Dinner Menu

山形庄内の食文化の根源である「水と米」。豊かな雪解けと、その水が大地を潤し育む米、庄内浜で水揚げされる旬の魚介、地域を支える生産者の手仕事を一皿に込め、庄内の恵みを体感いただける3種のコースをご用意しております。
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。

Water and rice are the roots of Yamagata Shonai's food culture. We offer three courses where you can experience the bounty of Shonai by combining the rich melting snow, the rice that nourishes and nurtures the land, the seasonal seafood caught in Shonai Beach, and the handwork of the producers who support the region into one dish.
Please spend a rich time noticing the changes of spring, summer, fall and winter through each dish

ご予約方法

ディナーはご予約優先制とさせていただいております。
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。

12,000円コース（8品・1日3組限定）　※ご予約はご利用日の3日前まで承っております。

12,000 yen course (8 dishes, limited to 3 groups per day)
* Reservations are accepted up to 3 days prior to the date of use.

お米のアミューズ

鮮魚のスペシャリテ

桜美豚バラ肉のコンフィ　人参とオレンジのピューレ

山形県産キノコと米麹のポタージュ

つや姫パンとサスティナブルソルト　オリーブオイル

庄内産サワラのロースト　すだちのノワゼットソース

山形牛サーロインのグリル　山形のだし添え

庄内産つや姫の岩のりおむすびと地魚のだし

シャインマスカットとクレームダンジュ　バジルオイル

クルミとハーブのクッキー

9,500円コース（7品）

9,500 yen course (7 dishes)

お米のアミューズ

庄内産サワラの軽い藁焼きとハーブサラダ　柿酢のヴィネグレット

桜美豚バラ肉のコンフィ　人参とオレンジのピューレ

つや姫パンとサスティナブルソルト　オリーブオイル

庄内産キジハタのポワレ　おばこ梅と発酵バターのソース

山形牛赤身肉のロースト　舟形マッシュルームのソース

庄内産つや姫おむすびと地魚のだし

シャインマスカットとクレームダンジュ　バジルオイル

7,000円コース（6品）

7,000 yen course (6 dishes)

お米のアミューズ

季節の鮮魚のマリネ

つや姫パンとサスティナブルソルト　オリーブオイル

庄内産真鯛のポワレ　酒粕のクリームソース

庄内鴨のロースト　山ぶどうのソース

庄内産つや姫おむすびと地魚のだし

庄内産のリンゴとローズマリーのタルト　アーモンドのフロランタン

Kids Menu　お子様メニュー

お子様プレート　　1,650円
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

お子様贅沢ディナー
Special dinner for kids　　2,750円

・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