



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.

10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。

10月は、全37品のうち 30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. 30 out of 37 dishes in October 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。



10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	小松菜の梅肉和え いたどりの煮物 温泉卵	温かい お料理	山形牛のすき焼き風 山形ハーブ鶏とキノコの味噌漬け焼き 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		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		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
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	本日の味噌汁 日替わりメニュー
	季節の庄内野菜と 自社農園ベビーリーフ		庄内風芋煮 内陸風芋煮
	SUIDEN TERRASSE ORIGINAL VEGETABLE SALT		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
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	
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 | 2,860 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。

October Breakfast Menu

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

Cold Dishes

- Komatsuna Greens with Plum 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

- Yamagata Beef Sukiyaki Style
- Grilled Miso-marinated Yamagata Herb Chicken and Mushrooms
- Shiso roll 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

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.