



稲庭うどんと山菜料理で
憩いのひとときを…

最上
楽農園

宴会のご予約承ります
(営業時間11:00～21:00 / L.o.20:30)

Tel.03-5298-6912

稲庭うどん

冷

温スープ



長時間煮込んだ牛スジ肉からは、
コクのある味がしみ出ております。
温かいつゆと冷たいうどんが、
最高のバランスで
美味しく仕上がっています。

牛スジ煮込せいろ 1,000円
(税込)



温スープ

やまがた
最上どり
使用

鶏ねぎせいろ 1,000円
(税込)



温スープ

胡麻の香りが食欲をそる、
豆板醤とラー油のピリ辛スープ。

ピリ辛担々せいろ 1,000円
(税込)



温スープ

冷たい麺に、熱々のカレースープ。
つけ麺ならではの美味しさです。

スパイシーカレーせいろ 1,000円
(税込)



冷やしうどん・天ぷらセット 1,700円
(税込)
※季節により具材が変わります。



つゆは
「ごま」「醤油」
からお選び
いただけます

稲庭うどんの味を
直に味わいたい方にオススメ。
ほのかな小麦の香りが口の中に広がります。

冷やし稲庭うどん 850円
(税込)



二種類のつゆで広がる味わい。
どちらがおいしいか？
ぜひ食べ比べてください。

ごまと醤油の味くらべ 950円
(税込)



豪華 楽農園 稲庭うどん御膳
2,000円
(税込)

冷やし稲庭うどん・炊き込みごはん・国産和牛の芋煮・
玉こんにゃく・しそ巻き・山菜のおひたし・なめこおろし・お漬物

温

温・冷うどんの大盛は
各種二五〇円増です。

もっちりでジューシーな
やまがた最上どりとなめこが
ベストマッチ。
ツルツルと食が進みます。

やまがた
最上どり
使用

鶏なめこうどん 1,000円
(税込)



稲庭うどんの味を
直に味わいたい方にオススメ。

稲庭たぬきうどん 850円 (税込)



稲庭きつねうどん 900円 (税込)

サクサクの天ぷらと
温かいうどんの
ボリューム満点オススメセット。



別皿天ぷらうどん 1,700円
(税込)

※季節により具材が変わります。



お茶漬けうどん

1,000円
(税込)

呑んだあとの最後のめに
サラッとしただけ、
お腹にやさしいうどんです。

〔小盛〕700円
(税込)



うどんのカルボナーラ 1,000円
(税込)

意外と合う! 美味しい!
イタリアン風の稲庭うどんです。

※カルボナーラの大盛はございません。

一本一本、丁寧に仕上げた
「稲庭うどん」
当店が提供する稲庭うどんは、製造の
ほとんどの工程を熟練の職人が手作業で
おこなっています。天候の微妙な変化にも対応し、
つややかでコシが強く、なめらかな喉ごしの
うどんを、最高の状態でお客様にお届けします。



お得な
セット

稲庭うどんと
一緒にどうぞ!

ランチ
限定
小井ぶり



牛すじ丼
400円 (税込)



鶏ねぎ丼
400円 (税込)



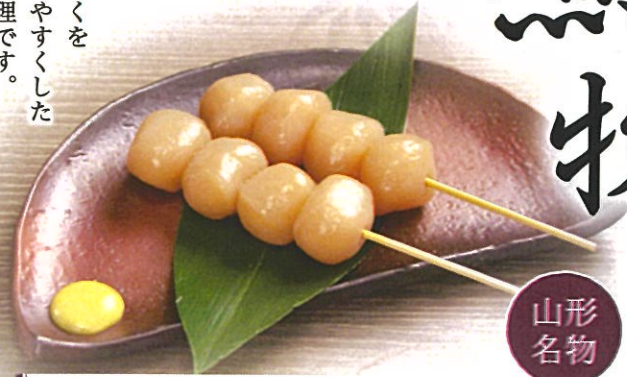
豚生姜焼き丼
400円 (税込)



炊き込みご飯
300円 (税込)

