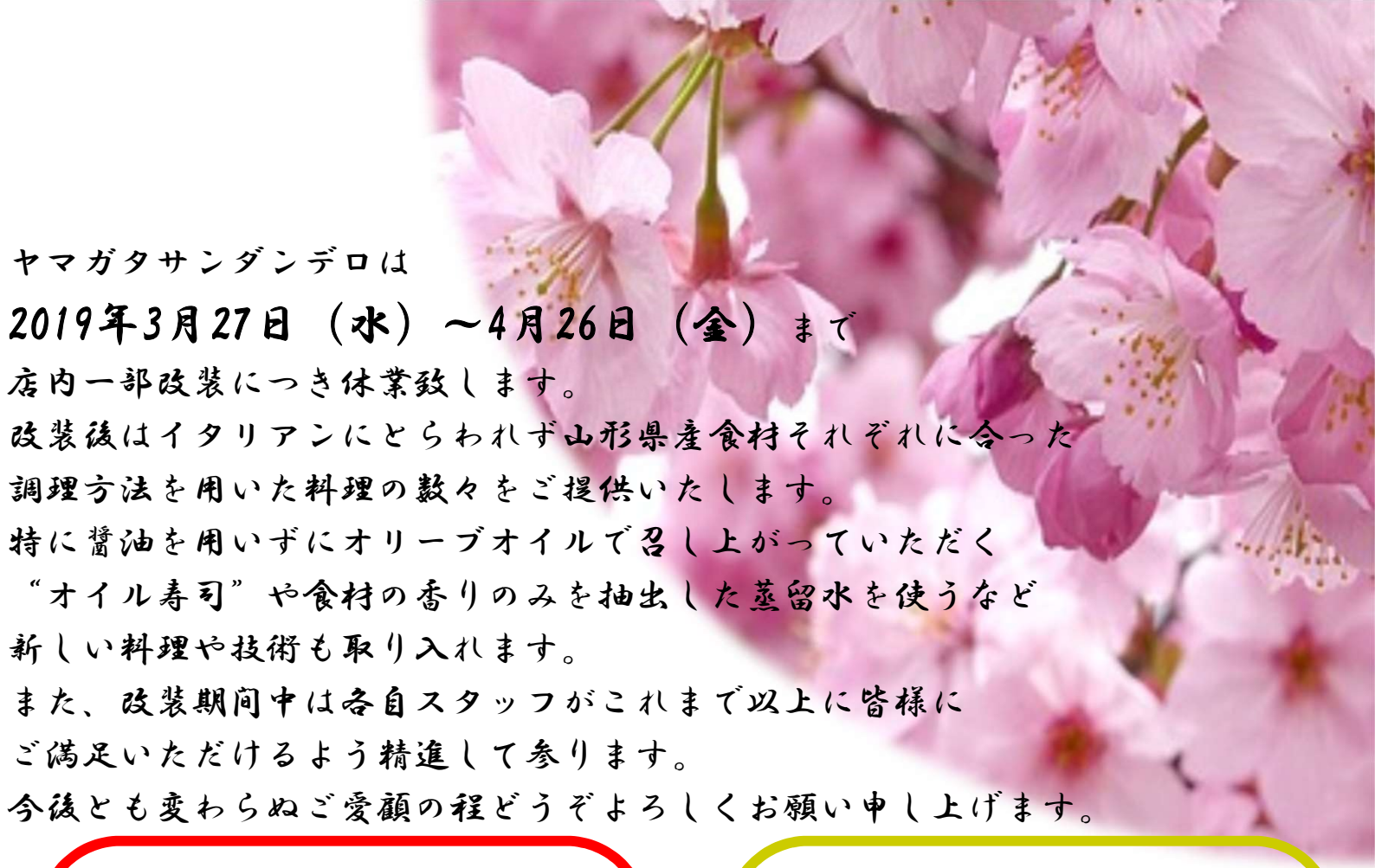

ヤマガタサンダンデロは

2019年3月27日（水）～4月26日（金）まで

店内一部改装につき休業致します。
改装後はイタリアンにとらわれず山形県産食材それぞれに合った
調理方法を用いた料理の数々をご提供いたします。
特に醤油を用いずにオリーブオイルで召し上がっていただく
“オイル寿司”や食材の香りのみを抽出した蒸留水を使うなど
新しい料理や技術も取り入れます。
また、改装期間中は各自スタッフがこれまで以上に皆様に
ご満足いただけるよう精進して参ります。
今後とも変わらぬご愛顧の程どうぞよろしくお願い申し上げます。

～新ランチメニュー～

パスタランチ
山形イタリアンコース
つや姫オイル寿司コース
米沢牛コース
スペシャルランチ
シェフのお任せランチ

～新ディナーメニュー～

イタリアンコース
山形のフルーツコース
畑と山と海のオイル寿司コース
米沢牛コース
奥田シェフスペシャリテコース
ヴィーガンコース

尚、改装期間中は電話が繋がらない場合がございます。
宜しければ**ネット予約**をご利用下さいませ。

ヤマガタサンダンデロ

03-5250-1755

銀座1-5-10ギンザファーストファイブビル
おいしい山形プラザ　2F

3月27日～4月26日：改装休業

4月27日～：営業再開