



# 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.

## 11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。11月は、全47品のうち38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. 38 out of 47 dishes in November 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。

※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。



# 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.