



# MOON TERRASSE RESTAURANT

## Dinner Menu

ご用意しているのは、前菜からメインディッシュ、デザートに至るまで、メニューの中から好きな料理をお選びいただくことで、オリジナルの組み合わせによるコース料理をお楽しみいただける「ブリフィックスコース」。一皿一皿を通して春夏秋冬の変化に気づく、豊かなひとときをお過ごしください。

Our "prix fixe course" allows you to choose your favorite dishes from the menu, from appetizer to main dish and dessert, and enjoy a course meal with your own original combination.

Please enjoy a rich moment as you notice the changes of the seasons through each dish.

5,800円	6,800円	8,800円
・前菜または メインディッシュを2品 ・デザート1品	・前菜または メインディッシュを3品 ・デザート1品	・前菜または メインディッシュを4品 ・デザート1品

**ご予約方法**

ディナーはご予約優先制とさせていただきます。以下のいずれかの方法で事前にご予約くださいますようお願いいたします。

- ・二食付きのご宿泊プランにてご予約ください
- ・お電話（0235-25-7424）にてお問い合わせください

レストランMOON TERRASSEは、館内着でのご利用はご遠慮いただいております。予めご了承ください。

### 1. 前菜・メインディッシュのメニューから好きな料理をお選びください Please choose your favorite dishes from below

前菜 APPETIZER	真鯛の昆布締めとグリーンアスパラ 卵黄のソース Sea bream marinated with kelp seaweed and green asparagus with egg yolk sauce	
	庄内産本マグロのグリルと焼きナス タブナードソース Shonai Tuna's grill and grilled eggplant with tapenade sauce	
	庄内鴨とプラム、ナッツのサラダ仕立て Shonai duck, Plum and nut salad	
	庄内豚のプレスセ マスタードドレッシング Shonai pork presse with mustard dressing	
メインディッシュ MAIN DISH	由良産サザエのパートフィロ 酒粕のノワゼットソース Yura turban shell wrap in phyllo dough with Sake lees noisette sauce	
	庄内産甘鯛の松笠焼き 白ワインソース Crispy scale Tilefish with white wine sauce	
	庄内産真鯛のボワレ フレッシュトマトソース Sea bream poiret with fresh tomato sauce	
	金華豚のグリル しょうゆの実と大根おろしのソース Grilled Kinka pork with soy sauce and grated daikon radish	
	山形牛赤身肉のロースト 赤ワインソース Roasted Yamagata beef with red wine sauce	
	山形牛サーロインのグリル 赤ワインソース Grilled Yamagata beef sirloin with red wine sauce	+¥2,000
	山形牛フィレ肉のロースト 赤ワインソース Roasted Yamagata beef filet with red wine sauce	+¥3,000

肉料理のソースを [+500円] にてトリュフソースに変更いただけます  
You can change the sauce of meat dish to truffle sauce [+¥500]

### 2. お好みのデザートをお選びください Please choose your favorite dessert from below

デザート DESSERT	庄内砂丘メロンのクラフティ 紅茶のジェラート Shonai sand dune melon clafoutis black tea gelate	
	庄内産ブルーベリーのムース 自家製甘酒のナーージュ仕立て Shonai blueberry mousse with homemade sweet sake sauce	
	バジルのジェラート トマトのジュレとチュイール Basil gelato, tomato jerry and tuile	

## Seasonal Dish 旬の一皿

庄内産岩ガキのコンフィ ポン酢とレモンのジュレ 1個 1,200円



## Kids Menu お子様メニュー

お子様プレート Kids plate		
・エビフライ	Deep Fried Shrimp	
・唐揚げ	Fried Chicken	
・フライドポテト	Fries Potato	
・ケチャップライス	Ketchup Flavored Rice	
・ベビーリーフ	Salad	
・スープ	Soup	
・デザート	Dessert	1,650円
お子様贅沢ディナー Special dinner for kids		
・有頭エビフライ	Deep Fried Shrimp	
・唐揚げ	Fried Chicken	
・フライドポテト	Fried Potato	
・ハンバーグ	Hamburger Steak	
・ミートソース	Meat Sauce Pasta	
・ベビーリーフ	Salad	
・パンまたはライス	Bread or Rice	
・スープ	Soup	
・デザート	Dessert	2,750円