煮物

丸めたこんにやくを
串に刺して食べやすくした
山形県の郷土料理です。



山形
名物

玉こんにやく〔2串〕 460円
(税込)

牛肉、里芋、人参、こんにやくを
煮込んで味付けした
山形県の郷土料理です。



山形
名物

国産和牛のいも煮
〔一人前〕 820円 〔二人前〕 1,500円
(税込) (税込)

揚げ物



やまがた
最上どり
使用

揚げ物3点盛合せ 780円
唐揚げ、ポテトフライ、えびせんの盛合せです。 (税込)

天ぷら盛合せ

※季節により具材が変わります。

1,000円
(税込)



ごぼうの素揚げ 490円
(税込)



季節
限定

山菜の天ぷら 850円
(税込)



やまがた
最上どり
使用

もも肉の唐揚げ 〔3個〕 490円
(税込)



ポテトフライ 490円
(税込)

焼物

流通量が少ない
希少な山形牛の
旨味が凝縮された
オススメの一品。

山形県産
山形牛
使用

山形牛の炙り焼き 1,860円
(税込)



秋田
名物

ハタハタ焼き [3尾] 1,100円
(税込)



イカの一晩干し 920円
(税込)



だし巻き玉子 460円(税込)



刺身

本まぐろの中トロ刺身
1,910円(税込)

脂がのった新鮮な本まぐろです。
舌の上でとろける食感をお楽しみいただけます。

要予約



新鮮野菜と
カリカリ揚げ稲庭うどんを、
楽農園特製ドレッシングと
混ぜて召し上がれ♪

楽農園オリジナルサラダ [小] 510円(税込)
[並] 890円(税込)



やまがた
最上どり
使用

サラダ

バンバンジー
サラダ

770円(税込)

ポテト
サラダ
490円(税込)



鶏づくし

自然豊かな環境で大事に育てた鶏を
じっくり焼き上げた、
旨味溢れる逸品です。



もも肉の一枚焼き 1,120円
(税込)

ボリューム
満点

焼き

揚げ

燻し



食欲そそる
にんにく醤油の香ばしさ。
弾力あるもも肉を
熱々の鉄板で仕上げました。

鉄板旨味焼き 980円
(にんにく醤油味) (税込)



もも肉の唐揚げ 490円
(税込)



手羽先揚げ 490円
(税込)



とり皮ポン酢 490円
(税込)

素材を活かして作り上げた
香り高い燻製を
盛り合わせました。
日本酒や焼酎・ワイン、
どのお酒とも良く合います。

燻製盛合せ 1,120円
(税込)



旨味溢れるジューシーな
チキンソーセージを、
ポテトフライと
一緒にどうぞ。



チキンソーセージと
ポテトフライの盛合せ
1,320円(税込)

もっちりでジューシーなもも肉を、
赤かぶ漬けが入った
楽農園特製タルタルソースで
お召し上がりください。

チキン南蛮 850円
(税込)



Yamagata
Mogamidori

やまがた
最上どりとは

大自然に恵まれた
山形県最上地域で育てられたブランド鶏です。

やまがた最上どりは、自然豊かな山形県最上地域を流れる清流鮭川の美しい水と、
山形県 / 宮城県産のお米を食べて健やかにストレス無く育てられた鶏です。
もっちりとした食感と、ジューシーな肉質が特徴です。

おつまみ

お酒のお供に、箸休めにどうぞ。



「だだちゃ」とは山形県庄内地方の方言で「お父さん」という意味です。甘味と独特の濃厚な風味で、枝豆の王者として評判です。

だだちゃ豆 570円
(税込)



山形名物

しそ巻き

〔2串〕540円(税込)

特製の砂糖味噌をしそで巻いてカラッと揚げた、モチモチ食感のおつまみです。



山菜のおひたし 820円
(税込)



山形名物

赤かぶ漬け

450円(税込)

楽農園の赤かぶは豪雪に耐えた土と澄みきった水が育てた最上地方の伝承野菜です。赤かぶの甘酢漬けは山形県を代表する漬物の一つとして人気です。



秋田県産じゅん菜

460円(税込)

