

Lunch Menu



自社農園
ベビーリーフのサラダ
&
スープ付き

チキントマトカレー

Chicken tomato curry

990円

香味野菜とチキン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。

お好みのライス（つや姫 / 十六穀米）をお選びください



自社農園
ベビーリーフのサラダ
&
スープ付き

庄内産真鱈のポワレ ふき味噌のクリームソース

Poiled rocod from Shonai fuki miso
cream sauce

1,320円

カリッと焼き上げた真鱈に、ふきのとうで仕上げたクリームソースを合わせました。

バケット・ライス（つや姫 / 十六穀米）からお好みをお選びください



自社農園
ベビーリーフのサラダ
&
スープ付き

ハンバーグステーキ 山形県産キノコのクリームソース

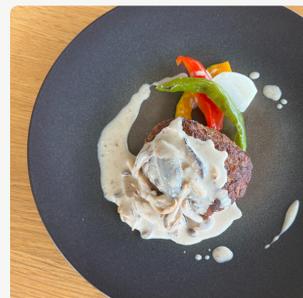
Hamburger steak

1,650円

Yamagata prefecture mushroom cream sauce

肉の食感を感じられる粗挽きハンバーグに、旬のきのこを使った濃厚なクリームソースを合わせました。

バケット・ライス（つや姫 / 十六穀米）からお好みをお選びください



自社農園
ベビーリーフのサラダ
&
スープ付き

山形牛のサイコロステーキ ホースラディッシュソース

Diced Yamagata beef steak
horseradish sauce

2,640円

贅沢に山形牛サーロインを使用したサイコロステーキプレートです。ホースラディッシュソースでお召し上がりください。

お好みのライス（つや姫 / 十六穀米）をお選びください



Kids
Menu

お子様チキントマトカレー

Kids curry

660円

ジュースが付いたキッズメニューです。オレンジジュースもしくはアップルジュースからお好みをお選びください。

Set Drink

料理をご注文のお客様は、以下のドリンクを割引価格でお楽しみいただけます。

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

各330円



子供の健やかな成長を願う年中行事 ひなまつりの季節がやってきました。
昨年から、レストランMOON TERRASSEでは、ひなまつりの期間限定の
ランチメニューをご用意しています。
料理長 佐藤義高が考案した全4品の特別なコース料理をぜひお楽しみくだ
さい。

This is a limited menu for the 31st Tsuruoka Hina Monogatari, sponsored by Tsuruoka City.
Please enjoy dishes that give you a sense of the season associated with the Doll's Festival.

2/22~4/6

期間限定

サーモンのマリネ 菜の花のクーリ
Marinated salmon with rape blossom coulis

ハマグリと野菜のチャウダー
Clam and vegetable chowder

肉料理または魚料理からお好みの料理をお選びください

Choose meat or fish dishes

庄内産桜鯛のポワレ アメリケーヌソース
Poiled cherry blossom sea bream from Shonai, American sauce

甘酒でマリネした庄内豚のグリル 和風ソース
Grilled Shonai pork marinated in sweet sake, Japanese sauce

桜のモンブラン
cherry blossom mont blanc

税込 3,000 円

Sweets

蔵王クリームチーズのケーキ

Zao cream cheese cake

紅茶のシフォンケーキ

Tea chiffon cake

チョコレートケーキ

Chocolate cake

各660円

Non-Alcoholic Drink



Original Drink

自家製ジンジャエール

Homemade ginger ale

660円

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。



Original Drink

庄内産ラフランスのラッシー

La France lassi from Shonai

770円

鳥海高原ヨーグルトと田村牛乳で作ったラッシーと、はらぺこファームのラフランスソースを使用した濃厚なドリンクです。



Original Drink

季節のティーソーダ

Seasonal tea soda

880円

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です。



Original Drink

山ぶどうサングリア (ノンアルコール)

Wild grape sangria Non-alcoholic

880円

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グリアです。本物のワインのような味を堪能できます。



Non-Alcoholic Drink

りんごジュース Apple Juice	660円	ひぐらしさんの焙煎珈琲 Hot Coffee	550円
ももジュース Peach Juice	660円	プティポアンさんの紅茶 Hot Tea	660円
ラフランスジュース La France Juice	660円	カフェラテ (HOT / ICE) Cafe Latte	660円
トマトジュース Tomato Juice	660円	アイスコーヒー Ice Coffee	550円
りんごサイダー Apple Cider	660円	アイスティー Ice Tea	550円
クラフトコーラ Craft Coke	660円	ノンアルコールビール Non-Alcoholic Beer	660円
カールユング シャルドネ Carl Jung Chardonnay	660円	カールユング メルロー Carl Jung Merlot	660円
アルコール0.5%未満の白ワイン		アルコール0.5%未満の赤ワイン	

Alcoholic Drink

月山地ビール Gassan Local Beer 月山の美味しい湧水を使用した地ビールです。	990円	月山ワイン ソレイユルバン ヤマソーヴィニオン 2020 Soleil Levant YamaSauvignon 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。	880円
プリンセスエール小瓶 300ml Princess Ale 庄内のお米「つや姫」を使用したエールタイプのビールです。	1,540円	月山ワイン ソレイユルバン 甲州シュールリー 2020 Soleil Levant Koshu Surlie 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。	880円
タートルエール小瓶 300ml Turtle Ale 庄内発祥の酒米「亀の尾」を使用した茶褐色のビールです。	1,540円		