



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。

Christmas Dinner 10,000円(税込)

庄内柿のタルティーヌ クルミのブラリネとクリームチーズのムース SHONAI Persimmon tartineWalnut praline and cream cheese mousse
寒鰯のグリル 紅芯大根のマリネと柚子のヴィネグレット Grilled winter Yellowtail with marinated red radish and yuzu citrus vinaigrette
寒鰯白子のムニエル 焦がしバターと庄内赤ネギのソース Cod milt meuniere with charred butter and SHONAI red leek s
ガサエビのビスク カプチーノ仕立て Spiny lobster bisque cappuccino
ヒラメのポワレ すだち香るナージュソース Flounder poele with sudachi nage sauce
庄内鴨ロースのロティ ビーツと赤ワインのソース SHONAI Duck loin roti with beets and red wine sauce
酒粕のノエル チョコレートとベリーソース Sake lees noel chocolate and berry sauce



Paring 7品 6,600円(税込) / 3品 3,300円(税込)

2023 HOCCA シードルドライ / ホッカワイナリー 2023 HOCCA Cidre Dry / HOCCA WINERY
2023 ソレイユルバン 甲州シュールリー / 月山ワイン 2023 Soleil Levant Koshu Sur Lie / GASSAN WINE
2021 高畠バリック上和田ピノブラン / 高畠ワイナリー 2021 TAKAHATA Winery Kamiwada Pinot Blanc Barrique / TAKAHATA WINERY
2010 白露垂珠 13年純米大古酒 COSH COSH 亀の尾 2010 HAKUROSUISHU 13 years age COSHCOSH Kamenoo
2023 ブイイ・フュメ / ドメヌ・タボルデ 2023 Pouilly fume / DOMAINE TABORDET
2021 アマローネ・デッラ・ヴァルポリチェッラ / レ・ヴィツレ・デ イ・アンタネ 2021 Amarone della Valpolicella / Le Ville di Antane' Srlc
やまがたのさくらんばわいん / 月山トラヤワイナリー or 朝日町ブランデー エスポワール高野 / 朝日町ワイナリー Cherry wine of YAMAGATA / GASSAN TORAYA WINERY / Asahi Town Brandy Espoir TAKANO / ASAHIMAHCHI WINERY

Paring (Non-alcoholic) 4品 3,300円(税込)

りんご薔薇のスパークリングワイン Sparkling wine with apple rose
甘酒レモンジンジャー Amazake lemon ginger
スパイス漬け山ぶどうジュース Spiced mountain grape juice
庄内産ドライフルーツティー SHONAI dried fruit tea



Kids Menu お子様メニュー

お子様プレート Kids plate	2,000円
<div><div>ワンプレート</div><div><div>・自社農園ベビーリーフのサラダ</div><div>・エビフライ</div><div>・フライドチキン</div><div>・ハンバーグステーキ</div><div>・ケチャップライス</div><div>本日のポタージュスープ</div><div>フランボワーズのムース</div></div></div>	
お子様贅沢ディナー Special dinner for kids	3,50円
<div><div>さつまいものムース</div><div>本日のポタージュスープ</div><div>贅沢プレート</div><div><div>・自社農園ベビーリーフのサラダ</div><div>・有頭エビフライ</div><div>・スクランブルエッグ</div><div>・フライドチキン</div><div>・山形牛のサイコロステーキ</div><div>・スパゲッティミートソース</div><div>蔵王クリームチーズのケーキ</div></div></div>	