寒天質で覆われた若芽のつるりとした喉越しと、ぷりぷりとした食感が味わえます。



秋田
名物

いぶりがっこ 450円
(税込)

「がっこ」とは秋田弁で漬物のこと。
内陸南部地方に伝わる燻煙乾燥
させてつくる漬物で、独特の
香ばしさと食感があります。



カモンベールサンド

570円
(税込)



がっこ盛合せ 570円(税込)
がっこ盛合せ<彩> 680円(税込)

いぶりがっこ、いぶりにんじんを始めとした秋田の漬物盛合せです。
(上段は3種盛り、下段は4種盛り)



山形
名物

馬すじ肉煮 馬ガッキ

800円
(税込)

山形県新庄市では牛や馬のすじ肉などを「ガッキ」と呼び、
酒、しょうゆで煮込んだものを「ガッキ煮」といいます。
お盆や新庄祭りのおもてなしには欠かせない郷土料理です。



楽農園「ふるさと籠」 1,100円
(税込)

山形名物の玉こんにゃく、だだちゃ豆、しそ巻き、馬ガッキ、
赤かぶ漬け、秋田名物のいぶりがっこ、じゅん菜など、
山形と秋田の郷土色がふんだんに盛り込まれた豪華「籠」盛りです。

お飲物



ビール

アサヒスーパードライ・生 (中ジョッキ／500ml)	720円(税込)
アサヒスーパードライ・生 (小ジョッキ／220ml)	410円(税込)
アサヒスーパードライ (中瓶)	700円(税込)

焼酎 (お湯割り／水割り／ソーダ割り／ロック)

米焼酎 きらら	600円(税込)
芋焼酎 黒霧島	600円(税込)
麦焼酎 いいちこ	600円(税込)
芋焼酎 富乃宝山	700円(税込)



ハイボール (ブラックニッカ)

クリアハイボール	600円(税込)
----------	----------

チューハイ

ウーロンハイ	500円(税込)
--------	----------

梅酒 (お湯割り／水割り／ソーダ割り／ロック)

梅酒	500円(税込)
----	----------

サワー

樽ハイ レモンサワー	500円(税込)
樽ハイ ゆずサワー	500円(税込)
樽ハイ グレープフルーツサワー	500円(税込)



ノンアルコール

アサヒドライゼロ 小瓶	480円(税込)
-------------	----------

ソフトドリンク

ウーロン茶 (ホット／アイス)	390円(税込)
コカコーラ	390円(税込)
ジンジャーエール	390円(税込)
オレンジジュース	390円(税込)
カルピス	390円(税込)
有機栽培コーヒー (ホット／アイス)	390円(税込)
さくらんぼサイダー	450円(税込)



【山形フルーツ100%ジュース】

ラ・フランスジュース	450円(税込)
りんごジュース	450円(税込)
ももジュース	450円(税込)





おすすめ

ワイン

高島ルージュ 赤	〔ボトル/ 720ml〕 2,600円(税込)
	〔グラス〕 500円(税込)
高島クラシック カベルネ&メルロー 赤	〔ボトル/ 720ml〕 4,200円(税込)
	〔グラス〕 800円(税込)
高島バリック メルロー 極樽熟成 赤	〔ボトル/ 750ml〕 6,500円(税込)
	〔グラス〕 1,200円(税込)
高島ブラン <辛口> 白	〔ボトル/ 720ml〕 2,600円(税込)
	〔グラス〕 500円(税込)
高島クラシック シャルドネ 白	〔ボトル/ 720ml〕 4,500円(税込)
	〔グラス〕 830円(税込)
高島バリック シャルドネ 極樽熟成 白	〔ボトル/ 750ml〕 6,000円(税込)
	〔グラス〕 1,100円(税込)

