



山形黒沢温泉

yusa

 おふろcafe

GRAND MENU

OFURO CAFE YUSA

山形の“んまい”を詰め込みました

(美味しい)



山々に囲まれた豊富な土壌と天然水で育った農作物は、濃厚で美味しい。
山形の各地域で採れた食材を、そのままのおいしさでお届けします。

YAMAGATA PREFECTURE



FRUIT



さくらんぼ



ラ・フランス

FISH



ニジサクラサーモン

MEAT



蔵王牛



米の娘ぶた

TOFU



地大豆豆腐

YAMAGATA FOOD



たまごんにやく



だだちゃ豆

NOODLE



月山ラーメン

食事を通して、農園で働いている”あの人”や
山形の知らない魅力に出会えますように。

地元の生産者の皆様

たまご



山田鶏卵

「紅花たまご」や朝採り卵を使ったカフェ・スイーツを提供する「ウフウフガーデン」などを運営しており、安全・品質にこだわった商品を提供しています。

地大豆豆腐



住吉屋食品

1932(昭和7)年創業。
霊峰月山の自然湧水と山形県寒河江近辺の地豆をふんだんに使った確かな製法でおいしい豆腐づくりを行っています。

シフォンケーキ



お菓子工房 L の店

山形県山形市飯塚町のお菓子屋さん。
四季折々の自然と食材の宝庫、山形で保存料や着色料に頼らないからだ想いのお菓子を製造し、山形の魅力を伝え続けています。

蔵王牛



高橋畜産

山形県を中心に「米沢牛」「山形牛」といったブランド牛や、オリジナルブランド「蔵王牛」を、繁殖から肥育、加工、販売まで一貫して手がける食肉会社。

米の娘ぶた



米の娘ファーム

山形県金山町にて、山形県金山産の新ブランド「米の娘ぶた」を誕生させました。
地元の飼料用米とホエー(乳清)を混ぜた飼料を与え、健康で美味しい豚肉を育てています。

月山ラーメン



玉谷製麺所

1949年創業の老舗製麺会社。
雄大な月山を背景にした土地で「月山そば」をはじめとした麺を70年以上作り続けています。



山形生まれ山形育ち
丹精込めて“んまい”をお届けします。

おふろcafé yusa 料理人
海谷 安莉
KAIYA ANRI

山形県山形市出身。2023年3月よりyusaで料理人をさせていただいております。山形県は、雄大な山々に囲まれた盆地特有の風土により、さくらんぼをはじめとする果物が実る「食の王国」です。そんな地元の魅力を皆様に味わっていただくために、この豊かな土地で育った野菜や、地元のお肉。最高に輝いている「山形の美味しい」を、真心を込めてお届けいたします。





1日限定
5食

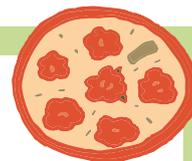
山形の味覚をぎゅっと味わう花笠御膳

¥2,980 税込

山形の風土が育んだ魅力的な食材を、彩り豊かな御膳に仕立てました。郷土料理の芋煮やだしをはじめ、旨みあふれる山形牛の一品、香り豊かなだだちゃ豆のお豆腐など山形の名物をご用意。食後には季節のフルーツを添え、山形に受け継がれる郷土の味と、地元食材の魅力を一度に楽しめる御膳です。



山形の祭典 花笠祭り



毎年8月5日～7日の3日間、山形市の中心市街地で行われる、東北を代表する夏祭りのひとつ。日付が固定なので「今年いつだっけ?」となりにくいのも、旅の計画にはうれしいポイントです。パレードは18:00頃に始まり、21:45頃まで続きます。見どころは、山形の花「紅花」をあしらった“花笠”のきらめきと、「ヤッショ、マカシヨ」の掛け声、そして花笠太鼓の迫力です。

PLATE



ハーブ鶏

ハーブを配合した飼料で育てられ、独特の風味と旨味、そして臭みが少ないのが特徴の山形のブランド鶏です。



山形県産ハーブ鶏のグリル ハニーマスタードソース

¥1,380 税込

山形県産のハーブ鶏を丁寧にグリルし、皮目は香ばしく、身はしっとりと仕上げました。はちみつのコクとマスタードのほどよい酸味が調和したハニーマスタードソースが、鶏肉の旨みを引き立てます。



