姜焼き定食 1,800円 (税込 1,980円)  
モルトポーク肩ロース、特製生姜焼きのタレ、西川町産山形米のごはん
- D・月山蕎麦ボナーラ (町長推しメニュー) 1,800円 (税込 1,980円)  
玉谷製麺月山生蕎麦、なめこ、塩蔵わらび、小粒納豆、にんにく、生クリーム

※上記メニューには下記の汁物、小鉢が付いています  
 ・芋煮汁 (醤油ベース：里芋、こんにゃく、長葱) ・大根の煮物 (西川町産切り干し大根)  
 ・だしをかけた豆腐 (山形名物だし奴) ・西川の一口デザート

- E・打ちたて月山蕎麦 山菜きのこつけつゆ 1,600円 (税込 1,760円)  
毎日打ち立て月山蕎麦、オリジナル山菜きのこつけつゆ

※上記メニューには下記の小鉢が付いています  
 ・月山筍の直焼き (月山筍、塩) ・大根の煮物 (西川町産切り干し大根)  
 ・だしをかけた豆腐 (山形名物だし奴) ・西川の一口デザート



お得な情報配信中!

お勧めメニュー

絶品! 月山ステーキ 100g&グリル野菜 ※1日限定10食 3,500円 (税込 3,850円)  
 その他、西川町の味を単品でご用意しています。詳しくはスタッフにお尋ねください。



ドリンクメニュー (税込価格)

※当店で提供する飲料水は月山自然水を使用しています。

月山ビール / ピルスナー (330ml) 770円  
 数百年かけて湧き出た月山の名水とドイツ産厳選素材を使用してスッキリとしたこだわりのピルスナー

ワイン 西川町月山トラヤワイナリー提供

- |   |   |
|---|---|
| やまがたセイベルスパークリング (375ml) 1,980円 (グラス 770円)<br>若干のタンニンの苦みと後から僅かに甘味、程よい酸、アフターに青りんごを感じるやや辛口 | シャルドネ 2022 (720ml) 4,180円 (グラス 880円)<br>シャルドネらしい柑橘類の香りとしっかりした酸の辛口                           |
| 月山の兎 (オレンジ) (720ml) 3,520円 (グラス 715円)<br>苺ジャムのような香りもコクのあるデラウェアで造った辛口オレンジワイン             | メルロー樽熟成 2018 (720ml) 4,950円 (グラス 990円)<br>酸と果実味のバランスよく熟成感あるミディアムタイプ                         |
| やまがたロゼスパークリング (375ml) 2,200円<br>マスカットベリーAを使用した程よい苺のような甘味と酸、ほのかなタンニンがバランスよい辛口            | バレルブレンディッド 2014 (720ml) 4,400円<br>マスカットベリーA、メルロー、カベルネソーヴィニオンをそれぞれオーク樽で一年間熟成してブレンドしたミディアムタイプ |
| 月虎シャルドネ (720ml) 6,600円<br>複数年をブレンド、しっかりしたボディとスモーキーでシャルドネらしい酸も穏やかな辛口                     | 月虎マスカットベリーA 2019 (720ml) 5,500円<br>良年のぶどうをオーク樽で熟成しさらに瓶熟成させたミディアムタイプ                         |
| 月虎メルロー 2019 (720ml) 6,160円<br>フレンチオーク樽で一年間熟成、酸と果実味、タンニンがバランスよいコクのあるミディアムタイプ             |   |

日本酒 西川町設楽酒造店

- |  |   |  |
|--|---|--|
| 本醸造 一声 (720ml) 2,200円 (グラス 550円)<br>旨味とキレのよいあとも味の本醸造 | 純米酒 (720ml) 2,640円 (グラス 660円)<br>純米酒らしい米の旨味がしっかり感じるお酒 | 大吟醸 (720ml) 4,400円 (グラス 1,100円)<br>梨を思わせる香りと透明感のある旨味 |
|--|---|--|

オリジナル 月山西川「雪と山と森の幸」食堂オリジナルドリンクサービスです

- お得な月山西川飲み比べセット 1,650円  
グラス提供ドリンクの中から好きなもの3種類をテイスティンググラス (60ml) でご用意
- 月山西川食堂オリジナルやまぶどうカクテル (ノンアルコール) 770円  
やまぶどうの酸味に梅の香りと甘味をまとうせたロングドリンク