



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.

2月の地産地消率

Percentage of the dishes using ingredients from Shonai

83%

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。2月は、全48品のうち40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. 40 out of 48 dishes in February 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	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		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		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	寒鰯汁 本日の味噌汁
	季節の庄内野菜と 自社農園ベビーリーフ		
	SUIDEN TERRASSE ORIGINAL VEGETABLE SALT		
サラダ	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	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
デザート			

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.

<div>Cold Dishes</div> <div>Walnut Marinated Carrot and Crown Daisy Wild vegetables dressed with vinegar miso "Mukisoba" peeled soba and nameko mushroom dressing Salted squid guts from Shonai</div> <div>Daily Special</div> <div>Simmered Hijiki Spinach with sesame sauce Boiled secret beans from Yamagata Hot Spring Egg or Boiled Egg</div>	<div>Hot Dishes</div> <div>Yamagata delicacies/Konnyaku Balls Omelet "Shisomaki" Oden (Fishcake and Vegetable Stew) Yamagata beef stew in miso Local cuisine Kozuke</div> <div>Daily Special</div> <div>Grilled Fish from Shonai Japanese curry or spicy curry Dried Daikon Strips Kinpira Burdock.</div>
<div>Rice</div> <div>Tasting comparison of Yamagata prefecture brand rice. "Tsuyahime" from Shonai "Tsuyahime" Brown rice from Shonai "Yukiwakamaru" from Shonai</div>	<div>Soup</div> <div>Local cuisine cod soup Today's Miso Soup</div>
<div>Salad</div> <div>Seasonal Vegetables from Shonai and Baby Leaves from our farm SUIDEN TERRASSE ORIGINAL VEGETABLE SALT</div>	<div>Accompaniment to Rice</div> <div>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</div>
<div>Dessert</div> <div>Chokai Kogen Yogurt Seasonal Fruits Homemade Green Smoothie</div>	

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.