

メニュー

赤ワイン ボトル

Stark-Conde Cabernet 2015 / South Africa

スタークコンデ ワインヤードセレクション カベルネ / 南アフリカ 2,800yen / 720ml

若さが残る辛口のフルボディ。チーズや肉料理と合わせてお試しください。

2012 Chateau Meyre Organic / France Bordeaux

シャトールメール オーガニック / フランス ボルドー 3,590yen / 720ml

渋味は控えめで、果実味が豊かな爽やかなミディアムボディ。

2012 Chateau Teyssier / France Bordeaux

シャトール・テシエ / フランス ボルドー 5,200yen / 720ml

柔らかく、アプローチし易い、飲み手に優しいスタイルのサンテミリオンワイン。ベリー類、ハーブ、スパイス、適度に濃縮し、軽くタンニンを示す。辛口フルボディ。

Chateau Lafon Rochet 2012 / France Bordeaux

シャトール・ラフォン・ロシェ / フランス ボルドー 8,600yen / 720ml

豊かな香りと研ぎ澄まされ洗練された味わいが備わる。黒系果実のアロマのニュアンスが感じられる。

Chateau Croix St Georges 2012 / France Bordeaux

シャトール・ラ・クロワ・サン・ジョルジュ / フランス ボルドー 12,000yen / 720ml

凝縮感のある柔らかい口当たりで、果実味もしっかりとした辛口のフルボディワイン。

月山山麓ワイン 赤

2,500yen / 720ml

酸と渋みのバランス良いマイルドな味わい。日常ワインに最適のライトボディーワインです。

月山ワイン 豊穰神話 ヤマソービニオン 赤

2,800yen / 720ml

山葡萄を使用した野性味ある酸味を活かした赤ワインです。

朝日町ワインアッサンブラージュ ルージュ

3,600yen / 720ml

2016年の伊勢志摩サミットに採用された、芳醇で果実味のあるあっさりとした飲みやすい赤ワインです。

トラヤワイナリー 山竹オリジナル 赤

4,500yen / 720ml

甘みがあってまとまった味わいのミディアムボディ赤ワインです。

白ワイン ボトル

Mouton Cadet Blank / France Bordeaux

ムートン・カデ・ブラン / フランス ボルドー

2,580yen / 720ml

フルーティーな味で、サラダや白身魚、カルパッチョによく合います。

Chablis Jaffelin / France Bourgogne

シャブリ ジャフラン 2011 / フランス ブルゴーニュ

3,340yen / 720ml

グレープフルーツのようなキリッとしたフルーティーな酸味を保ちつつ、樽熟成によって適度に樽香によるコク、余韻が与えられており、冷采等のオードヴル（前菜）、白身魚のソテー等の魚料理などに合うワインです。

Kendall-Jackson Vintner's Reserve Chardonnay / America California

ヴィントナーズ・リザーヴ・シャルドネ / アメリカカルフォルニア

4,560yen / 720ml

バニラや蜂蜜、香ばしいバタートーストの風味を伴った余韻がいつまでも楽しめるリッチな味わいが魅力的。コクと厚みのあるリッチな味わいは、ムニエルなどバター風味のお料理やクリーミーな味わいのドリアとも好相性です。

月山山麓ワイン 白

2,500yen / 720ml

酸と渋みのバランス良いマイルドな味わい。日常ワインに最適のライトボディーワインです。

月山ワイン 豊穰神話 甲州 白

2,800yen / 720ml

庄内地区で栽培された甲州種を主体として仕上げました。爽やかな香りと清涼感のある味わいのバランスがとれたやや辛口のワインです。

朝日町ワイン 白

3,000yen / 720ml

リースリング・セーベル種とデラウエア種のフリーラン（自然流下）ジュースを原料に造られた、フレッシュでフルーティーな口あたりのすばらしいやや甘口の白ワイン。

Yamatake Wine

ワトヤワイナリー 山竹オリジナル 白

4,500yen / 720ml

契約栽培のシャルドネを丁寧に発酵しフレンチオークで熟成。飲むと目の前にブドウ畑が広がるようなフルーティーな甘口白ワイン。食前や食後に合わせたデザートワインとしても最適です。

