



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.

9月の地産地消率

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。

9月は、全39品のうち 33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. 33 out of 39 dishes in September 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 | 2,970 円 (小学生以上の方/税込)

1,870 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。



9月の朝食メニュー

※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。

冷たい お料理

もって菊と小松菜のお浸し
庄内産パプリカと
鶏むね肉の香味南蛮漬
庄内麩のけんちん
わんぱくたまごの温泉卵

日替わりメニュー

秘伝豆の煮物
むきそばとなめこの和え物
ほうれん草の胡麻和え
オクラの煮浸し

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

庄内産椎茸のステーキ
しょうゆの実のソース
庄内産茄子とししとうの甘みそ炒め
山形牛とかぼちゃの煮物
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

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

汁物

きのこ汁
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
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

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。



September Breakfast Menu

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

Cold Dishes

- Motte-Giku Chrysanthemum and Komatsuna Greens Ohitashi
- Shonai Paprika and Chicken Breast
- Nanban Pickles
- Shonai Fu Kenchin
- Hot Spring Egg

Daily Special

- Boiled Hiden Beans from Yamagata
- “Mukisoba” peeled soba and nameko mushroom dressing
- Spinach with sesame sauce
- Okra in Dashi Broth

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

- Shonai Shiitake Mushroom Steak with Shoyu-no-Mi Sauce
- Shonai Eggplant and Shishito Peppers Stir-Fried with Sweet Miso
- Yamagata Beef and Simmered Pumpkin
- 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

- Mushroom Soup
- Miso soup of the day

Accompaniment to Rice

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

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 |

2,970 yen (elementary school students and older, tax included) / 1,870 yen (preschool children, tax included)

Children aged 2 and under receive complimentary admission.