米の娘ぶた

「米の娘ぶた」は国産の飼料用米に乳製品を作る際にできる成分であるホエーを合わせた餌を食べて成長した金山産の豚肉。肉質がやわらかく、脂身があっさり甘い、栄養たっぷりなお肉として特徴的。



山形県産米の娘ぶたのグリル アチエートバルサミコソース

¥1,580 税込

山形県産ブランド豚「米の娘ぶた」を、しっとりと香ばしくグリルしました。やわらかな肉質と、脂の甘みが特徴の米の娘ぶたに、コクと酸味のバランスが美しいアチエートバルサミコソースを合わせています。



ハンバーグプレート りんごデミグラスソース

¥1,280 税込

ふっくらと焼き上げたハンバーグに、りんごのやさしい甘みを生かしたデミグラスソースを合わせました。



白身魚のムニエル プレート バジルとバルサミコソース

¥1,480 税込

白身魚を香ばしく焼き上げ、ムニエルに仕立てました。爽やかな香りのバジルソースに、コクと酸味のあるバルサミコソースを合わせ、軽やかさと深みを併せ持つ味わいに。



\\ 選べる特性2種のソース /

玉ねぎ or さくらんぼ

2種のソースが選べる 唐揚げプレート

¥1,380 税込

外はカリッと、中はジューシーに揚げた唐揚げプレート。山形県産の紅花たまごをお客様ご自身で崩し、さくらんぼヴィネガーで仕上げる自家製タルタルソースは味の変化を楽しめる一品です。



山形県産ハーブ鶏の 彩りタコライス

¥1,380 税込

山形県産ハーブ鶏を使用した、彩り豊かなタコライスです。やわらかく旨みのある鶏肉に、野菜をたっぷり合わせ、スパイスの風味を生かしながらも食べやすい味わいに仕上げました。



山形県産米の娘ぶたの スパイシーガパオライス

¥1,380 税込

山形県産ブランド豚「米の娘ぶた」を使用した、スパイシーなガパオライスです。豚肉の旨みを生かし、香り豊かなバジルとスパイスで仕上げました。ほどよい辛さで、食欲をそそる一皿です。

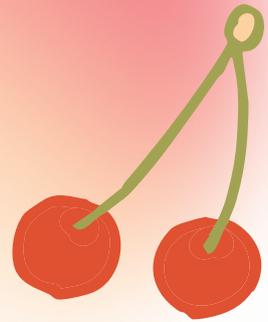
PASTA



山形県産さくらんぼの味わいナポリタン ～さくらんぼピューレ添え～

¥1,480 税込

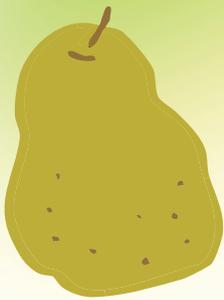
トマトの酸味と山形県産さくらんぼのやさしい甘みが調和する新感覚ナポリタン。別添えのさくらんぼピューレをお好みで加えながら味の変化をお楽しみいただけます。山形ならではの一品です。



さくらんぼ

5月下旬～7月上旬

山形を代表する特産で、初夏に旬を迎える“赤い宝石”



ラ・フランス

11月下旬～12月上旬

とろける食感と濃い香りが特徴の、追熟して完成する洋なし。



山形県産ラ・フランスと生ハムの 冷製カッペリーニ

¥1,480 税込

山形県産ラ・フランスのやさしい甘みと生ハムのほどよい塩味を合わせた冷製パスタ。果実の香りとコクのある旨みが調和し、さっぱりとしながらも満足感のある味わいに。

フルーツ大国 山形

山形は、果物を“特産”ではなく“文化”として育ててきた土地です。統計でも、さくらんぼと西洋なし（ラ・フランス等）は日本一の収穫量を誇ります。その背景にあるのが、盆地ならではの気候。昼夜の寒暖差が出やすく、果実の甘みや香りが育ちやすい条件がそろいます。