スパークリングワイン ボトル

Asahimachi Delaware Sparkling / Yamagata

朝日町ワイン デラウェアスパークリング 白 / 辛口 3,200yen / 750ml

山形県産100%のデラウェア種を低温発酵・低温熟成させたフレッシュな果実の香りとすっきりとした味わいの辛口スパークリングワイン。

Asahimachi Delaware Sparkling / Yamagata

朝日町ワイン デラウェアスパークリング ロゼ / 中口 3,600yen / 750ml

バラ、フルーツキャンデーなどの甘い香りが広がり、果実味・酸味のバランスが良い中口のロゼスパークリングワインです。

Fontana Asti / Italy

フォンタナ・アスティ スプマンテ / イタリア 3,000yen / 750ml

フレッシュなマスカットの香りと甘く爽やかな飲み口。特に甘いデザートや上品な味わいの果物にぴったり。

Brut Gold Reserve / France Champagne

ブリュット・ゴールド・レゼルヴ / フランス シャンパーニュ地方 3,400yen / 750ml

南フランスを代表する辛口スパークリングワイン。

グラスワイン

House Wine Rouge

ハウスワイン 赤

500yen / glass

House Wine Blanc

ハウスワイン 白

500en / glass

Sparkling Wine

スパークリングワイン

900yen / glass

日本酒

山形県は、米どころの庄内平野や豊かな雪解け水をもたらす山々など、酒造りのための自然環境に恵まれた場所です。酒造りの3大要素、おいしい水、寒い気候、おいしい米の3大要素が揃っています。

山形の酒造りの歴史は安土桃山時代にさかのぼり、山形県内には54の酒蔵があるがその多くが江戸時代以前に創業した老舗の酒蔵です。山形出身の杜氏が歴史ある山形ならではの味を作り上げています。

日本酒お試し飲み比5種セット

1,500yen / 5 cups

- ・ 桜花吟醸(本生) グラス 800円

地酒ブームの火付け役となった吟醸酒のパイオニア、出羽桜酒造の「桜花吟醸酒」を、加熱殺菌を一切せず生のままご提供します。蔵でしか味わえなかった生酒の芳醇な香りをお楽しみ下さい。

- ・ 一声 旬 (本生) グラス 800円

地元西川町からの渾身の一作、一声も火入れをせず本生でお出しします。希少価値の高い生の一声は市場ではほとんど出回っていない幻の酒です。

- ・ 若の井酒造 特別本醸造えびす寿 グラス 500円

ワイングラスでおいしい日本酒アワードにて最高金賞を受賞しました。
仄かに香る吟醸香で飲み飽きしないお酒。

- ・ 豊国 グラス 600円 ボトル 700ml 3,600円

豊国はふくよかな米の旨みが楽しめる、肉料理によく合う日本酒です。常温でしっかりとした味を楽しめます。

- ・ 出羽の里 グラス 600円 / ボトル 700ml 3,600円

穏やかな香りと透明感のあるやさしい口あたりが特徴のお酒です。出羽の里は冷やして飲むと、より一層お米の味の違いが際立ちます。

一声 熱燗

500yen / 1合とっくり

「お燗にすると美味しい日本酒」として地元西川町で長年親しまれている日本酒です。「豊かなコクとうま味、酸味が解け合い、後味のキレも良し」と評され、地元民から絶大な支持を受け30年以上造り続けられています。

日本酒

飲みきり小瓶

銀嶺月山

800yen / 300ml bottle

山形県産米を丁寧に自家精米し、低温発酵させた純米酒。お米の旨みがきいている自然な味わいがお楽しみいただけます。

上喜元 純米吟醸 生

980yen / 300ml bottle

上喜元という蔵は米の特性を非常に反映した酒を造る蔵元です。ここにも杜氏の腕の良さが発揮されているわけですが、このお酒も美山錦のやさしく味わい深い丸い味が表現されたお酒です。純米酒にしては香りが豊かで非常にマイルドで口当たりの良い味わいが特長です。

くどき上手 吟醸辛口本生

1,140yen / 300ml bottle

創業は明治8年。地元では”亀の井”という銘柄で親しまれてきました。昭和59年から販売された”くどき上手”は、首都圏に向けて展開し、今では全国に大人気の銘酒に育ちました。通常の辛口酒ではあまり感じられない、ふくよかな味わいやフルーティーな香り、飲み干した後のキレの良さを持ち合わせ、辛味と適度な酸が絶妙なバランスを保っています。

