

ESCARGOT







ESCARO





























蜂蜜  
- 400 yen -



ジャム  
- 300 yen -



蜂蜜  
- 400 yen -



フレグランスオイル  
- 320 yen -





Lunch 11:30-15:00  
Cafe 15:00-11:00  
Dinner 17:00-23:00 (L.O. 21:30)  
Address 1-3-1, Mikuradomichi 6th, Yamagata City,  
Yamagata, 990-2111, Japan  
Tel 822-676-8839

# RESTAURANT ESCARGOT



日本製ハムと野菜盛り合わせ ¥3,800

**UNHURRIED AND RELAXED.  
PLEASE TAKE YOUR TIME AND  
ENJOY THE HAPPY MOMENTS.**

急がず、どうぞゆっくり、  
楽しい時間を心ゆくまでお過ごしください。

## TAKE OUT PIZZA

ESCARGOTのピザはテイクアウトも可能です。スタッフへお申し付けください。  
※テイクアウトはご注文代300円を別途頂戴しております。



マルドピザ ¥1,200

# ANTIPASTO

## 前菜

自家製ハムと前菜盛り合わせ	¥3,800-	たっぷりムール貝とトマトの白ワイン蒸し	¥580-
自家製ピクルス	¥350-	ゴルゴンゾーラのニョッキ	¥680-
牛肉のテリーヌ	¥450-	国産牛ホホ肉のビール煮	¥1,200-
本日の鮮魚のカルパッチョ	¥850-	生ハムとモッツアレラのパン粉焼き	¥500-
モッツアレラ・ブツァアラとトマトのカプレーゼ	¥850-	トリッパのかりかりパン粉焼き	¥600-
自家製ローストビーフ	¥980-	本日の魚介と山形野菜のフリットミスト	¥890-
カルペーニャ産生ハムとオリーブの盛り合わせ	¥850-	本日のスープ	¥380-
チーズの盛り合わせ	¥980-	パケット	¥300-
本日のエスカベッシュ	¥800-	ガーリックトースト	¥330-
本日のキッシュ	¥350-	エビパターントースト	¥330-
自家製燻製スペアリブ(4本)	¥980-	4種のブルスケッタ	¥400-



和牛サーロインステーキ 150g ¥1,500-



本日の魚介と山形野菜のフリットミスト ¥890-

# SALADA

## サラダ

気まぐれサラダ	M ¥680-	もち豚ときのこのパンツァネック	¥850-
	L ¥980-	本日の旬菜バーニャカウダ	¥850-



もち豚ときのこのパンツァネック ¥850-

# PIZZA

## ピザ & ピザ釜料理

マルゲリータ	¥1,200-	本日のおすすめピザ	¥1,300-
マリナーラ	¥1,200-	たっぷりチーズとじゃが芋・ソーセージのピザ釜焼き	¥580-
クアトロフォルマッジ	¥1,300-	ラザニア	¥850-



