

白糸の滝
一押し
御膳

山形牛陶板焼き・庄内芋煮・庄内浜海鮮など山形のうまいもの満載!



肉質等級 A5 ランク



使用

山形うまいもの御膳

至極の黒毛和牛 **山形牛** 5,000円 [消費税込]
[消費税抜] 4,545円

山形県の自然は、四季がはっきりしており「夏暑く、冬寒く」また「昼夜の寒暖の差が大きく」その風土の中で丹精込め長期にわたり肥育された黒毛和種は肉のキメが細かく、食味が美味しい牛肉といわれその美味しさの秘密は脂質にあるといわれております。次の3つの基準を全て満たしたものを「山形牛」として認定しています。

1. 山形県内において、最も長く肥育・育成された未経産および去勢の黒毛和種。
2. 公益社団法人日本食肉格付協会が定める肉質4等級以上のもの。
3. 山形県および各行政機関で実施する放射性物質検査において、放射性物質が「不検出」であること。

国道47号・山形県戸沢村の休憩、食事が楽しめるドライブイン。



白糸の滝 **ドライブイン**

ご予約
お問合せは

0234-57-2011

FAX 0234-57-2013 までお気軽にどうぞ

〒999-6401 山形県最上郡戸沢村古口1496-1

インターネットでの検索は

白糸の滝ドライブイン

検索

日本の滝百選の一つ **白糸の滝**

2024年4月1日~

白糸の滝

団体お料理のご案内



ドライブイン



おいでよ **最上**

Come on!
MOGAMI



食で彩る山形の旅

山形県の内陸と庄内を結ぶ地に位置する **白糸の滝ドライブイン** の団体お料理は、至極の黒毛和牛山形牛、庄内豚、庄内浜の海鮮など山形を代表する食材を使用し、最上川名物アユ料理、庄内芋煮山形だしなど郷土色に溢れた、この地ならではの料理をご用意しております。食で彩る山形の旅を是非お楽しみください。



肉質等級 **A5** ランク **山形牛** (山形特産品) 使用

山形牛 ステーキ重

<140g> **3,520**円 [消費税込]
[消費税抜] 3,200円

<100g> **2,750**円 [消費税込]
[消費税抜] 2,500円



鮭・かも鍋御膳

2,750円 [消費税込]
[消費税抜] 2,500円



庄内豚すき鍋御膳

1,870円 [消費税込]
[消費税抜] 1,700円



庄内芋煮鍋御膳

2,090円 [消費税込]
[消費税抜] 1,900円

山形の芋煮は、庄内地方ではみそ味で豚肉、内陸地方では醤油味で牛肉となっています。



白糸幕の内弁当

1,540円 [消費税込]
[消費税抜] 1,400円



白糸の滝ドライブイン
団体お料理のご案内

※御料理写真はイメージです。季節、仕入状況により変更となる場合がございます。