

LUNCH

11:30~14:00

自社農園ベビーリーフ
スープ付き

チキントマトカレー ¥990 Chicken tomato curry

香味野菜とやまがた地鶏の旨味が溶けだしたトマトベースのカレーです。数種のスパイスをブレンドすることでコク深い一皿に仕上げました。

ライスをお選びください つや姫 / 十六穀米



山形牛ローストビーフのサンド ¥1,320 Yamagata roast beef sandwich

山形牛を贅沢に使用したサンドウィッチです。西洋わさびの爽やかな味わいのソースが、ローストビーフの旨みを引き立てます。

鮮魚のソテー きのコクリームソース ¥1,600 Sautéed fresh fish mushroom cream sauce

香ばしくソテーしオープンで焼いた魚に、旬のきのこを使った酸味の効いた濃厚なクリームソースを合わせました。

バケットorライスからお選びください

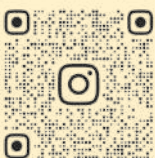


Set Drink

ひぐらしさんの焙煎珈琲(ホット)
プティポアンさんの紅茶(ホット)
アイスコーヒー
アイ스티ー
各 ¥330

お子様メニュー

お子様チキントマトカレー
kids curry
ジュース付き
(オレンジジュースorアップルジュース)
¥660



【 レストラン公式 Instagram 】

お食事メニューやドリンク、旬の食材のご紹介をしています。

※価格は税込表示

Sweets

ガトーショコラ Gateau chocolat



チョコレートの濃厚な風味はそのままに、ふんわり軽い食感のガトーショコラです。

¥ 660

かぼちゃのバスクチーズケーキ Pumpkin basque cheesecake



旬のかぼちゃを使用して、外側を黒く焦がした香ばしく濃厚な味わいのチーズケーキです。

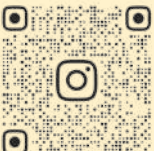
¥ 660

洋梨とキャラメルのセミフレッド Pear and caramel semifreddo



濃厚なキャラメルとナッツが入った洋酒がほのかに香る大人のデザートです。温かい洋梨のキャラメリゼと一緒に召し上がってください。

¥ 770



【 レストラン公式 Instagram 】
@moonterrasse_

お食事メニューやドリンク、旬の食材のご紹介をしています。

* 価格は税込表示

Original



大人のりんごサイダー【季節限定】 ¥770 apple soda

山形県産りんごの自家製コンポート入り。
ほんのリカルバドスが香る大人のりんごサイダーです。

季節のティーソーダ ¥880 Seasonal tea soda

自家製りんごピューレとティーシロップを使用したティーソーダ。
ティーシロップで漬けたりんごスライス入り。



自家製ジンジャエール ¥660 Homemade ginger ale

クローブやシナモン、カルダモンなどを使用した自家製のジンジャエールです。
程よく甘く、ピリッとした辛味があります。

山ぶどうサンテリア (ノンアルコール) ¥880 wild grape sangria Non-alcoholic

ワインでも使用されているぶどう「ヤマソーヴィニヨン」
100%のジュースから作ったサンテリアです。
本物のワインのような味を堪能できます。



庄内産ラズベリーのラッシー ¥770 Shonai raspberry lassi

鳥海高原ヨーグルトと田村牛乳で作った贅沢ラッシーに、はらぺこファームさんのラズベリーソースをたっぷりトッピングしました。

Drink

赤ぶどうジュース 山形県産赤ぶどう 果汁100%	¥660	ひぐらしさんの焙煎珈琲 ひぐらしさんのこだわりブレンド	¥550
りんごジュース 山形県産りんご 果汁100%	¥660	プティポアンさんの紅茶 アールグレイ、ダージリンのオリジナルブレンド	¥550
ももジュース 山形県産もも 果汁100%	¥660	カフェラテ (HOT / ICE)	¥660
トマトジュース 山形県産トマト 果汁100%	¥660	アイスコーヒー	¥550
ぶどうサイダー 山形県産ぶどう果汁使用のサイダー	¥660	アイスティー	¥550
りんごサイダー 山形県産りんご果汁使用のサイダー	¥660	クラフトコーラ	¥660

月山地ビール ¥990

月山の美味しい湧水を使用した地ビール

プリンセスエール小瓶310ml ¥1,540

庄内のお米「つや姫」を使用したエールタイプのビール。
取り扱っている飲食店も少ないので是非お試し下さい。

タートルエール小瓶310ml ¥1,540

庄内発祥の酒米「亀の尾」を使用した茶褐色のビールです。

ソレイユルバン 甲州シュールリー ¥880

山形県産甲州使用の白ワイン。

青い果実の香りと柑橘を思わせるフレッシュな酸が飲み飽きのこない味に仕上がっています。

ソレイユルバン ヤマソーヴィニヨン ¥880

山形県産ヤマソーヴィニヨン使用の赤ワイン。赤い果実や梅の香りがあり、しっかりとした酸味と果実味、タンニンがお肉を食べた後の口の中をさっぱりと流してくれます。

カールユング シャルドネ ¥660

アルコール0.5%未満の白ワイン

カールユング メルロー ¥660

アルコール0.5%未満の赤ワイン