



Breakfast

毎月、80%以上の料理に庄内産の食材を使用した和食メニューをbuffeスタイルでご用意します。庄内で暮らす人々が日常やハレの日に食べている郷土色豊かなおかずやご飯をテーブルいっぱいになべてお楽しみください。

Every month, a buffet-style Japanese menu is offered, with over 80% of the dishes using ingredients from Shonai. Enjoy a table full of local dishes that the people living in Shonai eat on everyday and special occasions.

8月の地産地消率

Percentage of the dishes using ingredients from Shonai

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。8月は、全45品のうち37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。

This is the percentage of the dishes using ingredients from shonai to the total number of dishes served at breakfast. 37 out of 45 dishes in July were made with Shonai ingredients.

営業時間 | 6:30 am - 9:30 am (LO 9:00 am)

ご予約 | 下記いずれかの方法をご利用ください。A. ご宿泊プランでのご予約 B. フロントカウンターにて朝食券をご購入

料金 | 2,640 円 (小学生以上の方/税込)

1,430 円 (未就学児の方/税込)

2歳以下のお客様は無料で入場いただけます。



7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

外内島キュウリの浅漬け
庄内産コリンキーの甘酢和え
オクラの煮浸し
麦切り
郷土料理むきそばとなめこの和え物

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または、ゆで卵

庄内米 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

SUIDEN TERRASSE ORIGINAL
VEGETABLE SALT

デザート

鳥海高原ヨーグルト
季節の果物
(メロン、バナナ)
自家製 グリーンスムージー

温かい お料理

外内島キュウリと庄内豚の炒め物
山形名物 玉こんにゃく
厚焼き玉子
冬瓜の煮物
しそ巻き
庄内豚のしゃぶしゃぶ
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
(和風カレーまたは、スパイスカレー)
切り干し大根
きんぴらごぼう

汁物

庄内産 夏野菜の味噌汁
本日の味噌汁

ご飯の お供

自家製 岩海苔の佃煮
郷土料理 塩納豆
郷土料理 山形のだし
柚子茄子の漬物
焼き海苔
おみ漬け
しば漬け

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。

営業時間 | 6:30 am - 9:30 am (LO 9:00 am)

ご予約 | 下記いずれかの方法でご利用ください。

A. ご宿泊プランでのご予約 B. フロントカウンターにて朝食券をご購入

料金 | 2,640円 (小学生以上の方/税込) 1,430円 (未就学児の方/税込)

2歳以下のお客様は無料で入場いただけます。

JULY Breakfast Menu

Please be aware that the menu is subject to variations based on the season, availability, and day.

Cold Dishes

Tonajima Cucumber Pickles
Sweet and Sour Pickled Pumpkin from Shonai
Okra Dip
Wheat noodle
Local cuisine Peeled Soba and
Nameko mushroom dressing

Daily Special

Nameko Mushrooms Cooked in soy sauce
Spinach with Sesame sauce
Simmered Hijiki
Kinpira kon
Hot Spring Egg or Boiled Egg.

Rice

Tasting comparison of Yamagata prefecture brand rice.
"Tsuyahime" from Shonai
"Tsuyahime" Brown rice from Shonai
"Yukiwakamaru" from Shonai

Salad

Seasonal Vegetables from Shonai
and Baby Leaves from our farm

SUIDEN TERRASSE ORIGINAL
VEGETABLE SALT

Dessert

Chokai Kogen Yogurt
Seasonal Fruits
Homemade Green Smoothie

Hot Dishes

Stir-fried Tonajima Cucumber
and Shonai Pork
Yamagata delicacies/Konnyaku Balls
Omelet
Boiled Winter melon from Shonai
Shisomaki
Shonai Pork Shabu-shabu
Deep-fried Tofu from a Local Tofu shop

Daily Special

Grilled Fish from Shonai
Japanese curry or spicy curry
Dried Daikon Strips
Kinpira Burdock.

Soup

Summer Vegetable from Shonai Miso Soup
Today's Miso Soup

Accompaniment to Rice

Homemade Seaweed Paste
Local cuisine salted Natto
Local cuisine Yamagata Dashi
Yuzu Eggplant Pickles
Roasted Seaweed
"Omizuke" Pickles
"Shibazuke" Pickles

Information on Allergies

At the breakfast venue, information is provided regarding seven specified allergens (eggs, milk, wheat, shrimp, crab, buckwheat, peanuts) and 21 related allergens (squid, salmon roe, oranges, cashew nuts, kiwi fruit, beef, walnuts, sesame seeds, salmon, mackerel, gelatin, soybeans, chicken, bananas, pork, matsutake mushrooms, peaches, yams, apples).

Operating Hours

6:30 am - 9:30 am (LO 9:00 am)

Booking

Kindly utilize one of the provided methods.

