

LUNCH

11:30~14:00

自社農園ベビーリーフ
スープ付き

わんぱくたまごの燻製タルタルオープンサンド ¥990 Homemade smoked egg open sandwich

香り豊かにスモークした燻製たまごを贅沢に使用しました。
コクのあるマスタードバターとの相性も抜群です。



鮮魚のソテー タブナードソース ¥1,600 Sautéed fresh fish green tapenade sauce

香ばしくソテーしオープンで焼いた魚に、黒オリーブのフレッシュな香りのタブナードソースを合わせました。

バケットorライス(つや姫/十六穀米)からお選びください

山形牛のハンバーグカレー ¥1,650 Yamagata beef hamburger curry

数種の香味野菜とスパイスを使用したオリジナル欧風カレーです。
旨みの強い山形牛のハンバーグと一緒に召上がりがりください。

ライス(つや姫/十六穀米)をお選びください



Set Drink

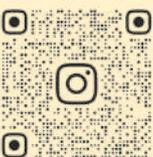
ひぐらしさんの焙煎珈琲(ホット)
プティポアンさんの紅茶(ホット)
アイスコーヒー
アイスティー

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。

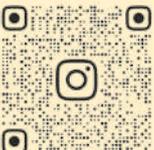
¥ 660

りんごとキャラメルのセミフレッド Apple 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。りんごのキャラメリゼとご一緒にお召し上がりください。

¥ 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

季節のティーソーダ ¥880 Seasonal tea soda

自家製ティーシロップを使用したティーソーダ。
庄内産ブラックベリーと庄内産イチゴを使用した甘酸っぱい
春のティーソーダ。



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。



庄内産さくらんぼのラッシー ¥770 Cherry lassi

鳥海高原ヨーグルトと田村牛乳から作った贅沢なラッシーと
はらぺこファームさんのさくらんぼソースを使った濃厚ドリンクです。

* 価格は税込表示

Drink

りんごジュース 山形県産りんご 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
ももジュース 山形県産もも 果汁100%	¥660	プティポアンさんの紅茶 アールグレイ、ダーズリンのオリジナルブレンド	¥550
ラフランスジュース 山形県産ラフランス 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
りんごサイダー 山形県産りんご果汁使用のサイダー	¥660	アイ스티ー	¥550
		クラフトコーラ	¥660
		ノンアルコールビール	¥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 ヤマソーヴィニオン ¥880
山形県産ヤマソーヴィニオン使用の赤ワイン。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