本日の旬菜バーニャカウダ ¥850-



# SET MENU

セットメニュー

## A SET +¥580-

**APERITIF** 前酒  
赤 or 白ワイン/梅酒/  
自家製ぶどうジュースより1品

**SALADA**  
サラダ

**PASTA**  
お好きなパスタより1品

**DRINK**  
セットドリンクより  
お好きなドリンク1品

## B SET +¥980-

**APERITIF** 前酒  
赤 or 白ワイン/梅酒/  
自家製ぶどうジュースより1品

**PASTA**  
お好きなパスタより1品

**DESSERT**  
お好きなデザートより1品

**ANTIPASTO**  
本日の前菜/カルパッチョ/  
ローストビーフより1品

**DRINK**  
セットドリンクより  
お好きなドリンク1品

## RICE or BUCKET & SOUP SET ¥250-

**RICE or BUCKET**  
ライスorバケツ

**SOUP**  
スープ

## SALADA SET ¥850-

**APERITIF** 前酒  
赤 or 白ワイン/梅酒/  
自家製ぶどうジュースより1品

**SALADA**  
サラダ

**RICE or BUCKET**  
ライスorバケツ

**DRINK**  
セットドリンクより  
お好きなドリンク1品

**SOUP**  
スープ

# PASTA

パスタ

## OIL BASE

旬野菜と三光豚ベーコンの菜園風 ¥1,100-

活あさりと水菜のペペロンチーノ ¥1,000-

## CREAM BASE & OTHER

スモークサーモンと水菜のクリームパスタ ¥1,100-

生ウニとベコリノチーズのクリームパスタ ¥1,200-

モッツアレラとナスの特製ポロネーゼ ¥1,200-

小エビとフレッシュトマト・自家製ジェノベーゼソース ¥1,100-

## TOMATO BASE

ブッフアラモッツアレラのトマトソース ¥1,000-

ペスカトーレ ¥1,200-

イベリコ豚のアラビアータ ¥1,000-



旬野菜と三光豚ベーコンの菜園風 ¥1,100-



ラム肉のグリル ¥1,800-

## SET DRINK

### COLD

自家製ジンジャエール/アイ스티ー/アイスコーヒー/  
アイスカフェラテ/ブラッドオレンジジュース

### HOT

オリジナルブレンドコーヒー/カフェラテ/紅茶

## SET DESSERT

シフォンケーキ/バイクドチーズケーキ/ショコラケーキ/  
クレームブリュレ/アフガード/本日のドルチェ

# DINNER MAIN

ディナーメイン

デミグラスハンバーグ ¥750-

ハーブ鶏のグリル ¥800-

和牛サーロインステーキ 150g ¥1,500-  
200g ¥1,950-

フォアグラとクリームリゾット ¥1,100-

ラム肉のグリル ¥1,800-

庄内もも豚肩ロースのコンフィグリル ¥1,200-

イベリコ豚と旬野菜のグリル ¥1,200-

アンガス牛のもも肉のグリル 150g ¥1,300-  
200g ¥1,700-

# DESSERT

## デザート

シフォンケーキ	¥450-
ペイクドチーズケーキ	¥500-
ショコラケーキ	¥500-

クレームブリュレ	¥420-
アフガード	¥450-
本日のドルチェ	¥500-

# SOFT DRINK

## ソフトドリンク

自家製ジンジャール	¥450-
アイスコーヒー	¥450-
アイスカフェラテ	¥450-
ブラッドオレンジジュース	¥500-
シトロンブレッセ	¥550-
本日のスムージー	¥600-

オリジナルブレンドコーヒー	¥380-
エスプレッソ	¥350-
カフェラテ	¥400-
フルーツハーブティ	¥500-
サンベレグリーノ イタリアの炭酸水	¥580-

# ALCOHOL

## アルコールドリンク

生ビール ハートランド	¥550-	ジントニック	¥600-
ギネスビール	¥550-	ジンバック	¥600-
カシスオレンジ	¥650-	キティー	¥500-
モスコミュール	¥600-	シンフォニー	¥550-
ソルティドッグ	¥550-	サングリア	¥680-

# NON ALCOHOL

## ノンアルコールドリンク

ノンアルコールビール	¥400-
シャーリーテンブル	¥550-
ルビー	¥600-
イザヨイ	¥550-
キウイグレープ	¥550-
ノンアルコールモヒート	¥550-