Reserve an accommodation package. or Buy a breakfast Ticket at the front desk

Price |

2,640 yen (elementary school students and older, tax included) / 1,430 yen (preschool children, tax included)

Children aged 2 and under receive complimentary admission.

8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。

8月1日（木）
～8月9日（金）

8月19日（月）
～8月31日（土）

冷たい お料理

外内島キュウリの浅漬け
庄内産コリンキーの甘酢漬け
郷土料理むきそばとなめこの和え物
麦切り

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または、ゆで卵

温かい お料理

外内島キュウリと庄内豚の炒め物
山形名物 玉こんにゃく
厚焼き玉子
庄内産ゴーヤと厚揚げの炒め物
しそ巻き
庄内産ズッキーニとトマトの塩麴炒め

日替わりメニュー

本日の焼き魚
オリジナルカレー
（和風カレーまたは、スパイスカレー）
切り干し大根
きんぴらごぼう
鶏五目豆

庄内米 食べ比べ

庄内産つや姫
庄内産つや姫 玄米
庄内産雪若丸

汁物

エゲシと西貝の味噌汁
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

SUIDEN TERRASSE ORIGINAL
VEGETABLE SALT

ご飯の お供

キュウリのからし漬け
自家製 岩海苔の佃煮
郷土料理 塩納豆
郷土料理 山形のだし
柚子茄子の漬物
焼き海苔
おみ漬け
しば漬け

デザート

鳥海高原ヨーグルト
季節の果物
（山形県産スイカ、バナナ）
自家製 グリーンスムージー

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。

営業時間 | 6:30 am - 9:30 am (LO 9:00 am)

ご予約 | 下記いずれかの方法でご利用ください。

A. ご宿泊プランでのご予約 B. フロントカウンターにて朝食券をご購入

料金 | 2,640円 (小学生以上の方/税込) 1,430円 (未就学児の方/税込)

2歳以下のお客様は無料で入場いただけます。

お盆期間限定の朝食メニュー

※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。

期間限定

8月10日（土）

～8月18日（日）



2024年のお盆期間は、和食のbuffetメニューに加え、山形県産のスイカやメロンなどの果物6種類と山形牛のローストビーフをご用意します。

冷たい お料理

庄内産コリンキーの甘酢漬け
郷土料理むきそばとなめこの和え物
麦切り

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または、ゆで卵

庄内米 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

SUIDEN TERRASSE ORIGINAL
VEGETABLE SALT

デザート

鳥海高原ヨーグルト
季節の果物
（山形県産スイカ、バナナ）
自家製 グリーンスムージー

温かい お料理

山形名物 玉こんにゃく
厚焼き玉子
庄内産ゴーヤと厚揚げの炒め物
しそ巻き
庄内産ズッキーニとトマトの塩麴炒め

日替わりメニュー

本日の焼き魚
オリジナルカレー
（和風カレーまたは、スパイスカレー）
切り干し大根
きんぴらごぼう
鶏五目豆

汁物

エゲシと西貝の味噌汁
本日の味噌汁

ご飯の お供

自家製 岩海苔の佃煮
郷土料理 塩納豆
郷土料理 山形のだし
柚子茄子の漬物
焼き海苔
おみ漬け
しば漬け

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。

営業時間 | 6:30 am - 9:30 am (LO 9:00 am)

ご予約 | 下記いずれかの方法をご利用ください。

A. ご宿泊プランでのご予約 B. フロントカウンターにて朝食券をご購入

料金 | 3,190 円（小学生以上の方/税込） 1,980 円（未就学児の方/税込）

2歳以下のお客様は無料で入場いただけます。

August Breakfast Menu

Please be aware that the menu is subject to variations based on the season, availability, and day.

Thu, August 1st
- Fri, August 8th

Mon, August 19th
- Sat, August 31th

Cold Dishes

Sweet and Sour Pickled Pumpkin from Shonai
Muki Soba
Wheat noodle
Local cuisine Peeled Soba and
Nameko mushroom dressing

Daily Special

Nameko Mushrooms Cooked in soy sauce
Spinach with Sesame sauce
Simmered Hijiki
Kinpira kon
Hot Spring Egg or Boiled Egg.

Hot Dishes

Yamagata delicacies/Konnyaku Balls
Omelet
Shisomaki
Stir-fried Bitter Melon from Shonai and
Thick Deep-fried Tofu
Stir-fried Zucchini from Shonai and Tomato
with salted koji

Daily Special

Grilled Fish from Shonai
Japanese curry or spicy curry
Dried Daikon Strips
Kinpira Burdock.

Rice

Tasting comparison of Yamagata prefecture brand rice.

