



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.

3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。

3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 March 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。



3月の朝食メニュー

※季節や仕入れ状況、毎日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

雪下人参とくるみの甘酢漬け
月山高原じゃがいもとぼんけ味噌のサラダ
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
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

菜の花と薄揚げのお浸し
庄内産あさつきと桜美豚の塩こうじ炒め
山形名物 玉こんにゃく
地元お豆腐屋さんの厚揚げ
厚焼き玉子

日替わりメニュー

サワラの西京焼き
鯛の味噌粕漬け
バターチキンカレー
庄内豚のスパイスカレー
切り干し大根
きんぴらごぼう
鶏五目豆
ぜんまいの煮物

汁物

山菜汁
本日の味噌汁

ご飯の お供

塩納豆
おみ漬け
小茄子ゆず風味
しば漬け
味噌良漬 大根
自家製 岩海苔の佃煮
スルメイカの塩辛
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。



March 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 Walnuts Pickled in Sweet Vinegar
Gassan Highland Potatoes and Banke Miso Salad
Simmered Shonai Itadori (Japanese Knotweed)
Hot Spring Egg

Daily Special

"Mukisoba" peeled soba and nameko mushroom dressing
Boiled Hiden Beans from Yamagata
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

Nanohana and Thin Fried Tofu Ohitashi
Shonai-Grown Asatsuki and Sakura-biton
Pork Stir-Fried with Shio Koji
Yamagata delicacies/ Konjac Balls
Deep-fried tofu from a local tofu shop
Japanese Rolled Omelet

Daily Special

Grilled Fish from Shonai
Butter Chicken Curry
Shonai Pork Spice Curry
Dried Daikon Strips
Kinpira Burdock
Chicken gomoku
Boiled Fiddlehead Ferns

Soup

Sansai Soup
Miso soup of the day

Accompaniment to Rice

Salted Natto
Omizuke Pickles
Yuzu-Flavored Baby Eggplants
Shibazuke Pickles
Miso-Pickled Daikon
Homemade Rock Seaweed Tsukudani
Salted Fermented Squid
Dashi Chazuke

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.