



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.

Summer Delights期間の地産地消率

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。

Summer Delights期間は全42品のうち 34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. 34 out of 42 dishes in August 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 | 3,960 円 (小学生以上の方/税込)

2,640 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。



Summer Delights期間の朝食メニュー

※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。

期間限定

8月9日（土）
～8月17日（日）

2025年Summer Delights

通常の和食buffetメニューに加え、特別メニューをご用意いたします。

山形県産のスイカやメロンをはじめとする旬の果物、蔵王牛のステーキ、地元名物の麦切り、さらに3種類の自家製カレーをお楽しみいただけます。

夏の味覚をふんだんに取り入れた、期間限定の味わいをぜひご堪能ください。

冷たい お料理

つるむらさきのおかか和え
庄内産パプリカの甘酢漬け
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
オクラの煮浸し
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

茄子とみょうがの揚げ浸し
山形ハーブ鶏ときゅうりの塩麹漬け
しそ巻き
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

サワラの西京焼き
鮭の味噌粕漬け
切り干し大根
きんぴらごぼう
鶏五目豆

汁物

えげしの味噌汁
八杯汁

ご飯の お供

塩納豆
茄子のからし漬け
柚子茄子の漬物
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 | 3,960 円（小学生以上の方／税込） 2,640 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。

Summer Delights Breakfast Menu

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

Limited time
Sat, August 9th
- Sun, August 17th

This summer, we are offering a special selection in addition to our regular Japanese buffet menu.

Enjoy of seasonal fruits — including watermelon and melon from Yamagata Prefecture — as well as premium Zao beef steak, mugikiri noodles (a local wheat noodle specialty), and three kinds of house-made curry.

Come and experience the flavors of summer with this limited-time offering.

Cold Dishes	Tsurumurasaki with bonito flakes Sweet Vinegared Paprika Hot Spring Egg	Hot Dishes	Deep-fried Eggplant and Japanese ginger Yamagata Herb Chicken and Cucumber Marinated in Salt Koji Shiso roll with miso Yamagata delicacies/Konnyaku Balls Deep-fried tofu from a local tofu shop
	Daily Special		Daily Special
	“Mukisoba” peeled soba and nameko mushroom dressing Boiled secret beans from Yamagata Braised okra Simmered Hijiki Spinach with sesame sauce		Grilled Fish from Shonai Japanese curry or spicy curry Dried Daikon Strips Kinpira Burdock Chicken gomoku
Rice	Tasting comparison of Yamagata prefecture brand rice. “Tsuyahime” from Shonai “Tsuyahime” Brown rice from Shonai “Yukiwakamaru” from Shonai	Soup	Seaweed miso soup “Hachihe” Soup
Salad	Seasonal Vegetables from Shonai and Baby Leaves from our farm SUIDEN TERRASSE ORIGINAL VEGETABLE SALT	Accompaniment to Rice	Eggplant pickled in mustard Homemade Seaweed Paste Local cuisine salted Natto Yuzu Eggplant Pickles Roasted Seaweed “Shibazuke” Pickles Dashi Chazuke Salted squid guts from Shonai
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 |

3,960 yen (elementary school students and older, tax included) / 2,640 yen (preschool children, tax included)

Children aged 2 and under receive complimentary admission.