



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.

1月の地産地消率

Percentage of the dishes using ingredients from Shonai

81%

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。1月は、全48品のうち39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. 39 out of 48 dishes in January 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。



2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

庄内産雪下人参と春菊のくるみ和え
山菜の酢味噌和え
むきそばとなめこの和え物
庄内産スルメイカの塩辛

日替わりメニュー

ひじきの煮物
秘伝豆の煮物
ほうれん草の胡麻和え
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
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
郷土料理 こづけ
庄内冬野菜のおでん
山形牛の味噌煮込み

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

寒鰯汁
本日の味噌汁

ご飯の お供

温海かぶの甘酢漬け
おぼこ梅干し
自家製 岩海苔の佃煮
塩納豆
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 8品目えび、かに、くるみ、小麦、そば、卵、乳、落花生（ピーナッツ）と
特定原材料に準ずる 20 品目

（アーモンド、あわび、いか、いくら、オレンジ、カシューナッツ、キウイフルーツ、牛肉、ごま、さけ、さば、
大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、マカダミアナッツ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン）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。

February Breakfast Menu

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

Cold Dishes

Walnut Marinated Carrot and Crown Daisy
Wild vegetables dressed with vinegar miso
"Mukisoba" peeled soba and
nameko mushroom dressing
Salted squid guts from Shonai

Daily Special

Simmered Hijiki
Spinach with sesame sauce
Boiled secret beans from Yamagata
Hot Spring Egg or Boiled Egg

Hot Dishes

Yamagata delicacies/Konnyaku Balls
Omelet
"Shisomaki"
Oden (Fishcake and Vegetable Stew)
Yamagata beef stew in miso
Local cuisine Kozuke

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

Local cuisine cod soup
Today's Miso Soup

Salad

Seasonal Vegetables from Shonai
and Baby Leaves from our farm

SUIDEN TERRASSE ORIGINAL
VEGETABLE SALT

Accompaniment to Rice

Atsumi turnip pickled in sweet vinegar
Pickled plums
Homemade Seaweed Paste
Local cuisine salted Natto
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 eight specified allergens (eggs, milk, wheat, shrimp, crab, buckwheat, peanuts, walnut) 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.

1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

ぜんまいの煮物
あさつきの酢味噌和え
むきそばとなめこの和え物
庄内産スルメイカの塩辛

日替わりメニュー

ひじきの煮物
秘伝豆の煮物
ほうれん草の胡麻和え
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
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
郷土料理 こづけ
庄内豚の肉豆腐
スルメイカと里芋の煮物

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

寒鰯汁
納豆汁

ご飯の お供

温海かぶの甘酢漬け
おぼこ梅干し
自家製 岩海苔の佃煮
塩納豆
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 8品目えび、かに、くるみ、小麦、そば、卵、乳、落花生（ピーナッツ）と
特定原材料に準ずる 20 品目

（アーモンド、あわび、いか、いくら、オレンジ、カシューナッツ、キウイフルーツ、牛肉、ごま、さけ、さば、
大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、マカダミアナッツ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン）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。

January Breakfast Menu

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

Cold Dishes

Stew "Zenmai" fiddlehead ferns
Asatsuki with vinegar miso
"Mukisoba" peeled soba and
nameko mushroom dressing
Salted squid guts from Shonai

Daily Special

Simmered Hijiki
Spinach with sesame sauce
Boiled secret beans from Yamagata
Hot Spring Egg or Boiled Egg

Hot Dishes

Yamagata delicacies/Konnyaku Balls
Omelet
"Shisomaki"
Shonai pork meat tofu
Boiled squid and taro
Local cuisine Kozuke

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

Local cuisine cod soup
Local cuisine natto soup

Salad

Seasonal Vegetables from Shonai
and Baby Leaves from our farm

SUIDEN TERRASSE ORIGINAL
VEGETABLE SALT

Accompaniment to Rice

Atsumi turnip pickled in sweet vinegar
Pickled plums
Homemade Seaweed Paste
Local cuisine salted Natto
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 eight specified allergens (eggs, milk, wheat, shrimp, crab, buckwheat, peanuts, walnut) 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.