

Seasonal special menu

麦切りと大葉のジェノベーゼ 梅ドレッシング添え Mugikiri Noodles with Shiso Genovese Sauce served with Plum Dressing



期間限定
6/1~8/31
※お盆期間は除く

私たちスイデンテラスでは、サステナブルチャレンジの一環として「プラントベース」のお料理を提供いたします。

プラントベースとは、野菜や豆、穀物など植物由来の食材を中心に作られたお料理や食事スタイルのことを指します。

レストランでは地元の食材を取り入れることで輸送による環境負荷を減らし、食品ロスの削減にも取り組んでいます。

サステナブルな取り組みとともに、庄内の旬の恵みを活かしたお料理をぜひお楽しみください。

麦切りと大葉のジェノベーゼ 梅ドレッシング添え

Mugikiri Noodles with Shiso Genovese Sauce served with Plum Dressing

使用しているアレルギー（特定原材料等）：小麦 Wheat・乳 Dairy・カシューナッツ Cashew Nuts・大豆 Soy

夏野菜のグリル フレッシュトマトのソース

Grilled Summer Vegetables with Fresh Tomato Sauce

野菜のブイヨンスープ カレー風味

Vegetable Bouillon Soup with Curry Flavor



税込 1,800 円

上記3品のお料理が含まれた価格です。
メニューに記載の価格は、すべて消費税込みの価格です。

Lunch Menu



チキントマトカレー Chicken tomato curry

990円

お好みのライス（つや姫 / 十六穀米）をお選びください

使用しているアレルギー（特定原材料等）：大豆 Soy・鶏肉 Chicken



庄内産真鯛のフライサンド スパイストマトソースとジェノベーゼ Shonai Sea Bream Fried Sandwich with Spiced Tomato Sauce and Genovese Sauce

1,400円

使用しているアレルギー（特定原材料等）
小麦 Wheat・卵 Egg・乳 Dairy・カシューナッツ Cashew Nut
・ごま Sesame・大豆 Soy



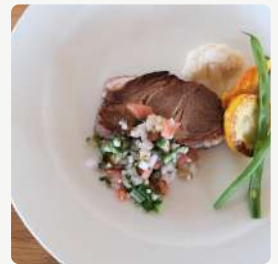
桜美豚のソテー 庄内夏野菜のラヴィゴットソース

Sautéed Oubiton Pork with Shonai Summer Vegetable Ravigote Sauce

1,600円

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

使用しているアレルギー（特定原材料等）：豚肉 Pork



山形牛のハンバーグ しょうゆの実のクリームソース

Yamagata beef hamburger steak with "shoyu-no-mi" cream sauce

1,800円

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

使用しているアレルギー（特定原材料等）：
小麦 Wheat・卵 Egg・乳 Dairy・牛肉 Beef・大豆 Soy・鶏肉 Chicken



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。

使用しているアレルギー（特定原材料等）：大豆 Soy・鶏肉 Chicken

Set Drink

料理をご注文のお客様は、
右記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

メニューに記載の価格は、すべて消費税込みの価格です。

Cafe Menu



MOON
TERRASSE
RESTAURANT

Seasonal Menu

桃のジェラートティー

Peach Gelato Tea

使用しているアレルゲン（特定原材料等）：乳 Dairy

期間限定
7/1～8/31



みずみずしい白桃の甘みと華やかな香りが広がる、デザート感覚のアイスティーです。

紅茶のすっきりとした後味が白桃のやさしい甘さを引き立て、ジェラートのなめらかな口どけとともに
お楽しみいただけます。

税込 **880** 円

Sweets

蔵王クリームチーズのケーキ

Basque cheesecake with zao cream cheese

使用しているアレルゲン（特定原材料等）：小麦 Wheat・卵 Egg・乳 Dairy・大豆 Soy・アーモンド Almond

紅茶のシフォンケーキ

Tea chiffon cake

使用しているアレルゲン（特定原材料等）：くるみ Walnut・小麦 Wheat・卵 Egg・乳 Dairy

チョコレートケーキ

Chocolate cake

使用しているアレルゲン（特定原材料等）：小麦 Wheat・卵 Egg・乳 Dairy・大豆 Soy

各660円

Non-Alcoholic Drink



Original Drink

自家製ジンジャエール

Homemade ginger ale

770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

山形県産ブラックベリーのラッシー

Black Berry lassi from Yamagata Prefecture

770円

使用しているアレルゲン（特定原材料等）：乳 Dairy

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ブラックベリーソースを使用したドリンクです。



Original Drink

季節のティーソーダ

Seasonal tea soda

990円

庄内産ブラックベリーと庄内産イチゴを使用した甘酸っぱい春のティーソーダです。



Original Drink

山ぶどうサンテリア（ノンアルコール）

Wild grape sangria Non-alcoholic

880円

使用しているアレルゲン（特定原材料等）：オレンジ Orange・りんご Apple

ワインでも使用されているぶどう「ヤマソーヴィニオン」100%のジュースから作ったサンテリアです。本物のワインのような味を堪能できます。



メニューに記載の価格は、すべて消費税込みの価格です。

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	660円
ももジュース Peach juice	770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	770円	カフェラテ (HOT / ICE) Cafe Latte	660円
赤ぶどうジュース Grape juice	770円	アイスコーヒー Ice Coffee	660円
さくらんぼサイダー Cherry cider	660円	アイ스티ー Ice Tea	660円
ぶどうサイダー Grapes cider	660円	ノンアルコールビール Non-Alcoholic Beer	770円
クラフトコーラ Craft Coke	770円	オピア カベルネソーヴィニヨン Opia Cabernet Sauvignon	880円
		ピエール・ゼロ シャルドネ Pierre Zéro Chardonnay	880円

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 ヤマソーヴィニヨン 2020 Soleil Levant YamaSauvignon 山形県産ヤマソーヴィニヨン使用の赤ワイン。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。	1,100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 Kosu 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。	1,100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		

メニューに記載の価格は、すべて消費税込みの価格です。