

Seasonal special menu

庄内産本マグロの刺身定食 庄内米三種食べ比べとマグロ出汁の冷やし茶漬け

Shonai Bluefin Tuna Sashimi Set Meal
with Chilled Ochazuke in Tuna Broth and a Tasting of Three Varieties of Shonai Rice



期間・数量
限定

日本海の豊かな漁場で育った庄内産本マグロは、上質な脂の甘みと赤身の旨みがバランスよく味わえるのが特徴です。お食事には、つや姫・雪若丸・つや姫玄米の庄内米3種をご用意。食べ比べを楽しみながら、お好みのお米をおかわり自由でお召し上がりいただけます。

メには、マグロ出汁をかけた冷やし茶漬けで、最後までさっぱりとお楽しみください。

庄内産本マグロの刺身 Shonai Bluefin Tuna Sashimi

使用しているアレルゲン（特定原材料等）：小麦 Wheat・大豆 Soy

庄内米3種 つや姫・雪若丸・つや姫玄米

Three Varieties of Shonai Rice (Tsuyahime, Yukiwakamaru, and Tsuyahime Brown Rice)

お漬物 おみ漬け・しば漬け Japanese Pickles (Shibazuke and Omizuke)

使用しているアレルゲン（特定原材料等）：カニ Crab・小麦 Wheat・大豆 Soy・リンゴ Apple

本日の小鉢 Today's Small Side Dish

使用しているアレルゲン（特定原材料等）：小麦 Wheat・大豆 Soy

本日の味噌汁 Today's Miso Soup

使用しているアレルゲン（特定原材料等）：小麦 Wheat・サバ Mackerel・大豆 Soy

冷やし茶漬け Chilled Ochazuke

使用しているアレルゲン（特定原材料等）：小麦 Wheat・サバ Mackerel・大豆 Soy



税込 2,750 円

メニューに記載の価格は、すべて消費税込みの価格です。

Seasonal special menu

庄内産菜の花のリゾット 春野菜のグリル

Shonai Rapeseed Flower Risotto Grilled Spring Vegetables



期間限定
4/6~5/31
※GW期間は除く

私たちスイデンテラスでは、サステナブルチャレンジの一環として「プラントベース」のお料理を提供いたします。

プラントベースとは、野菜や豆、穀物など植物由来の食材を中心に作られたお料理や食事スタイルのことを指します。

レストランでは地元の食材を取り入れることで輸送による環境負荷を減らし、食品ロスの削減にも取り組んでいます。

サステナブルな取り組みとともに、庄内の旬の恵みを活かしたお料理をぜひお楽しみください。

庄内産菜の花のリゾット

Shonai Rapeseed Flower Risotto

使用しているアレルゲン（特定原材料等）：乳 Dairy

春野菜のグリル

Grilled Spring Vegetables

使用しているアレルゲン（特定原材料等）：小麦 Wheat・大豆 Soy

サステナブルベジタブルスープ

Sustainable Vegetable Soup



税込 1,800 円

上記3品のお料理が含まれた価格です。
メニューに記載の価格は、すべて消費税込みの価格です。

Lunch Menu



自社農園
ベビーリーフのサラダ
&
スープ付き

チキントマトカレー

Chicken tomato curry

990円

香味野菜とチキンの旨味が溶けだしたトマトベースのカレーです。数種のスパイスをブレンドすることでコク深い一皿に仕上げました。

お好みのライス（つや姫 / 十六穀米）をお選びください

使用しているアレルギー（特定原材料等）：大豆 Soy・鶏肉 Chicken



自社農園
ベビーリーフのサラダ
&
スープ付き

庄内産真鯛のフライサンド

スパイストマトソースとジェノベーゼ

Shonai Sea Bream Fried Sandwich

with Spiced Tomato Sauce and Genovese Sauce

1,400円

庄内産の真鯛フライをサンドに仕立て、スパイスと合わせたフレッシュトマトソースと、バジルが香るジェノベーゼの爽やかな風味を重ねました。2種のソースが真鯛の旨みを引き立てます。

使用しているアレルギー（特定原材料等）：

小麦 Wheat・卵 Egg・乳 Dairy・カシューナッツ Cashew Nut・ごま Sesame・大豆 Soy



自社農園
ベビーリーフのサラダ
&
スープ付き

山形牛のハンバーグ

しょうゆの実のクリームソース

Yamagata beef hamburger steak with "shoyu-no-mi"

cream sauce

1,800円

山形牛を使用したジューシーなハンバーグに、庄内の伝統的な万能調味料「しょうゆの実」を加え、深いコクと旨味を引き出したクリームソースを合わせました。洋食と庄内の郷土料理のコンビネーションをお楽しみください。

