



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.

5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。4月は、全38品のうち31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. 31 out of 38 dishes in April 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 | 2,860 円 (小学生以上の方/税込)

1,540 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。



5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

山うどの酢味噌和え
庄内産わらびの生姜醤油和え
温泉卵

日替わりメニュー

むきそばとなめこの和え物
秘伝豆の煮物
ひじきの煮物
ほうれん草の胡麻和え

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

庄内産孟宗と由良産あおさの煮物
ふきのきんぴら
菜の花と豚肉の味噌炒め
山形名物 玉こんにゃく
地元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
鶏五目豆

汁物

孟宗汁
本日の味噌汁

ご飯の お供

塩納豆
温海かぶの甘酢漬け
柚子茄子の漬物
おみ漬け
しば漬け
自家製 岩海苔の佃煮
庄内産スルメイカの塩辛
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 | 2,860 円 (小学生以上の方/税込) 1,540 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。

May Breakfast Menu

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

Cold Dishes

Wild vegetable "udo" dressed in vinegared miso
Wild vegetable "warabi" tossed in ginger and soy sauce
Hot Spring Egg

Daily Special

"Mukisoba" peeled soba and nameko mushroom dressing
Simmered Hijiki
Spinach with sesame sauce
Boiled secret beans from Yamagata

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

Stewed local Bamboo Shoots and sea lettuce
Stir-fried butterbur
Stir-fried canola flower and with miso
Yamagata delicacies/Konnyaku Balls
Deep-fried tofu from a local tofu shop

Daily Special

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

Soup

Bamboo shoot miso soup
Today's Miso Soup

Accompaniment to Rice

Atsumi turnip pickled in sweet vinegar
Homemade Seaweed Paste
Local cuisine salted Natto
Yuzu Eggplant Pickles
Roasted Seaweed
"Omizuke" Pickles
"Shibazuke" Pickles
Dashi Chazuke
Salted squid guts from Shonai

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 |

2,860 yen (elementary school students and older, tax included) / 1,540 yen (preschool children, tax included)

Children aged 2 and under receive complimentary admission.