



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buffest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.

10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。10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。

This is the percentage of the dishes using ingredients from shonai to the total number of dishes served at breakfast. 36 out of 45 dishes in October 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。

※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。



10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

庄内産もって菊と小松菜のお浸し
庄内産秋茄子の揚げびたし
庄内産スルメイカの塩辛
むきそば
麦切り

日替わりメニュー

ひじきの煮物
きんぴられんこん
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
(山形県産ブドウ、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
しそ巻き
庄内産じゃがいもの肉じゃが
厚揚げのキノコあんかけ
山形牛のしぐれ煮

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

季節の汁物 庄内風芋煮
本日の味噌汁

ご飯の お供

きゅうりの辛子漬け
自家製 岩海苔の佃煮
塩納豆
山形のだし
柚子茄子の漬物
焼き海苔
おみ漬け
しば漬け
あご出汁茶漬け

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。

October Breakfast Menu

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

Cold Dishes

Boiled Mottekiku from Shonai and Komatsuna
Fried autumn eggplant from Shonai
Salted squid guts from Shonai
Muki Soba
Wheat noodle

Daily Special

Simmered Hijiki
Kinpira renkon
Hot Spring Egg or Boiled Egg.

Hot Dishes

Yamagata delicacies/Konnyaku Balls
Omelet
Shonai potato meat and potatoes
Yamagata beef stew
Fried tofu with mushroom sauce

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

Seasonal soup Shonai-style imoni
Today's Miso Soup

Salad

Seasonal Vegetables from Shonai
and Baby Leaves from our farm

SUIDEN TERRASSE ORIGINAL
VEGETABLE SALT

Accompaniment to Rice

Pickled cucumber with mustard
Homemade Seaweed Paste
Local cuisine salted Natto
Local cuisine Yamagata Dashi
Yuzu Eggplant Pickles
Roasted Seaweed
"Omizuke" Pickles
"Shibazuke" Pickles
Dashi Chazuke

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.

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

平田赤ねぎと小松菜の酢味噌和え
からとり芋と油揚げの煮物
庄内産スルメイカの塩辛
むきそば

日替わりメニュー

ひじきの煮物
きんぴられんこん
秘伝豆の煮物
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
(山形県産ラ・フランス・庄内柿)
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
しそ巻き
庄内砂丘大根のふろふきと醤油の実
庄内産秋鮭のきのこあんかけ
庄内豚と栗の甘辛炒め

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

季節の汁物 内陸風芋煮
本日の味噌汁

ご飯の お供

きゅうりの辛子漬け
自家製 岩海苔の佃煮
塩納豆
山形のだし
柚子茄子の漬物
焼き海苔
おみ漬け
しば漬け
あご出汁茶漬け

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。

November Breakfast Menu

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

Cold Dishes

Red onion from Shonai and Komatsuna with Vinergar miso
Boiled "Karatori-imo" and fried tofu from Shonai
Salted squid guts from Shonai
Muki Soba

Daily Special

Simmered Hijiki
Kinpira renkon
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

Yamagata delicacies/Konnyaku Balls
Omelet
"Shisomaki"
Furofuki of Shonai sand dunes radish with "Shoyunomi"
Autumn salmon from Shonai with mushroom sauce
Stir-fried sweet and spicy Shonai pork and chestnuts

Daily Special

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

Soup

Seasonal soup Yamagata-style imoni
Today's Miso Soup

Accompaniment to Rice

Pickled cucumber with mustard
Homemade Seaweed Paste
Local cuisine salted Natto
Local cuisine Yamagata Dashi
Yuzu Eggplant Pickles
Roasted Seaweed
"Omizuke" Pickles
"Shibazuke" Pickles
Dashi Chazuke

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.