山、川、平野、海。
庄内の恵みを活かして。

2024年3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。3月は、全41品のうち33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ブッフェ。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でご利用ください。
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。

3 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

庄内産折菜とくるみの白和え

卵寒天

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

庄内米の食べ比べ

庄内産つや姫

庄内産つや姫玄米

桜鯛と雪若丸のちらし寿司

汁物

山菜汁

本日の味噌汁

サラダ

季節の庄内野菜と

自社農園ベビーリーフ

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

庄内産さつまいものいとこ煮

庄内砂丘大根とがんもどきの煮物

庄内産越冬じゃがいもと
庄内豚の肉味噌和え

オリジナルカレー

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

あご出汁茶漬け

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。