おすすめ

地酒

山形「花羽陽」精撰辛口(燗/冷)	〔1合〕 800円(税込)
山形「最上川」吟醸にごり酒	〔1合〕 900円(税込)
山形「最上川」特別純米酒	〔1合〕 900円(税込)
山形「花羽陽」純米吟醸 つや姫	〔1合〕 900円(税込)
山形「花羽陽」純米吟醸 コシヒカリ	〔1合〕 900円(税込)
山形「最上川」とろり 特別本醸造	〔1合〕 900円(税込)
山形「花羽陽」純米吟醸 出羽燦々	〔1合〕 1,000円(税込)
山形「最上川」大吟醸	〔1合〕 1,350円(税込)
山形「花羽陽」大吟醸 絹	〔60ml〕 720円(税込)
	〔1合〕 1,900円(税込)

地酒飲み比べ3種セット 900円(税込)

「花羽陽」純米吟醸つや姫、「花羽陽」純米吟醸コシヒカリ、「最上川」吟醸にごり酒



日本酒

日本盛(燗/冷)	〔1合〕 550円(税込)
	〔2合〕 1,000円(税込)

チャージ料(お通し付き) 300円(税込)

飲酒をされる場合、上記料金を頂戴いたします。
ご了承ください。

デザート



山形の特産品であるラ・フランスを
まるごと使用した極上のスイーツです。

ラ・フランスゼリー

540円
(税込)

楽農園
オリジナル



オリジナルバニラ



濃厚ショコラ



ミックス

ソフトクリーム

レギュラーサイズ 各400円(税込)
ハーフサイズ 各240円(税込)

Wine

—— 山形の隠れた銘品「高畠ワイン」^{たか はた}

1990年、全国でも屈指のぶどう産地である山形県・高畠町に創設された高畠ワイナリー。
豊かな自然に囲まれて育ったぶどうの風味をお楽しみください。



高畠ルージュ 赤



山形県産マスカットベリーA種を主体とし、渋みの少なく調和のとれた軽やかな味わいが特徴のドライタイプの赤ワインです。

〔ボトル／720ml〕 2,600円
(税込)

〔グラス〕 500円
(税込)

高畠ブラン <辛口> 白



栽培量、出荷量ともに日本一の産地、山形県産デラウェア主体の爽やかな果実味と酸味をお楽しみいただけるやや辛口のワインです。

〔ボトル／720ml〕 2,600円
(税込)

〔グラス〕 500円
(税込)

高畠クラシック カベルネ&メルロー 赤



高畠町産棚栽培のメルローを主体に、ボルドーブレンドの本格的な赤ワインを目指した仕上がり。樽由来のトースト香と凝縮した黒い果実の味わい、優しく程よいタンニンが印象的です。

〔ボトル／720ml〕 4,200円
(税込)

〔グラス〕 800円
(税込)

高畠クラシック シャルドネ 白



高畠町産の高級白ワイン醸造用品種シャルドネを贅沢に使用。調和のとれた端麗な旨味とキレの良さを併せ持つバランスの良いドライタイプの白ワイン。

〔ボトル／720ml〕 4,500円
(税込)

〔グラス〕 830円
(税込)

高畠バリック メルロー 桎樽熟成 赤



メルロー主体にカベルネ・ソーヴィニヨン、プティ・ヴェルドが溶け合うチョコレートのような香りが広がります。シルキーでベルベットを思わせるメルロー特有の女性的質感と、ブラックチェリーや熟したプラムのような黒い果実を思わせる香りとフレーヴァーが、幾重にも重なるタンニンと合わさっています。

〔ボトル／750ml〕 6,500円
(税込)

〔グラス〕 1,200円
(税込)

高畠バリック シャルドネ 桎樽熟成 白



高畠町産の熟度の高いシャルドネを使用しています。桎樽とステンレスタンクを用いた醗酵など、複数の醸造技術を用い、味わいに奥行き感と複雑さを与え、シュールリーと念入りなバトナージュによりワインに厚みが生まれます。

プレミアムワインに求められる、香り、味、含み感、余韻でのフレーバーの質と量における一貫性が十二分に感じられる上品なワインに仕上がっております。

〔ボトル／750ml〕 6,000円
(税込)

〔グラス〕 1,100円
(税込)

