

# Summer Bistro Plan

夏のビストロプラン

2026  
6.2 tue -  
8.30 sun  
17:30 - 20:00  
(日・月曜夜休業)

1週間前  
まで  
要予約

4名様  
以上



はじける旬、涼やかに。

冷製新じゃがとプティポワのブルーテ 64°Cの玉子と生ハムを添えて

ブルゴーニュ風アンコウのロースト

桜美豚フィレ肉のモッツアレラチーズ焼き マスタードソース

トマトと大葉の冷製パスタ

季節のフルーツムースとメロンソルベ

お料理 5品

お一人様  
(税・サービス料込)

¥3,800

90分飲み放題

¥2,500

120分飲み放題

¥3,000

ビール(生・瓶) / サワー各種 /  
焼酎 / ウイスキー / 日本酒 /  
ノンアルコール / ワイン(赤・白) /  
ソフトドリンク各種

上記ドリンクメニュー + カクテル各種

※料理内容は仕入れ状況によって変更になる場合がございます ※写真はイメージです



## 地元の食文化を伝えるレストランでおいしい朝食を

庄内産の食材・食品にこだわった地産地消のバイキングです。

時間 6:30~9:30(受付終了9:00)

料金 大人(中学生以上)..... ¥2,000(税込)  
小学生..... ¥1,000(税込)  
0歳~小学生未満..... 無 料

宿泊以外の  
お客様もご利用  
いただけます

## 各種ご宴会等承ります

東京第一ホテル鶴岡では、ご利用人数に合わせて  
様々なスタイルの会場をご提案しています。飲食の有無を問わずご利用可能です。  
まずはお気軽にご相談ください。

会議

研修

祝賀会

講演会

ご法要

鳳凰の間

福寿の間 / 慶寿の間



株式会社庄交コーポレーション

東京第一ホテル鶴岡

ご予約・お問合せ / TEL.0235-24-7611

〒997-0031 山形県鶴岡市錦町2-10



東京第一ホテル鶴岡  
公式Instagram  
@tsuruoka\_daichi\_hotel