



米澤牛と海老

スペシャルセット

- *米澤牛ビーフシチュー (2袋)
- *米澤牛チールシチュー (2袋)
- *米澤牛コンソメスープ (2袋)
- *海老のスープ (2袋)

13,000 (税込)



米澤牛づくし

スペシャルセット

- *米澤牛ビーフシチュー (2袋)
- *米澤牛チールシチュー (1袋)
- *米澤牛コンソメスープ (2袋)
- *米澤牛プレミアムビーフカレー (2袋)

10,000 (税込)



米澤牛と秘伝豆

スペシャルセット

- *米澤牛ビーフシチュー (2袋)
- *秘伝豆のスープ (2袋)

5,000 (税込)

大好きなフレンチと共に半世紀。

葡萄の薫る赤湯にて

旬の恵みに感謝しながら

こころ尽くしの

西洋料理を振るまっております。

シェフの手作りフレンチを

おうちでも味わって頂きたくて

そのまんま、何も加えずに

贅沢な「レトリート」を創りました。

ご家族や大切な方と

フレンチの時間をお楽しみ下さい。

料理の世界へ

高校生の頃、肉屋のアルバイトで「料理人」という仕事があることを知りました。
外食といえら一めん位しかないと思っていましたが、
魅力的な料理が沢山あることを知り、料理の世界に入ろうと決心しました。

東京會館との出会い

卒業後、上京し栄養士学校を経て「東京會館」に入社。
魚料理・オードブル・サラダ等を担当し、
一流の料理人としての貴重な経験を積みました。

ふるさとで西洋料理店を開く

長男の私は葡萄畑が広がる山形県南陽市に帰郷し、
独立を目指します。「レストラン仔馬」に入社。1年で売上を倍にしました。
昭和 57 年に念願の「レストラン西洋葡萄」を開店しました。

フレンチで、食べる夢を叶えよう！

40 周年を越えてなお、根強いファンの皆さまに支えられながら
「食べる夢を叶える」本物の西洋料理店として、
心から安らげる〈おいしい時間〉を提供できるよう目指しております。

レストラン西洋葡萄
オーナーシェフ
山口 彰一



西洋葡萄

山形県南陽市鍋田 1833-1 Phone: 0238-40-3581

<http://seiyobudo.jp/>