バケット・ライス（つや姫 / 十六穀米）からお好みをお選びください

使用しているアレルギー（特定原材料等）：小麦 Wheat・卵 Egg・乳 Dairy・牛肉 Beef

大豆 Soy・鶏肉 Chicken



Set Drink

料理をご注文のお客様は、
右記のドリンクを割引価格でお楽しみいただけます。

- ・ひぐらしさんの焙煎珈琲（ホット）
- ・アイスコーヒー
- ・プティポアンさんの紅茶（ホット）
- ・アイ스티ー

各330円

メニューに記載の価格は、すべて消費税込みの価格です。

Lunch Menu



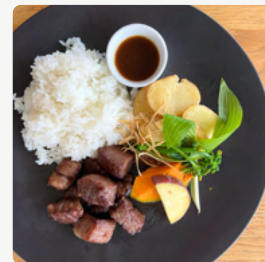
自社農園
ベビーリーフのサラダ
&
スープ付き

山形牛のサイコロステーキ ホースラディッシュソース

Diced Yamagata beef steak horseradish sauce 2,640円

贅沢に山形牛サーロインを使用したサイコロステーキプレートです。
ホースラディッシュソースでお召し上がりください。

お好みのライス（つや姫 / 十六穀米）をお選びください



使用しているアレルギー（特定原材料等）：小麦 Wheat・牛肉 Beef・大豆 Soy・りんご Apple



Kids
Menu

お子様チキントマトカレー

Kids curry 660円

ジュースが付いたキッズメニューです。オレンジジュースもしくは
アップルジュースからお好みをお選びください。

使用しているアレルギー（特定原材料等）：大豆 Soy・鶏肉 Chicken

Set Drink

料理をご注文のお客様は、
右記のドリンクを割引価格でお楽しみいただけます。

- ・ひぐらしさんの焙煎珈琲（ホット）
- ・アイスコーヒー
- ・プティポアンさんの紅茶（ホット）
- ・アイ스티ー

各330円

メニューに記載の価格は、すべて消費税込みの価格です。

Seasonal Menu

さくら香るいちごラテ

Strawberry latte with a hint of sakura

使用しているアレルギー（特定原材料等）：乳 Dairy

桜のやさしい香りと甘酸っぱいいちごが広がる、春を感じられる一杯に仕上げました。

税込 770 円



ランチ限定

庄内産いちごのパンケーキ

Pancakes with Shonai strawberries

使用しているアレルギー（特定原材料等）：小麦 Wheat・卵 Egg・乳 Dairy・アーモンド Almond

ふわふわのパンケーキにジェラートを乗せ、庄内産いちごの甘酸っぱい自家製ソースをかけた一皿です。

税込 990 円



Sweets

蔵王クリームチーズのケーキ

Basque cheesecake with zao cream cheese

使用しているアレルゲン（特定原材料等）：小麦 Wheat・卵 Egg・乳 Dairy・大豆 Soy・アーモンド Almond

紅茶のシフォンケーキ

Tea chiffon cake

使用しているアレルゲン（特定原材料等）：くるみ Walnut・小麦 Wheat・卵 Egg・乳 Dairy

チョコレートケーキ

Chocolate cake

使用しているアレルゲン（特定原材料等）：小麦 Wheat・卵 Egg・乳 Dairy・大豆 Soy

各660円

Non-Alcoholic Drink



Original Drink

自家製ジンジャエール

Homemade ginger ale

770円

クローブやシナモン、カルダモンなどを使用した自家製のジンジャエールです。程よく甘く、ピリッとした辛味があります。



Original Drink

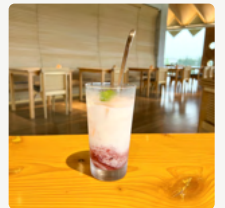
山形県産ブラックベリーのラッシー

Black Berry lassi from Yamagata Prefecture

770円

使用しているアレルゲン（特定原材料等）：乳 Dairy

鳥海高原ヨーグルトと田村牛乳で作ったラッシーと、はらぺこファームのブラックベリーソースを使用したドリンクです。



Original Drink

季節のティーソーダ

Seasonal tea soda

990円

庄内産ブラックベリーと庄内産イチゴを使用した甘酸っぱい春のティーソーダです。



Original Drink

山ぶどうサングリア（ノンアルコール）

Wild grape sangria Non-alcoholic

880円

使用しているアレルゲン（特定原材料等）：オレンジ Orange・りんご Apple
ワインでも使用されているぶどう「ヤマソーヴィニオン」100%のジュースから作ったサングリアです。本物のワインのような味を堪能できます。



メニューに記載の価格は、すべて消費税込みの価格です。

Non-Alcoholic Drink

りんごジュース Apple juice	660円	ひぐらしさんの焙煎珈琲 Hot Coffee	660円
ももジュース Peach juice	770円	プティポアンさんの紅茶 Hot Tea	660円
ラフランスジュース La France juice	770円	カフェラテ (HOT / ICE) Cafe Latte	660円
赤ぶどうジュース Grape juice	770円	アイスコーヒー Ice Coffee	660円
さくらんぼサイダー Cherry cider	660円	アイ스티ー Ice Tea	660円
ぶどうサイダー Grapes cider	660円	ノンアルコールビール Non-Alcoholic Beer	770円
クラフトコーラ Craft Coke	770円	オピア カベルネソーヴィニオン Opia Cabernet Sauvignon	880円
		オピア シャルドネ Opia Chardonnay	880円
		アルコール0.0%の白ワイン	880円

Alcoholic Drink

月山地ビール Gassan Local Beer 月山の美味しい湧水を使用した地ビールです。	990円	月山ワイン ソレイユルバン ヤマソーヴィニオン 2020 Soleil Levant YamaSauvignon 山形県産ヤマソーヴィニオン使用の赤ワイン。赤い果実や梅の香りがあり、しっかりとした酸味と果実味、タンニンがお肉を食べた後の口の中をさっぱりと流してくれます。	1,100円
プリンセスエール小瓶 300ml Princess Ale 庄内のお米「つや姫」を使用したエールタイプのビールです。	1,540円	月山ワイン ソレイユルバン 甲州シュールリー 2020 Soleil Levant Koshu Surlie 山形県産甲州使用の白ワイン。青い果実の香りと柑橘を思わせるフレッシュな酸が飲み飽きのこない味に仕上がっています。	1,100円
タートルエール小瓶 300ml Turtle Ale 庄内発祥の酒米「亀の尾」を使用した茶褐色のビールです。	1,540円		

メニューに記載の価格は、すべて消費税込みの価格です。