



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。

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

赤パプリカのムース フルーツマトのジュレ

由良港で水揚げされた鮮魚のスペンチャリテ

庄内野菜のガスパチョ ヘルガモットの香り

ヒラメと白身魚のムース ガサエビのクリームソース

つや姫パンとサスティナブルソルト オリーブオイル

山形牛フィレのグリル 黒ニンニクと赤ワインのソース

庄内産つや姫の岩のりおむすびと地魚のだし

マスクメロンと蔵王クリームチーズのケーキ

米粉のブラウニー

9,500円コース（7品）

9,500 yen course (7 dishes)



お米のアミューズ

赤パプリカのムース フルーツマトのジュレ

本マグロのグリル 焼きナスのビューレと山形のだし

甘鯛の松笠焼き 枝豆のソース

つや姫パンとサスティナブルソルト オリーブオイル

山形牛赤身肉のロースト 自家製塩こうじのサルサヴェルデ

庄内産つや姫おむすびと地魚のだし

マスクメロンと蔵王クリームチーズのケーキ

山形牛赤身肉のローストを+1,500円にて山形牛サーロインへ変更いただけます



Kids Menu

お子様メニュー

お子様プレート Kids plate 1,650円

- | | |
|-----------|-----------------------|
| ・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 |