小屋酒造・

山形の **おすすめ** 地酒



東北、最古の酒蔵「小屋酒造」のおすすめ飲み比べ3種

1593年創業。東北最古の酒蔵と言われる「小屋酒造」。

日本三大急流の一つ最上川が流れ、南に月山を望む山間地域、山形県最上郡大蔵村。地元・最上地方産の米、日本有数の豪雪地から湧き出る清冽な水、機械に頼らずできる限り手造りにこだわった伝統の技、東京ではほとんど出回らない希少な地酒です。

地酒飲み比べ3種セット

東北最古の酒蔵から特別入荷。
選りすぐりの地酒を飲み比べいただけます。

900円
(税込)

「花羽陽」
純米吟醸
つや姫

「花羽陽」
純米吟醸
コシヒカリ

「最上川」
吟醸
にぎり酒

「最上川」大吟醸

原料米 雪女神

精米 40%

山形県が開発した酒造好適米「雪女神」を40%まで精米した大吟醸酒。雪女神は雑味成分が少ないため、繊細できれいな味に仕上がっています。品格ある吟醸香と透明感の中に旨味を感じるお酒です。

〔1合〕1,350円(税込)

「最上川」特別純米酒

原料米 山形県産はえぬぎ

精米 55%

日本棚田百選に選ばれた山形県大蔵村四ヶ村地区の棚田で採れたお米で醸した純米酒。お米の旨みとコクをしっかりと感じるお酒です。

〔1合〕900円(税込)

「最上川」とろり 特別本醸造

原料米 山形県産はえぬぎ

精米 60%

搾ってから一切加水してない日本酒本来の力強さをお楽しみいただけます。とろりとした甘味と濃醇でコクのある艶やかな味わいのお酒です。

〔1合〕900円(税込)

「最上川」吟醸にぎり酒

原料米 山形県産米

精米 55%

とろみを抑えたさらりとした飲み口と、軽快で柔らかな甘味が特徴のにぎり酒です。

〔1合〕900円(税込)

「花羽陽」つや姫 純米吟醸

原料米 山形ブランド米「つや姫」

精米 55%

山形のブランド米「つや姫」を55%まで精米した純米吟醸酒。清楚な香りと程よい酸味が爽やかで、キレの良いお酒です。

〔1合〕900円(税込)

「花羽陽」コシヒカリ 純米吟醸

原料米 山形県産コシヒカリ

精米 50%

日本を代表するうるち米「コシヒカリ」の純米吟醸酒。米本来の旨みをしっかり出し、ジューシーでコクのあるお酒です。

〔1合〕900円(税込)

「花羽陽」出羽燦々 純米吟醸

原料米 山形県産出羽燦々

精米 50%

酒造好適米「出羽燦々」をはじめ、米・水・麹・酵母・人など、全てが山形という「オール山形」のお酒です。まろやかな味わいとコクがあり、豊かな香りが魅力で且つキレの良さが特徴です。

〔1合〕1,000円(税込)

「花羽陽」精撰辛口

原料米 山形県産米

精米 60%

クセのないさらりとした味わいのお酒です。冷やしてももちろん、「熱燗」にしても美味しくいただけます。

〔1合〕800円(税込)



厳選の、大吟醸。

「花羽陽」絹 - きぬ -
大吟醸

〔60ml〕720円
(税込)

〔1合〕1,900円
(税込)

山田錦100%で特別に醸造した日本酒の芸術品です。厳選された最良の米の糖部分を全て取り除き、心白だけで醸す高度な伝統技術による完全手造り品です。「吟醸香」と呼ばれる果実のような芳香と絹のようにやわらかい味が特徴です。

コース料理

事前のご予約をお願いいたします。
土・日・祝日のご予約につきましても、
ご相談承ります。



月山コース がつさん

- | | | |
|----------------|--------------|------------|
| ■ だだ茶豆 | ■ 本まぐろの中トロ刺身 | ■ 山形牛の炙り焼き |
| ■ しそ巻き | ■ 国産和牛のいも煮 | ■ 漬物盛合せ |
| ■ 玉こんにゃく | ■ 山菜の一品 | ■ 稲庭うどん※ |
| ■ やまがた最上どりのボイル | ■ 天ぷら盛合せ | ■ ソフトクリーム |
| ■ もずく酢 | ■ 季節の一品 | |

