



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並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

82%

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39品のうち 32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. 32 out of 39 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 | 2,860 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。



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

雪下人参と春菊のくるみ和え
原木しいたけと庄内麩の煮びたし
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

月山高原じゃがいもと庄内豚の肉じゃが
庄内砂丘大根のステーキ辛味噌田楽
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
オリジナル蔵王牛和風カレー
オリジナル蔵王牛スパイスカレー
切り干し大根
きんぴらごぼう
鶏五目豆

汁物

寒鰯汁
本日の味噌汁

ご飯の
お供

塩納豆
おみ漬け
柚子茄子の漬物
しば漬け
自家製 岩海苔の佃煮
スルメイカの塩辛

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。



February Breakfast Menu

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

Cold Dishes

Snow-stored Carrots and Chrysanthemum Greens with Walnut Dressing
Simmered Log-grown Shiitake Mushrooms and Shonai Wheat Gluten
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

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

Nikujaga with Gassan Highland Potatoes and Shonai Pork
Grilled Shonai Sand Dune Daikon Steak with Spicy Miso Dengaku
Yamagata delicacies/ Konjac Balls
Deep-fried tofu from a local tofu shop

Daily Special

Grilled Fish from Shonai
Original Zao Beef Japanese-Style Curry
Original Zao Beef Spice Curry
Dried Daikon Strips
Kinpira Burdock
Chicken gomoku

Soup

Winter Cod Miso Soup
Miso soup of the day

Accompaniment to Rice

Homemade Seaweed Paste
Local cuisine salted Natto
Yuzu Eggplant Pickles
Roasted Seaweed
“Shibazuke” Pickles
Salted Fermented Squid

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.