山形ブランド牛"蔵王牛"の 贅沢ボロネーゼ

¥1,780 税込

山形県産ブランド牛「蔵王牛」を使用した、コク深いボロネーゼです。じっくり煮込んだソースに蔵王牛の旨みを閉じ込めました。



紅花たまごの 濃厚カルボナーラ

¥1,280 税込

山形県産「紅花たまご」を使用した濃厚な味わいのカルボナーラです。たまごのコクと旨みを生かし、クリーミーでなめらかな口当たりに仕上げました。



海老とブロッコリーの トマトクリームパスタ

¥1,280 税込

ぷりっとした海老と食感の良いブロッコリーを合わせたトマトクリームパスタ。クリームのみろやかさで食べやすい味わいに。



舟形マッシュルームの コク旨クリームパスタ

¥1,080 税込

山形県舟形町で育った香り高いマッシュルームを贅沢に使用。きのこの旨みをじっくり引き出したクリームソースがパスタによく絡み、コクがありながらも後味は軽やかに仕上げました。



山形市名物 冷やしラーメン

¥1,080 税込

山形のご当地グルメとして親しまれてきた冷やしラーメンです。冷たいスープでありながらしっかりとした旨みを感じられる味わいに仕上げました。さっぱりと楽しめる山形ならではの一杯です。



支配人
吉田
おすすめ



南陽市名物 辛味噌ラーメン

¥1,080 税込

山形県南陽市の名物として親しまれてきた辛味噌ラーメンです。コクのある味噌スープにピリッとした辛味を合わせ、味噌の旨みと辛さのバランスを楽しめる一杯に仕上げました。



シェフ
海谷
おすすめ



米沢市名物 醤油ラーメン

¥880 税込

山形県米沢地方で親しまれてきた、あっさりとした醤油味のラーメンです。鶏ガラをベースにした澄んだスープにのど越しの良い麺を合わせ、最後まで飽きずに楽しめる一杯に仕上げました。



天童市名物 鶏中華

¥980 税込

山形の天童市発祥とされるご当地ラーメン「鶏中華」。鶏の旨みが広がる醤油ベースのスープにコリッとした食感が癖になる親鶏を合わせました。

もう
一品!

ミニ丼セットはいかがですか？

ミニ丼追加

¥450 税込

ミニ丼単品

¥550 税込



マヨ唐揚げミニ丼



季節限定
(4月~11月)

ニジサクラの
サーモンミニ丼



紅花たまごと
ザクザク海苔ミニ丼



山形だしミニ丼



米の娘ぶたのミニ丼

ラーメン天国

やまがた

山形市は3年連続でラーメン消費額日本一、さらに2024年消費額は調査結果が公表されている2000年以降、最高額の22,389円と日本きっての「ラーメン県」。山形県は、村山・最上・置賜・庄内の4つの地域に分かれますが、各々の地域には特徴的なラーメンがあります。

新庄市

とりもつラーメン

ある店舗の常連客が別々に提供されていたラーメンととりもつの煮込みを合わせて考案したメニューが始まりだったとも言われています。あっさりめの醤油スープととりもつの煮込みの絶妙なバランスがくせになるラーメン。



酒田市

酒田ラーメン

煮干しやトビウオ、昆布などの魚介出汁スープをベースに豚骨や鶏ガラ等の動物系出汁の旨味とコクを合わせた、さっぱりとしつつも芳醇な旨味と香りが広がるスープと自家製麺が特徴です。

山形市

冷やしラーメン

スープも麺も冷たく、氷を浮かべることもあるラーメンで、山形の暑い夏にぴったりです。醤油味が一般的で、冷やし中華とは違い甘酸っぱくない、出汁の効いたたっぷりのスープに麺が浸されているのが特徴です。



● 山形市

南陽市

辛味噌ラーメン

ニンニクや唐辛子を練り込んだ「辛味噌玉」をラーメンの中心に載せるのが特徴。南陽市の「龍上海(りゅうしゃんはい) 赤湯本店」が「辛味噌ラーメン発祥のお店」として有名です。



● 南陽市

米沢市

醤油ラーメン

基本は鶏ガラと煮干しベース。毎日食べても飽きのこないあっさりスープと独特の食感を持つ手もみ縮れ細麺が特徴です。



もっと知って楽しい!

