



# 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

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

Carrot and Walnut 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.