

“本質と遊び心の共存”をテーマにダイニングとギャラリーが一体となった複合施設『CLUH』。ダイニングで提供される「食」とギャラリーで展示される「技」を同一線上に捉え、毎月日本全国47都道府県にスポットをあて特集しています。各地よりセレクトされた商品は、受け継がれる日本の伝統とものづくりの技術を伝え、新鮮な食材を使った料理は、くつろぎの空間の中で様々なメッセージを運びます。

## 二月 山形県。

### ◆日本からの贈りもの/山形。

自然の安らぎと食が楽しめる県、山形。全市町村に湧く温泉、数多く残る原生林、1年を通じての果物狩り、高級和牛の飼育、全国有数の穀倉地帯など、その魅力は数え切れません。全国一の生産量を誇る「さくらんぼ」はじめとした果物やお米、「米沢牛」に代表される牛肉などの農産物に加え、数々の優れたプロダクトがあります。

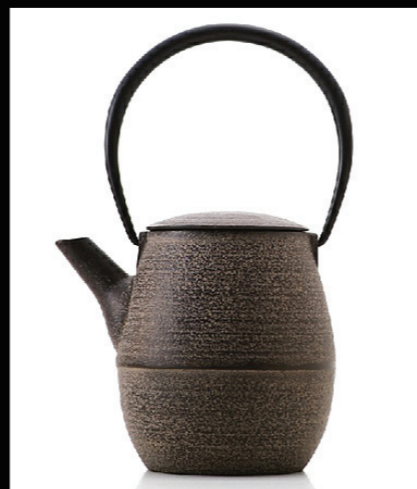


### ④ + 世界遺産熊野古道

一つの都府県のみを流域とする河川としては、国内最長である最上川の流れに身をまかせ、船上から最上峡の四季の景色を楽しむ最上川舟下り。山桜や深緑、紅葉、雪景色等…。中でも、冬には和船にこたつを用意した「こたつ舟」が登場します。

### ④ + 山形鑄物

日本を代表する文化、茶道になくはならない「茶の湯釜」は、多くが山形産です。鉄瓶・青銅花瓶・鉄鍋・置物など、薄手でしかも繊細な肌や正確な形は、伝統的工芸品にふさわしい優れた技術によって実現しています。



### ●FOODS / Travel Dining Menu.

2月は、山形の食材を使用したトラベルダイニングメニューをご用意しました。一ヶ月間の限定メニューですので、ぜひお早めにお召し上がりください。

- ◆ コールラビとプチベールのサラダ ￥1,000
- ◆ 山形県名物 漬物盛り合わせ ￥600
- ◆ 寒鰯のティエド 春菊ソース ￥1,500
- ◆ たらの芽とベーコンのソテー ￥900
- ◆ 筍と春菊の生ハム巻きフリット ￥1,000
- ◆ 山形県産つや姫米のアランチーニ ￥900
- ◆ 白魚とわさび菜のペペロンチーノ ￥1,200
- ◆ ラ・フランスの豚肉包ソテー バルサミコソース ￥1,400
- ◆ 車エビとだだちゃ豆のクリームリゾット ￥1,200
- ◆ 庄内豚のロティ パプリカソース ￥1,800
- ◆ 豆乳パannaコッタ 金柑のコンフィチュール添え ￥600

もちろん、その他GRAND MENUも用意しております。トラベルダイニングメニューと一緒に楽しみください。



### ●INFORMATION

3月は「広島県」を予定しています。皆様のご来店をスタッフ一同、心よりお待ちしております。

※上記は変更になることもございます。詳しくはスタッフに御気軽にお問い合わせください。