

Seasonal special menu

麦切りと大葉のジェノベーゼ 梅ドレッシング添え Mugikiri Noodles with Shiso Genovese Sauce served with Plum Dressing



期間限定
6/1～8/31
※お盆期間は除く

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。

麦切りと大葉のジェノベーゼ 梅ドレッシング添え

Mugikiri Noodles with Shiso Genovese Sauce served with Plum Dressing

使用しているアレルギー（特定原材料等）：小麦 Wheat・乳 Dairy・カシューナッツ Cashew Nuts・大豆 Soy

夏野菜のグリル フレッシュトマトのソース

Grilled Summer Vegetables with Fresh Tomato Sauce

野菜のブイヨンスープ カレー風味

Vegetable Bouillon Soup with Curry Flavor



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



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ゲン（特定原材料等）：大豆 Soy・鶏肉 Chicken



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ゲン（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



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 hamburg 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ゲン（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）
- ・アイスティー

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



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。

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



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）
- ・ アイスティー

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。

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

Alcoholic Drink

月山地ビール		月山ワイン ソレイユルバン	
Gassan Local Beer		ヤマソーヴィニヨン	
月山の美味しい湧水を使用した地ビールです。	990円	2020 Soleil Levant YamaSauvignon	
プリンセスエール小瓶 300ml		山形県産ヤマソーヴィニヨン使用の赤ワイン。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
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	
タートルエール小瓶 300ml		甲州シュールリー	
Turtle Ale		2020 Soleil Levant Koshu Surlie	
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	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

メニューに記載の価格は、すべて消費税込みの価格です。