やまがた

来客には出前のラーメンを

自宅にお客様がいらっしゃったときは「おもてなし」としてラーメンの出前を振る舞う風習があるのも、山形県ならでは。ご馳走と言っても、飾り気のないシンプルな醤油ラーメン。山形市のラーメン消費額が1位なのも、そのDNAからくるものなのかもしれません。出前のラーメンは、山形のやさしさが詰まったご馳走です。

NOODLE



山形名物 肉そば

¥980 税込

鶏の旨みが溶け込んだ冷たいつゆに歯切れのよいそばと親鶏のコリッとした食感。噛むほどに旨みが広がる、山形名物の肉そばです。



ざるそば

¥680 税込

香りの良いそばを冷たく締め、ざるでご用意しました。風味豊かなつゆとともにそば本来の味わいをお楽しみください。



庄司製麺の最上なまうどん使用 山形だしの冷うどん

¥980 税込

山形県の老舗「庄司製麺」の最上なまうどんを使用した冷たいおうどんです。コシのあるなめらかな麺に刻み野菜の風味が広がる山形の郷土料理「だし」を合わせました。



ざるうどん

¥680 税込

つるりとした喉ごしとほどよいコシが心地よいうどんを冷たく締め、ざるでご用意しました。香り立つつゆとともに、お楽しみください。

最上なまうどん

選び抜かれた良質な小麦粉を使用し、神室山から流れる雪解けの冷たい地下水を汲み上げ、丹念に作り上げられたうどん。コシが強くゆで伸びしにくい、つるつるシコシコした食感が特徴です。



もう一品!

ミニ丼セット

ミニ丼追加
¥450 税込



マヨ唐揚げ
ミニ丼

季節限定
(4月~11月)
ニジサクラの
サーモンミニ丼

紅花たまごと
ザクザク海苔ミニ丼

山形だし
ミニ丼

米の娘ぶたの
ミニ丼

サ 飯

こだわり地豆腐の 石焼き麻婆膳

¥1,380 税込

地元で作られた地豆腐を使用し熱々の石鍋で仕上げた麻婆豆腐膳。
豆腐のしっかりとした風味とコクのある麻婆餡が相性よく絡みます。別
添えの山椒オイルを加えることで香りと痺れが際立つ味わいへ。

ゆさ特製焼きカレー

in ジューシーハンバーグ

¥1,580 税込

悠湯の郷ゆさが開業してから直ぐに提供していた名物「焼きカレー」が
復刻。食欲をそそるスパイスの香りはサウナ後の体に染み渡ります。

濃厚肉味噌の スタミナませそば

¥1,080 税込

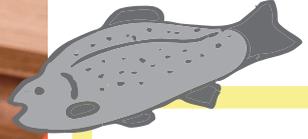
ニンニクのパンチと魚粉の旨みに、にら・ネギの香味野菜に肉味噌
のコクを重ねたサウナ後の身体に染み渡る一杯です。

ゆさ特製焼きカレー

¥1,280 税込

悠湯の郷ゆさが開業してから直ぐに提供していた名物「焼きカ
レー」が復刻。

BOWL



サーモン

山形県の魚「サクラマス」を親に持つ山形独自の新品種で、山形県が2013年から養殖の研究開発を進めてきたブランド魚です。山形の良質な水で育まれたニジサクラは程良い脂のりと食感で、山形でしか味わえない逸品です。



季節限定 (4月~11月)

山形ご当地サーモンニジサクラと 山形だしの"んまい丼"

