



MOON
TERRASSE
RESTAURANT

Dinner Menu

山形市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。

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 人参とオレンジのビュレ

山形県産キノコと米麴のポタージュ

つや姫パンとサステイナブルソルト 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

ラフランスとハーブのマリネ キャラメルジェラートとクルミのブラリネ

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薫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 人参とオレンジのビュレ

つや姫パンとサステイナブルソルト オリーブオイル

真鱈のポワレ おぼこ梅と発酵バターソース

山形牛赤身肉のロースト 舟形マッシュルームソース

庄内産つや姫おむすびと地魚のだし

ラフランスとハーブのマリネ キャラメルジェラートとクルミのブラリネ



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 2,750円

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 |