純米酒として日本酒度+10というのは大辛口ですが、雄町米の甘さを隠し味に、軽快で香り高くコクのあるハイレベルな辛口酒に仕上げています。

出羽桜 純米大吟醸 生

1,800yen / 300ml bottle

将棋駒で有名な天童市の酒蔵。吟醸酒の火付け役となったことで知られ、英国王室御用達でイギリス最古のワイン商が初めて取り扱う日本酒として「出羽桜 桜花吟醸酒」を選んだことで、その名は海外にも知れ渡っている。「山田錦」と「雄町」の血統を受け継ぐ、「愛山」は大粒で心白（米の中心部のデンプン質）が大きい反面、栽培が非常に難しく幻の酒米と言われています。出羽桜でも、年にタンク1本と限られた生産量ですが、大切に醸したその酒は米の甘味と旨味に溢れ、飲み込んだ後も豊かな余韻が続きます。

ビール

地ビール月山は月山(がっさん)の麓、西川町で作られている山形の地ビールです。月山は日本有数の豪雪地帯です。万年雪から生まれる大量の雪解け水は、地中を通して数百年の長い時間をかけて、おいしい湧水として月山山麓に湧き出ており、日本の名水百選にも選ばれています。

この月山ビールは、そんな月山の湧水「月山自然水」を仕込み水としてたっぷり使用したおいしい地ビールです。マイルドでクリアな水質は選び抜かれた原材料の美味しさを引き立たせます。

また、原材料はビールの本場ドイツのビール純粋令に基づき、麦芽・ポップ・水の3つだけを使用した、副原料なしの麦芽100%の地ビールです。

麦芽・ポップ・酵母は、ドイツやチェコ産のものを使用し、世界が認めるカスパー・シェルツ社の醸造機器と、ドイツの醸造技術で作られています。

日本の名水と麦芽由来の穀物の甘み・うまみを活かした月山ビールをお楽しみください。

地ビール月山 各種

900yen / 330ml 本

・ピルスナー

名水百選・月山自然水を仕込み水として使用しています。酵母が生きている本物志向のビールです。キメの細かい泡、爽快な喉越し、ホップのほろ苦さとすっきりとした味わいが特徴です。

・ミュンヒナー

色は黒褐色のダークビールです。ホップの柔らかな苦味と麦芽本来の芳醇なまろやかさがあり、甘みを抑え後引く美味さが特徴です。

アサヒビール 大瓶

600円 / 1本

アサヒ生ビール 中ジョッキ

700円 / 1杯

ウイスキー

サントリー 知多

800yen / single

伊勢湾に臨む知多半島・知多蒸溜所。サントリーが国内に所有する3つの蒸溜所の内のひとつで、とうもろこしを主原料にしたグレーンウイスキーを製造する蒸溜所。ここでつくられるグレーンウイスキーは、数々のブレンドウイスキーを支えてきました。

サントリー 響

1,000yen / single

サントリーのウイスキーづくりの歴史のなかで培ってきた多彩な原酒と匠の技でつくりあげられた、こだわりの逸品です。華やかな香りと、奥深くもやわらかな味わいが特長です。「響」ブランドならではの24節気を表した24面カットのボトルデザインを踏襲、生成りの越前和紙ラベルに「響」の文字を墨文字で施し、ジャパニーズウイスキーとしての洗練された世界観を表現しました。

サントリー 山崎

1,200yen / single

サントリーが保有する多種多様な原酒の中から「ワイン樽貯蔵モルト」を使用し、「山崎」を語る上で欠かすことのできない「ミズナラ樽貯蔵モルト」など複数の原酒とヴァッティングしました。それぞれの個性が重なり合うことで生まれた、やわらかく華やかな香り、甘くなめらかな味わいが特長です。

ニッカウイスキー 宮城峡

900yen / single

創業者・竹鶴政孝が異なる個性を生み出す風土を求めて選んだ、杜の都、仙台。華やかでフルーティー、なめらかな味わいのシングルモルトウイスキーです。りんごや洋梨を思わせる甘く華やかな香りと樽由来のやわらかなバニラ香が調和。ドライフルーツのようなスイートさとなめらかな口当たり。モルトの甘みと樽香が優しく広がるやわらかな余韻が特長です。

