

朝食

Breakfast

6:30-9:30(L.O.9:00)

炊き立てのお米や、農場から直送した野菜、庄内浜で獲れた新鮮なお魚など、庄内産の食材にとことんこだわっています。郷土色豊かな和朝食を、buffet形式でお楽しみください。



朝食の追加やご宿泊のお客様以外もご利用いただけます。
フロントにて朝食券をご購入ください。

5月朝食メニュー

冷たいお料理

庄内産小松菜のくるみ和え
庄内産赤ミズの生姜醤油和え
山形県産なめこの醤油煮
ひじきの煮物

温かいお料理

本日の焼き魚
地元お豆腐屋さんのがんも煮
地元お豆腐屋さんの厚揚げ焼き
ふきの田舎風
庄内産孟宗の煮しめ
桜美豚のさっぱり煮
山形名物 玉こんにゃく
庄内豚のソーセージ
玉子焼き
オリジナルカレー

デザート

鳥海高原ヨーグルト
本日の果物

庄内米の食べ比べ

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

郷土料理 ばんけみそ
自家製 岩海苔の佃煮
庄内産鱈子の醤油漬け
郷土料理 塩納豆
焼き海苔
漬物6種

季節の汁物

庄内春の味覚 孟宗汁
本日のお味噌汁

サラダ

自社農園ベビーリーフ

※メニューは一例です。
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。

※朝食会場では特定原材料品目
(卵、乳、小麦、えび、かに、そば、落花生)
準特定原材料21品目
(イカ、いくら、オレンジ、カシューナッツ、キウイフルーツ、牛肉、くるみ、ゴマ、サケ、鯖、ゼラチン、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、まつたけ、もも、山芋、りんご)
の使用について表示をしております。