

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

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



庄内産真鯛のポワレ 赤パプリカのロメスコソース Pan-Seared Shonai Red Sea Bream with Red Bell Pepper Romesco Sauce

1,600円

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）：アーモンド Almond

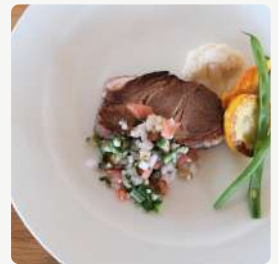


桜美豚のソテー 庄内夏野菜のラヴィゴットソース Sautéed Oubiton Pork with Shonai Summer Vegetable Ravigote Sauce

1,600円

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）：豚肉 Pork



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

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



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ゲン（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
- ・ブ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

桃のジェラートティー

Peach Gelato Tea

使用しているアレルゲン（特定原材料等）：乳 Dairy

期間限定
7/1～8/31



みずみずしい白桃の甘みと華やかな香りが広がる、デザート感覚のアイ스티ーです。

紅茶のすっきりとした後味が白桃のやさしい甘さを引き立て、ジェラートのなめらかな口どけとともに
お楽しみいただけます。

税込 **880** 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

甘酸っぱい庄内産ブルーベリーと庄内産メロンの、夏にぴったりの甘くて爽やかなティーソーダです。



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		ピエール・ゼロ メルロー	
Craft Coke	770円	Pierre Zéro Merlot	880円
		ピエール・ゼロ シャルドネ	
		Pierre Zéro Chardonnay	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。