ニッカウイスキー カフェグレーン

900yen / single

「ニッカ カフェグレーン」は、世界でも稀少な“カフェ式連続式蒸溜機”でつくられた味わい深いグレーンウイスキーです。ニッカのブレンドウイスキーにあるまろやかな余韻は、この「カフェグレーン」のほのかな甘さにあります。

ハイボール

500yen / glass

焼酎

米焼酎 雪原

3,000yen / 720ml bottle

地元寒河江市の老舗古澤酒造の焼酎。山形県産米出羽の里を使用し、月山自然水と仕込んだ一品。米の味わい豊かな焼酎に仕上がりました。

麦焼酎 雪原

3,000yen / 720ml bottle

山形では珍しい麦焼酎。日本酒の酵母と麴を使用し減圧蒸留のため、まろやかな味で飲みやすく仕上がりました。お湯割り、水割り、ロックでどうぞ。

芋焼酎 黒霧島

3,000yen / 720ml bottle

麴仕込み由来のトロツとした甘み、スッキリとした後切れの良さを持ち、香りに癖がなく非常に飲みやすい焼酎です。本格芋焼酎「黒霧島」は、トロツとした味わいが楽しめるロックがおすすめです。

焼酎各種グラス

500yen / glass

水割り、ロック、お湯割り、ストレートなど飲み方をご指定ください。

ノンアルコール・ジュース

自家製山葡萄ジュース 600yen / glass

農家のアップルジュース 450yen / glass

台湾高山ホット烏龍茶 500yen / pod

スペシャルティコーヒー 500yen / French press

会津南郷トマトジュース 400yen / glass

生搾りレモンスカッシュ 400yen / glass

究極のジンジャーエール 400yen / glass

コカ・コーラ 300yen / glass

りんごジュース 300yen / glass

オレンジジュース 300yen / glass

ノンアルコールビール 300yen / glass

おつまみ

Sausage Assort

ポレポレのソーセージ盛り合わせ

1,600yen /plate

燻製工房ばればれ特製の無添加ソーセージです。ポレポレの隣にある工房で、職人がこだわりを持って手作りで作っています。ホワイト、あらびき、ふきのとう、行者ニンニクなど季節によって内容は異なります。

Chicken Confit

鶏肉のコンフィ

1,300yen /plate

ポレポレのシェフ茂木が時間をかけて漬け込んだ鶏肉のコンフィは、味のしっかりとしたお飲み物にぴったりの一品です。

Cheese Assort

チーズ盛り合わせ

1,200yen /plate

各種ワインや日本酒などに合わせてお召し上がりください。

Pickles

旬のお漬物

500yen /plate

ポレポレの畑で採れた野菜や、地元の農家産から仕入れた新鮮な野菜を漬け込んだ香の物。山形名物おみ漬けやナスの一本漬けなど季節によって内容は変わります。

BBQ コースメニュー

営業時間 11:30~21:00

ラストオーダー 20:00

以下のコースからお選びください。

ライト BBQ コース

2,800yen /set

ポレポレ特製ソーセージ、牛ザブトン、豚串、野菜盛り合わせのセットです。

ポレポレ BBQ コース

3,500yen /set

ポレポレ特製ソーセージ、牛ザブトン、豚串、ラム肉、野菜盛り合わせのセットです。

デラックス BBQ コース

4,200yen /set

特製スープ、ラムチョップ、ティーボーン、ポレポレ特製ソーセージ、山形牛、豚串、野菜盛り合わせのセットです。

※炭火でご提供しています。火の準備に 10 分ほどお時間をいただきます。

BBQ 追加メニュー

牛ザブトン 800yen /1 人前

豚肉 800yen /1 人前

豚ティーボーン 1,100yen /1 本

ラム肉 800yen /1 人前

自家製ソーセージ盛り合わせ 2種 1,200yen /6 本

季節の新鮮地元野菜盛り合わせ 800yen /1 人前

おにぎりセット 味噌, 醤油 400yen /2 個

あったかコンソメオニオンスープ 400yen
