



山、川、平野、海。
庄内の恵みを活かして。

2024年4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。4月は、全45品のうち36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)

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。

4月の朝食メニュー

提供期間

4/1-
4/26

※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。

料金 | 2,640円 (大人1名/税込)

1,430円 (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。

冷たい
お料理

庄内産うるいの酢味噌和え
庄内産スルメイカの塩辛
庄内産菜の花のかすみ和え

日替わりメニュー

山形県産なめこの醤油煮
ほうれん草の胡麻和え
ひじきの煮物
きんぴられんこん
わんぱく卵の温泉卵 or ゆで卵

温かい
お料理

山形名物 玉こんにゃく
庄内産長芋のそぼろあんかけ
ふきの田舎煮
庄内豚の角煮
地元のお豆腐屋さんの厚揚げ

日替わりメニュー

本日の焼き魚
オリジナルカレー
切り干し大根
きんぴらごぼう
鶏五目豆

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

サラダ

季節の庄内野菜と、
自社農園ベビーリーフ

ご飯の
お供

温海かぶの漬物
自家製 岩海苔の佃煮
郷土料理 塩納豆
焼き海苔
おみ漬け
しば漬け
あご出汁茶漬け

汁物

山菜汁
本日の味噌汁

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。

ゴールデンウィークの朝食メニュー

※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。

料金 | 3,190円 (大人1名/税込)

1,980円 (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。

GW限定 メニュー

蔵王牛のステーキ・ローストビーフ
庄内産ワラサと自社農園ベビーリーフのしゃぶしゃぶ
ちらし寿司

冷たい お料理

庄内産うるいの酢味噌和え
庄内産スルメイカの塩辛
庄内産菜の花のかすみ和え

日替わりメニュー

山形県産なめこの醤油煮
ほうれん草の胡麻和え
ひじきの煮物
きんぴられんこん
わんぱく卵の温泉卵 or ゆで卵

温かい お料理

山形名物 玉こんにゃく
庄内産長芋のそぼろあんかけ
ふきの田舎煮
庄内豚の角煮
地元のお豆腐屋さんの厚揚げ

日替わりメニュー

本日の焼き魚
オリジナルカレー
切り干し大根
きんぴらごぼう
鶏五目豆

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

サラダ

季節の庄内野菜と、
自社農園ベビーリーフ

汁物

山菜汁
本日の味噌汁

ご飯の お供

温海かぶの漬物
自家製 岩海苔の佃煮
郷土料理 塩納豆
焼き海苔
おみ漬け
しば漬け
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。