全14品

5,200円(税込)

※「冷たいうどん」「温かいうどん」の
いずれかをお選びください。

150分制
(L.o.120分)

飲み放題 + 2,300円(税込)

- | | |
|---|-------------------|
| ■ アサヒスーパードライ(中ジョッキ/小ジョッキ/中瓶) | ■ ブラックニッカクリアハイボール |
| ■ 樽ハイサワー(レモン/ゆず/グレープフルーツ) | ■ ウーロンハイ |
| ■ 焼酎(米・きらら/芋・黒霧島/麦・いいちこ) | ■ 日本盛(燗/冷) |
| ■ ワイン(高島ルーージュ・赤/高島ブラン辛口・白) | ■ アサヒドライゼロ(小瓶) |
| ■ ソフトドリンク(ウーロン茶/コココーラ/ジンジャーエール/オレンジジュース/カルピス) | ■ 梅酒 |

地酒飲み放題

±600円(税込)

山形小屋酒造の
地酒が飲み放題です。

「花羽陽」
つや姫 純米吟醸
コシヒカリ 純米吟醸
出羽燦々 純米吟醸
精撰辛口

「最上川」
特別純米酒
とろり 特別本醸造
吟醸にがり酒



紅花 コース

べにばな

- だだ茶豆
- しそ巻き
- 玉こんにゃく
- やまがた最上どりのボイル
- もずく酢
- 国産和牛のいも煮
- 山菜の一品
- やまがた最上どりのスモーク
- 季節の一品
- やまがた最上どりの網焼き
- 漬物盛合せ
- 稲庭うどん※
- ソフトクリーム

全13品

4,200円(税込)

最上 コース

もがみ

- だだ茶豆
- しそ巻き
- 玉こんにゃく
- やまがた最上どりのボイル
- もずく酢
- 本まぐろの中トロ刺身
- やまがた最上どりのスモーク
- 国産和牛のいも煮
- 山菜の一品
- 天ぷら盛合せ
- 季節の一品
- ハタハタ焼き
- 山形牛の炙り焼き
- 漬物盛合せ
- 稲庭うどん※
- ソフトクリーム

全16品

6,200円
(税込)

※「冷たいうどん」「温かいうどん」のいずれかをお選びください。



飲み放題

ステーキ付

満腹コース

まんぷく

- だだちゃ豆
- しそ巻き
- 玉こんにゃく
- やまがた最上どりのボイル
- もずく酢
- 野菜サラダ
- 鶏唐揚げ
- 短角牛のステーキ
- 冷やし稲庭たぬきうどん
- ソフトクリーム

全10品+飲み放題付

5,900円(税込)

いも煮鍋・稲庭うどんコース

飲み放題

- だだちゃ豆
- しそ巻き
- 玉こんにゃく
- やまがた最上どりのボイル
- 山形だし冷奴
- 鶏唐揚げ
- 国産和牛のいも煮
- 赤かぶ漬け
- 稲庭うどん
- ソフトクリーム

全10品+飲み放題付

5,900円(税込)



150分制
(L.o.120分)

飲み放題メニュー

- | | |
|---|-----------------|
| アサヒスーパードライ(中ジョッキ/小ジョッキ/中瓶) | ブラックニッカクリアハイボール |
| 樽ハイサワー(レモン/ゆず/グレープフルーツ) | ウーロンハイ 梅酒 |
| 焼酎(米・きらら/芋・黒霧島/麦・いいちこ) | 日本盛(燗/冷) |
| ワイン(高畠ルージュ・赤/高畠ブラン辛口・白) | アサヒドライゼロ(小瓶) |
| ソフトドリンク(ウーロン茶/コカコーラ/ジンジャーエール/オレンジジュース/カルピス) | |

地酒飲み放題

+600円(税込)

山形
地酒が
飲み
放題
です。

「花羽陽」
つや姫 純米吟醸
コシヒカリ 純米吟醸
出羽燦々 純米吟醸
精撰辛口
「最上川」
特別純米酒
とろり 特別本醸造
吟醸にがり酒