



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

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。

11月は、全37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 37 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。



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

庄内砂丘大根のしその実醤油
庄内産赤ネギの酢味噌和え
いたどりの煮物
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
ナスとトマトの和え物
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

藤沢カブと庄内豚の生姜焼き
庄内産さつまいもの甘辛揚げ
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
鯛の塩漬け
和風カレー
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

本日の味噌汁

日替わりメニュー

庄内風芋煮
内陸風芋煮

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

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。

November Breakfast Menu

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

Cold Dishes

- Shonai Daikon Radish with Shiso Soy Sauce
- Shonai Red Leek with Vinegared Miso Dressing
- Simmered Shonai Itadori (Japanese Knotweed)
- Hot Spring Egg

Daily Special

- “Mukisoba” peeled soba and nameko mushroom dressing
- Boiled secret beans from Yamagata
- Eggplant and Tomato Salad
- Simmered Hijiki
- Spinach with sesame sauce

Hot Dishes

- Shonai Pork and Fujisawa Turnip with Ginger Sauce
- Candied Shonai Sweet Potato
- 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

Rice

- Tasting comparison of Yamagata prefecture brand rice.
- “Tsuyahime” from Shonai
- “Tsuyahime” Brown rice from Shonai
- “Yukiwakamaru” from Shonai

Soup

- Shonai-style Imoni or Yamagata-style imoni
- Miso soup of the day

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

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 |

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

Children aged 2 and under receive complimentary admission.