"Tsuyahime" from Shonai
"Tsuyahime" Brown rice from Shonai
"Yukiwakamaru" from Shonai

Soup

Miso Soup of Seaweed "Egeshi" and
Shellfish "Nishigai"
Today's Miso Soup

Salad

Seasonal Vegetables from Shonai
and Baby Leaves from our farm

SUIDEN TERRASSE ORIGINAL
VEGETABLE SALT

Accompaniment to Rice

Homemade Seaweed Paste
Local cuisine salted Natto
Local cuisine Yamagata Dashi
Yuzu Eggplant Pickles
Roasted Seaweed
"Omizuke" Pickles
"Shibazuke" Pickles

Dessert

Chokai Kogen Yogurt
Seasonal Fruits
Homemade Green Smoothie

Information on Allergies

At the breakfast venue, information is provided regarding seven specified allergens (eggs, milk, wheat, shrimp, crab, buckwheat, peanuts) and 21 related allergens (squid, salmon roe, oranges, cashew nuts, kiwi fruit, beef, walnuts, sesame seeds, salmon, mackerel, gelatin, soybeans, chicken, bananas, pork, matsutake mushrooms, peaches, yams, apples).

Operating Hours

6:30 am - 9:30 am (LO 9:00 am)

Booking

Kindly utilize one of the provided methods.

Reserve an accommodation package. or Buy a breakfast Ticket at the front desk

Price |

2,640 yen (elementary school students and older, tax included) / 1,430 yen (preschool children, tax included)

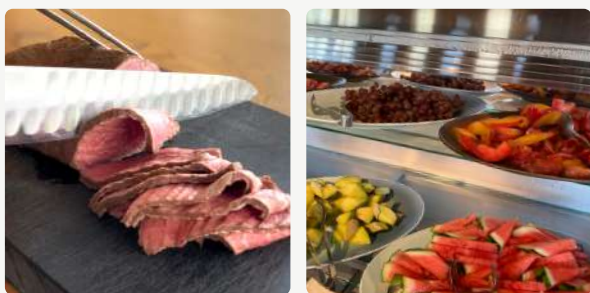
Children aged 2 and under receive complimentary admission.

Obon Holidays Breakfast Menu

Please be aware that the menu is subject to variations based on the season, availability, and day.

Thu, August 1st
- Fri, August 8th

Mon, August 19th
- Sat, August 31th



In addition to the Japanese buffet menu, we will be serving six types of fruits from Yamagata Prefecture, including watermelon and melon, as well as Yamagata roast beef.

Cold Dishes

Sweet and Sour Pickled Pumpkin from Shonai
Muki Soba
Wheat noodle
Local cuisine Peeled Soba and
Nameko mushroom dressing

Daily Special

Nameko Mushrooms Cooked in soy sauce
Spinach with Sesame sauce
Simmered Hijiki
Kinpira kon
Hot Spring Egg or Boiled Egg.

Tasting comparison of Yamagata prefecture brand rice.

Rice

"Tsuyahime" from Shonai
"Tsuyahime" Brown rice from Shonai
"Yukiwakamaru" from Shonai

Salad

Seasonal Vegetables from Shonai
and Baby Leaves from our farm

SUIDEN TERRASSE ORIGINAL
VEGETABLE SALT

Dessert

Chokai Kogen Yogurt
Seasonal Fruits
Homemade Green Smoothie

Hot Dishes

Yamagata delicacies/Konnyaku Balls
Omelet
Shisomaki
Stir-fried Bitter Melon from Shonai and
Thick Deep-fried Tofu
Stir-fried Zucchini from Shonai and Tomato
with salted koji

Daily Special

Grilled Fish from Shonai
Japanese curry or spicy curry
Dried Daikon Strips
Kinpira Burdock.

Soup

Miso Soup of Seaweed "Egeshi" and
Shellfish "Nishigai"
Today's Miso Soup

Accompaniment to Rice

Homemade Seaweed Paste
Local cuisine salted Natto
Local cuisine Yamagata Dashi
Yuzu Eggplant Pickles
Roasted Seaweed
"Omizuke" Pickles
"Shibazuke" Pickles

Information on Allergies

At the breakfast venue, information is provided regarding seven specified allergens (eggs, milk, wheat, shrimp, crab, buckwheat, peanuts) and 21 related allergens (squid, salmon roe, oranges, cashew nuts, kiwi fruit, beef, walnuts, sesame seeds, salmon, mackerel, gelatin, soybeans, chicken, bananas, pork, matsutake mushrooms, peaches, yams, apples).

Operating Hours

6:30 am - 9:30 am (LO 9:00 am)

Booking

Kindly utilize one of the provided methods.

Reserve an accommodation package. or Buy a breakfast Ticket at the front desk

Price |

3,190 yen (elementary school students and older, tax included) / 1,980 yen (preschool children, tax included)

Children aged 2 and under receive complimentary admission.