

Seasonal special menu

庄内産そば粉と秋野菜のガレット 豆乳と味噌のソース

Shonai Buckwheat Flour and Autumn Vegetable Galette
with Soy Milk and Miso Sauce

期間限定

9/1～11/30

※シルバーウィーク
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。

秋野菜のグリル 庄内産イチジクと粒マスタードのヴィネグレット
Grilled Autumn Vegetables with Shonai Figs and Whole Grain Mustard Vinaigrette

庄内産秋野菜のトマトスープ
Shonai Autumn Vegetable Tomato Soup

庄内産そば粉と秋野菜のガレット 豆乳と味噌のソース
Shonai Buckwheat Flour and Autumn Vegetable Galette with Soy Milk and Miso Sauce
使用しているアレルゲン（特定原材料等）：そば Buckwheat ・卵 Egg ・乳 Dairy ・大豆 Soy



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



庄内産真鯛のフィッシュバーガー わんぱく卵の自家製タルタルソース

1,400円

Shonai Sea Bream Fish Burger
With Homemade Wampaku Egg Tartar Sauce

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



山形ハーブ鶏のコンフィ 庄内産キノコのクリームソース カレー風味

1,600円

Yamagata Herb Chicken Confit
with Shonai Mushroom Cream Sauce, Curry Flavor

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・乳 Dairy・大豆 Soy
鶏肉 Chicken



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

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）：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
- ・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

いちじくヨーグルトフィズ

Fig Yogurt Fizz

使用しているアレルゲン（特定原材料等）：乳 Dairy

※アルコール飲料です。

期間限定

9/18～

11/30



庄内産いちじくを使用し優しい甘みと、楯の川酒造 子宝 鳥海山麓
ヨーグルトリキュールのまろやかな味わいに、炭酸の爽やかさを
合わせました。

いちじくの果実感を楽しめる秋にぴったりの一杯です。

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・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

庄内産もものラッシー

Shonai peach lassi

770円

使用しているアレルゲン（特定原材料等）：乳 Dairy・桃 Peach

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もものコン
フィチュールのドリンクです。



Original Drink

季節のティーソーダ

Seasonal tea soda

990円

庄内産シャインマスカット、いちじく、巨峰を贅沢に使用した自家製ティーソーダで
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

エビスビール		月山ワイン ソレイユルバン	
Yebisu Beer	990円	ヤマソーヴィニヨン	
		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	
		甲州シュールリー	
タートルエール小瓶 300ml		2020 Soleil Levant Koshu Surlie	
Turtle Ale		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
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。