



Breakfast

毎月、80%以上の料理に山形・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.

Summer Delights期間の地産地消率

Percentage of the dishes using ingredients from Shonai

84%

朝食で提供している料理全体に占める、山形・庄内産の食材を使用した料理の割合です。

Summer Delights期間は、全44品のうち 37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. 37 out of 44 dishes in Summer Delights 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 | 3,960 円 (小学生以上の方/税込)

2,860 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。



Summer Delights期間の朝食メニュー

※季節や仕入れ状況、日毎にメニューが変更となります。予めご了承ください。

期間限定

8月8日（土）
～8月16日（日）

2026年Summer Delightsでは

通常の和食buffetメニューに加え、特別メニューをご用意いたします。

山形県産のスイカやメロンをはじめとする旬の果物、蔵王牛のステーキ、山形牛のローストビーフ、山形のだしなどをお楽しみいただけます。

夏の味覚をふんだんに取り入れた、期間限定の味わいをぜひご堪能ください。

冷たい お料理

だだちゃ豆の塩茹で
庄内産茄子とミョウガの揚げ浸し
庄内産つるむらさきのおかか和え
庄内麩のけんちん
わんぱくたまごの温泉卵

温かい お料理

與治兵衛きゅうりと庄内豚の炒め物
庄内産パプリカと鶏肉のおろし煮
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
ぜんまいの煮物

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

ご飯の お供

塩納豆
おみ漬け
小茄子ゆず風味
しば漬け
民田茄子のからし漬け
自家製 岩海苔の佃煮
スルメイカの塩辛

汁物

日替わりメニュー

鯛の塩焼き
フグの西京焼き
山形牛すじの和風カレー
山形牛すじのスパイスカレー
切り干し大根
きんぴらごぼう
鶏五目豆

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

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。

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 | 3,960 円 (小学生以上の方/税込) 2,860 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。

Summer Delights Breakfast Menu

Please be aware that the menu is subject to variations based on the season, availability, and day.

Limited time

Sat, August 8th
- Sun, August 16th

At the 2026 Summer Delights, we are pleased to offer a selection of special seasonal dishes in addition to our regular Japanese breakfast buffet.

Enjoy the flavors of summer with fresh seasonal fruits such as Yamagata-grown watermelon and melon, as well as Zao Beef Steak, Yamagata Roast Beef, and Yamagata Dashi, a refreshing local vegetable relish.

We invite you to savor these limited-time specialties, carefully prepared to showcase the best tastes of the season.

Cold Dishes

- Salt-Boiled Dadacha Edamame
- Marinated Fried Shonai Eggplant and Myoga
- Ginger
- Shonai Malabar Spinach with Bonito Flakes
- Shonai Fu Kenchin
- Hot Spring Egg

Rice

- Tasting comparison of Yamagata prefecture brand rice.
- “Tsuyahime” from Shonai
- “Tsuyahime” Brown rice from Shonai
- “Yukiwakamaru” from Shonai

Accompaniment to Rice

- Salted Natto
- Omizuke Pickles
- Yuzu-Flavored Baby Eggplants
- Shibazuke Pickles
- Mustard-Pickled Minden Eggplant
- Homemade Rock Seaweed Tsukudani
- Salted squid

Salad

- Seasonal Vegetables from Shonai and Baby Leaves from our farm
- SUIDEN TERRASSE ORIGINAL
- VEGETABLE SALT

Hot Dishes

- Stir-Fried Shonai Pork and Yojibe
- Cucumber
- Braised Chicken and Shonai Bell Peppers with Grated Daikon
- Yamagata delicacies/ Konjac Balls
- Deep-fried tofu from a local tofu shop
- Japanese Rolled Omelet
- Stewd “Zenmai” fiddlehead ferns

Daily Special

- Grilled Fish from Shonai
- Yamagata Beef Tendon Japanese-Style Curry
- Yamagata Beef Tendon Spice Curry
- Dried Daikon Strips
- Kinpira Burdock
- Chicken gomoku

Soup

- Miso Soup with Nishigai Whelk and Egeshi Seaweed
- Miso soup of the day

Dessert

- Chokai Kogen Yogurt
- Seasonal Fruits
- Homemade Green Smoothie

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 |

3,960 yen (elementary school students and older, tax included) / 2,860 yen (preschool children, tax included)

Children aged 2 and under receive complimentary admission.