¥1,780 税込

山形の清らかな水で育ったご当地サーモン「ニジサクラ」を香味野菜たっぷりの山形だしとともに味わう丼仕立て。素材の旨みが重なり合う、山形らしさあふれる一杯です。



山形県産米の娘ぶたと 紅花たまごのネギ塩豚丼

¥1,380 税込

「米の娘ぶた」の旨みを、香り豊かなネギ塩だれでさっぱりと仕上げ、紅花たまごのコクを添えました。素材の味わいが引き立つ豚丼です。



山形ブランド牛"蔵王牛"と 紅花たまごのカルビ丼

¥1,580 税込

山形のブランド牛「蔵王牛」を使用したジューシーなカルビを濃厚な紅花たまごと一緒に贅沢に丼ぶりに。肉の旨味と卵のまろやかさが絶妙に絡む一皿。



マヨ唐揚げミニ丼

¥550 税込

ジューシー唐揚げ×コク旨マヨの鉄板コンビ！



季節限定 (4月~11月)

ニジサクラの サーモンミニ丼

¥550 税込

山形ブランド「ニジサクラ」の上質な脂と甘み！



紅花たまごとザクザク海苔 ミニ丼

¥550 税込

濃厚な黄身と、弾ける海苔の香ばしさがクセに！



山形だしミニ丼

¥550 税込

山形の郷土の味といえばこれ！



山形県産米の娘ぶたのミニ丼

¥550 税込

きめ細やかな肉質のブランド豚を、特製タレで香ばしく！



山形のだし

山形の「だし」は、きゅうり・なすなどの夏野菜に、青じそやみょうが等の香味野菜を細かく刻んで和え、醤油ベースで味付けした山形の郷土料理です。暑さで食欲が落ちる時期に生野菜を手早く食べられる“夏の定番”として、特に村山地域を中心に家庭で親しまれてきたとされています。

SALAD



紅花たまごの シーザーサラダ

¥780 税込

山形県産の紅花たまごを贅沢にトッピングしたシーザーサラダ。濃厚な卵のkokがシャキシャキ野菜と絡み、食べ応えのある一皿に仕上げました。



パリパリ新食感 秘密基地サラダ

¥780 税込

シェフの遊び心が詰まったサラダ。パリパリ食感とともにお楽しみください。



山形のさくらんぼを味わう グリーンサラダ

¥780 税込

山形が誇る“さくらんぼ”をドレッシングに、さらにトッピングにはさくらんぼの漬物を添えました。

DESSERT



紅花たまごの濃厚ブリュレと
スノーホワイトミルクアイス

¥480 税込

紅花たまごを贅沢に使った濃厚なブリュレに、地元の"やまべ牛乳"を使ったミルク感たっぷりのスノーホワイトミルクアイスを添えました。



山形県産の生みたて卵と米油使用
ふわふわシフォンケーキ

¥580 税込

ふんわり軽い生地に山形産の新鮮な卵と地元の素材を使用。口どけの良さと自然な甘みが楽しめる、食後にぴったりの軽いケーキです。



MOGYスノーミルクアイス
～いちごのソース～

¥480 税込

地元の"やまべ牛乳"を使ったミルク感たっぷりのスノーホワイトミルクアイスと甘酸っぱいいちごの相性は抜群です。



MOGYスノーミルクアイス
～りんごのソース～

¥480 税込

地元の"やまべ牛乳"を使ったミルク感たっぷりのスノーホワイトミルクアイスとさわかなりんごはおふる上りにぴったり。



MOGYのこだわりアイス

MOGYは、旬のもぎたての果物をぎゅっと濃縮したフルーツアイスクリーム専門店です。雪降る果樹園の世界観で、ひとくち口に運べば心がじんわり暖かくなる、そんな商品作りを目指しています。おふるcafé yusa フロント奥のエリアでも販売中です。



SIDE MENU

+¥110(税込)で
選べるお味

- コンソメ
- バター醤油
- バーベキュー



フライドポテト

¥380 税込



鶏の唐揚げ

¥380 税込



ミニチーズドッグ

¥715 税込



玉こんにゃく田楽

¥380 税込



枝豆

¥380 税込

夏季限定

だだちゃ豆

¥550 税込



だだちゃ豆

7月下旬~9月上旬

だだちゃ豆は、山形県庄内地方・鶴岡市周辺で古くから受け継がれてきた枝豆の在来種(茶豆系)で、限られた産地で栽培される地域特産です。