シトロンブレッセ ¥550-



シャーリーテンブル ¥550-



# WINE MENU

## ワインメニュー

### 本日のグラスワイン

赤ワイン/白ワイン ¥500-

### SPARKLING WINE

サルダ

**A** カヴァブリュット ¥2,800-

白・辛口

世界の一流レストランにてオンリストされる  
ワイナリー。繊細でフレッシュな、青リンゴや  
柑橘類を思わせるアロマ。

スペイン・ペネダス地方 | テレロ/マカベオ/パルジエダ

ボールデラン

**D** クレマンドブルゴーニュ ¥4,000-

白・辛口

華やかな淡いルビー色。野イチゴなどの赤  
果実の繊細なアロマ。引き締まった果実味  
が魅力的な味わい。

フランス・ブルゴーニュ地方 | ビノワール/ロメイ

### WHITE WINE

ジョセフロッシュ

**F** ソーヴィニヨンブラン ¥1,800-

グレープフルーツやレモンなどの柑橘類に、  
パッションフルーツのアロマ。爽やかな酸味  
が心地よい味わい。

フランス・ラングドック地方 | ソーヴィニヨンブラン

ストフラー

**I** リースリング ¥4,200-

恵まれた自然条件と少量生産の成せる業。  
リンゴやマンダリンオレンジ、ハーブが交じ  
り合ったキリリと引き締まったボディ。

フランス・アルザス地方 | リースリング

タケダワイナリー

**B** サンズフル ¥3,500-

白・辛口

山形を代表する生産者が手掛ける大人気  
発泡ワイン。無添加・無濾過由来の濁りや  
旨みが格別の風味を醸し出す。

山形県上山市 | デラウエア

テタンジェ シャンパーニュ

**E** ブリュットレゼルヴ ¥10,000-

白・辛口

ノーベル賞の晩餐会にも供される実力派シャンパーニュメゾ  
ン。桃や白い花、プリオッシュ、バニラのアロマが立ち昇る。気  
品溢れる完成度。

フランス・シャンパーニュ地方 | シャルドネ/ピノワール/ピノムニエ

フェウドアランチョ

**G** グリッロ ¥2,400-

太陽の恵みと海風の贈り物。ほんのリビター  
な辛口。白桃のようなジュシーさと紅茶や  
ジャスミンのフレーヴァー。

イタリア・シチリア | グリッロ

ベルトランアンプロワーズ

**J** ブルゴーニュシャルドネ ¥5,000-

樽熟成を経た力強くスモーキーな印象だけ  
でなく、ピュアな果実味とのびやかな酸味  
が、非常にブルゴーニュらしい洗練された味  
わい。

フランス・ブルゴーニュ地方 | シャルドネ

ガッティビエロ

**C** モスカート ¥3,800-

白・甘口

八頭身美女が手掛ける美しくさっぱりとした  
甘口スパークリング。トロピカルフルーツや  
蜂蜜の香りと、上品な酸味がフランス良い。

イタリア・ピエモンテ州 | モスカート

バレスバルタ

**H** ハニームーン ¥3,200-

上品な酸味、花の蜜のようなブーケ、そして  
ハーブの香りが調和した、名前の通りロマン  
チックな優しい甘さが魅惑のワイン。

スペイン・ペネダス地方 | バレリエダ

白・甘口

# WINE MENU

## ワインメニュー

### ROSE WINE

#### K 朝日町ワイン ロゼ 中口 ¥2,500-

山形の風土に根差した本格派。イチゴキャンディのような印象のフレッシュでフルーティな、やさしい口当たり。

山形県朝日町 | マスカット・ブドウ

### RED WINE

#### N テンブランリーヨ ¥1,800-

ヨーグルトキャンディやスマイル、チョコレート風の風味。コストパフォーマンス抜群の1本。

スペイン | ラマンチ地方 | テンブランリーヨ

#### Q タマヤ カベルネソーヴィニオン レセルヴァ ¥3,000-

恵まれた冷涼な葡萄産地より生まれる好評価ワイン。カシス、ミント、コーヒーのような複雑なアロマ。洗練されたフルボディ。

チリ | カベルネソーヴィニオン

#### T ショーヴネシヨバン ブルゴーニュルージュ ¥4,800-

生き生きとした果実の風味が満喫できるワインの造り手。チェリーやホイチゴなどの赤果実が香る、上品で繊細な本格ブルゴーニュ。

フランス・ブルゴーニュ地方 | ビノワール

#### W トルトシヨ ジュヴレシャンペルタン ¥7,500-

4世代にわたり高品質ワインを造り続ける名門ワイナリー。イチジクやチェリーブランデー、紅茶やスパイスが魅惑のエレガントな味わい。

フランス・ブルゴーニュ地方 | ビノワール

#### L ロゼダンジュー ラスター ¥3,200-

やや甘口でソフトな口当たり。愛らしいピンクの色合いが食卓に華を添える。

フランス・ロワール地方 | グロロー

やや甘口

#### O フェウドアランチョ ネロダーヴェラ ミディアムボディ ¥2,300-

イチゴやカシスの果実に黒胡椒のアクセント。濃いだけではないバランスの整った味わい。

イタリア・シチリア州 | ネロダーヴェラ

#### R シャトー ベスキエ キュヴェテラッセ ¥3,200-

この地方ではスター的存在のワイナリー。ブルーベリーやブラックチェリー、スパイスが広がる見事な質感。

フランス・ロース地方 | グルナッシュ・シラ

#### U モンテベルナルディ キャンティクラシコ・レトロマルチャ ¥5,000-

有機農法による強めめ努力を实践する情熱家。綺麗な酸味と肉厚な果実味がバランスの良い、食事に寄り添うワイン。

イタリア・トスカーナ州 | サンジョヴェーゼ

#### X ベリンジャー ナイツヴァレール カベルネソーヴィニオン ¥8,000-

優れた品質へのこだわりが受け継がれる、厳選された畑の葡萄を使用。ブラックチェリーやカシス、メントール、カカオ。力強く、絶妙な芳醇さ。

アメリカ・カリフォルニア州 | カベルネソーヴィニオン

#### M ヴァンクール ヴァンキュ ロゼ ¥4,200-

自然に寄り添い生まれた、ナチュラルなワイン。サクランボやメロン、巨峰の香り。優しく透明感のあるエキスが口に溶け込む。

フランス・ロワール地方 | ガメイ / カベルネフラン

#### P ベッサヴァレール プティエニール ¥2,800-

世界中のワインメディアを騒がせた、ブルガリアワイン。チャーミングなラズベリーやミント、ココア。フレッシュでかつなめらかな口当たり。

ブルガリア | メルロー

#### S シルリアロンソ pur ポージュレ ¥4,200-

スティックなまでに「自然」にこだわる醸造家。フランポワーズの香りが溢れ出す、ピュアで綺麗な果実味たっぷりの極上品。

フランス・ボージョル地区 | ガメイ

#### V シャトー ビュイグロー ¥5,500-

ボルドーの名家が手掛ける素晴らしい品質。数多くの評論家に絶賛される人気シャトー。しっかりとした骨格の王道フルボディ。

フランス・ボルドー地方 | メルロー / カベルネフラン / マルベック

#### Y スキアヴェンツァ パローロ セツラルンガ ¥9,000-

「王のワインであり、ワインの王」と讃えられる。項々に伝統を重視し、ドライアブリコットや桃もものスパイスが複雑に絡み合う、召巻で奥深い味わい。

イタリア・ピエモンテ州 | スピネーロ