



山、川、平野、海。
庄内の恵みを活かして。

2023年11月 | 朝食の地産地消率

80%

朝食で提供している料理全体に占める、庄内産の食材を使用した料理の割合です。11月は、全40品のうち32品に庄内産の食材を使用しています。 ※小数点以下は切り捨てにより算出。

スイデンテラスの朝食は、郷土色豊かな和食のbuffet。旬の食材を厳選し、毎月異なる料理を提供しています。山形庄内の食材にこだわった和朝食をぜひお楽しみください。

営業時間 | 6:30-9:30 (L.O.9:00)

料金 | ¥2,420 (大人1名/税込)

¥1,320 (小人1名/税込)

2歳以下のお客様は無料で入場いただけます。

ご予約 | 下記いずれかの方法をご利用ください。

A. 朝食付きプランでのご予約

B. フロントカウンターにて朝食券をご購入

休業日はお電話 (0235-25-7424) にてお問い合わせください。

11月の朝食メニュー

※季節や仕入れ状況、日毎にメニューが変更となります。予めご了承ください。

冷たい お料理

庄内産秋鮭とイクラの醤油漬け
庄内産赤ねぎと小松菜の酢味噌和え
庄内産スルメイカの塩辛
わんぱく卵の温泉卵
山形県産なめこの醤油煮

温かい お料理

庄内産秋鮭のきのこあんかけ
山形名物 玉こんにゃく
玉子焼き
庄内産みょうがと
桜美豚の味噌漬け焼き
庄内産砂丘大根のふろふきと醤油の実
山形牛のしぐれ煮
オリジナルカレー

庄内米の 食べ比べ

庄内産つや姫
庄内産つや姫玄米
さつまいもご飯

ご飯の お供

あご出汁茶漬け
自家製 岩海苔の佃煮
郷土料理 塩納豆
焼き海苔
漬物

汁物

庄内風芋煮
内陸風芋煮

サラダ

季節の庄内野菜と
自社農園ベビーリーフ

デザート

鳥海高原ヨーグルト
季節のフルーツ

アレルギー表示について

朝食会場では特定原材料7品目（卵、乳、小麦、えび、かに、そば、落花生）と特定原材料に準ずる21品目（イカ、いくら、オレンジ、カシューナッツ、キウイフルーツ、牛肉、くるみ、ゴマ、サケ、鯖、ゼラチン、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、まつたけ、もも、山芋、りんご）の使用について表示をしております。

12月の朝食メニュー

※季節や仕入れ状況、日毎にメニューが変更となります。予めご了承ください。

冷たい お料理

青菜の煮浸し
おからの炒り煮
庄内産スルメイカの塩辛
わんぱく卵の温泉卵
山形県産なめこの醤油煮

温かい お料理

本日の焼き魚
山形名物 玉こんにゃく
玉子焼き
さつまいもと蓮根の塩麴きんぴら
庄内砂丘大根のふろふきと柚子味噌
庄内豚のしゃぶしゃぶ
郷土料理 こづけ
オリジナルカレー

庄内米の 食べ比べ

庄内産つや姫
庄内産つや姫玄米
庄内産雪若丸

ご飯の お供

自家製 岩海苔の佃煮
郷土料理 塩納豆
焼き海苔
漬物

汁物

納豆汁

サラダ

季節の庄内野菜と
自社農園ベビーリーフ

デザート

鳥海高原ヨーグルト
季節のフルーツ

アレルギー表示について

朝食会場では特定原材料7品目（卵、乳、小麦、えび、かに、そば、落花生）と特定原材料に準ずる21品目（イカ、いくら、オレンジ、カシューナッツ、キウイフルーツ、牛肉、くるみ、ゴマ、サケ、鯖、ゼラチン、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、まつたけ、もも、山芋、りんご）の使用について表示をしております。