

2024年6月5日(水)～2024年9月3日(火)

越後妻有フェア



A

パフォーマンス・ライブキッチンメニュー

- ・ 味わい葡萄牛熟成ローストビーフ ・ 料理長おまかせ 4種ミニ中華丼ぶり
- ・ 料理長厳選 鮮魚のおまかせ握り寿司 ・ 揚げたて旬菜と海鮮串揚げ

洋食・奇跡の豚 妻有ポークと高長天然醸造醤油の生姜焼き

- ・ 鮮魚のカルパッチョ 切り菜ソース ・ 越後妻有野菜どぶづけ・彩り野菜のマルシェ
- ・ あてまの大地で育てたハーブと貝類と旬菜のスープ仕立て
- ・ 越後妻有の温野菜 ・ 越後妻有で育てたにいがた和牛入りトマトキーマカレー
- ・ 洋食オードブル各種 ・ フライドポテト ・ チキンのオープン焼き
- ・ シェフ気まぐれパスタ ・ 季節野菜の冷たいスープ ・ ラザニア エミリア風
- ・ シェフお任せ魚料理 ・ ホテルオリジナル大黒舞茸カレー ・ パン各種 ・ フルーツ

和食・越後十日町小嶋屋 へぎそば ・ あてま ふのりうどん ・ 郷土料理けんちん汁

- ・ 魚沼産コシヒカリ ・ 香の物2種

中華・越後妻有 茄子と春雨の蒸し物 大蒜風味 ・ 十日町のソウルフード「カルビクッパ」

- ・ 本日の中華カルパッチョ ・ 香港焼き窯 県内産豚肉のチャーシュー
- ・ 紅ずわい蟹爪フライ ・ あてま白黒餃子 ・ 中華前菜2種
- ・ トマトと葱入り海老のチリソース煮 ・ 牛肉と季節野菜のオイスター炒め

ペストリー

- ・ ヤスダヨーグルトパンナコッタ フレグランスピーチソース
- ・ "縄文キウイ"さるなしシャーベット ・ 島田牛乳ミルクアイス ・ 笹団子
- ・ 本日のケーキやチョコボールなどデザート10種 ・ アイスcreamとシャーベット10種

キッズ

- ・ かぼちゃのポタージュ ・ げんきもりもりキッズカレー ・ 苺ミルクロール ・ 一口バナナ
- ・ お子様スパゲッティナポリタン ・ 甘い温野菜 ・ 豆乳ブレッド ・ フライドポテト
- ・ お米でスイートポテト ・ チキンナゲット ・ 米粉うどん・野菜スティック
- ・ 低アレルゲンふりかけおにぎり ・ 野菜ワッフルコーン ・ 中華まほうのスープ
- ・ パンダまんじゅう ・ にくだんごとトマトのピンチョス ・ 牛乳 ・ 麦茶

※仕入れ状況により、メニュー内容が変更となる場合がございます。



越後妻有フェア



B

パフォーマンス・ライブキッチンメニュー

- ・ 味わい葡萄牛熟成ローストビーフ ・ 料理長おまかせ 4種ミニ中華丼ぶり
- ・ 料理長厳選 鮮魚のおまかせ握り寿司 ・ 揚げたて旬菜と海鮮串揚げ

洋食 ・ 奇跡の豚 妻有ポークと高長天然醸造醤油の生姜焼き

- ・ 鮮魚のカルパッチョ 切り菜ソース ・ 越後妻有野菜どぶづけ・彩り野菜のマルシェ
- ・ あてまの大地で育てたハーブと貝類と旬菜のスープ仕立て
- ・ 越後妻有の温野菜 ・ 越後妻有で育てたにいがた和牛入りトマトキーマカレー
- ・ 洋食オードブル各種 ・ フライドポテト ・ 仔羊もも肉のロティ
- ・ シェフ気まぐれパスタ ・ じゃがいもとポロ葱の冷たいスープ ・ シェフお任せ魚料理
- ・ 魚沼産コシヒカリとあてまっしゅのリゾットグラタン ・ ホテルオリジナル大黒舞茸カレー
- ・ パン各種 ・ フルーツ

和食 ・ 越後十日町小嶋屋 へぎそば ・ あてま ふのりうどん ・ 郷土料理けんちん汁

- ・ 魚沼産コシヒカリ ・ 香の物2種

中華 ・ 越後妻有 茄子と春雨の蒸し物 大蒜風味 ・ 十日町のソウルフード「カルビクッパ」

- ・ 丸鶏の香港窯焼き ・ 海老マヨ ・ あてま白黒餃子 ・ トロピカル酢豚
- ・ 中華前菜2種 ・ 海鮮と季節野菜の塩炒め ・ 本日の中華カルパッチョ

ペストリー

- ・ ヤスダヨーグルトパンナコッタ フレグランスピーチソース
- ・ "縄文キウイ"さるなしシャーベット ・ 島田牛乳ミルクアイス ・ 笹団子
- ・ 本日のケーキやチョコボールなどデザート10種 ・ アイスcreamとシャーベット10種

キッズ

- ・ かぼちゃのポタージュ ・ げんきもりもりキッズカレー ・ 苺ミルクロール ・ 一口バナナ
- ・ お子様スパゲッティナポリタン ・ 甘い温野菜 ・ 豆乳ブレッド ・ フライドポテト
- ・ お米でスイートポテト ・ チキンナゲット ・ 米粉うどん・野菜スティック
- ・ 低アレルゲンふりかけおにぎり ・ 野菜ワッフルコーン ・ 中華まほうのスープ
- ・ パンダまんじゅう ・ にくだんごとトマトのピンチョス ・ 牛乳 ・ 麦茶

※仕入れ状況により、メニュー内容が変更となる場合がございます。



越後妻有フェア

ECHIGO-TSUMARI FAIR

NON ALCOHOL COCKTAIL

期間限定 ノンアルコール カクテル

スタッフ考案の自信作！

ベルナティオの雄大な自然をイメージした
越後妻有フェア期間限定ドリンクです。

美しい情景を思い浮かべながら
贅沢なひとときをお過ごしくださいませ。

各種 **770** 円 (税込)



レモネード モヒート

あてまの爽やかで青々とした草原をイメージ。

あてまのはちみつレモンに県内産ミントとジンジャーエール
を加えてモヒート風に仕上げた爽快感のあるドリンクです。



アップル フリーズル

あてまを彩る花畑をイメージ。

りんごの甘みやグレープフルーツの酸味に、
ローズマリーの香りが調和した食後におすすめの
さっぱりとしたドリンクです。



あてまの 夕空

あてまの鮮やかな夕焼けをイメージ。

レモンを漬け込んだあてまのはちみつにハーブティーの
風味を加えた夏にふさわしい疲労回復ドリンクです。

※飲み放題ご注文のお客さまもお召し上がりいただけます。

梅酒

Plum wine

八海山の原酒で仕込んだうめ酒

甘さ控えめで食中酒としてぴったりのスッキリとした味わいです。

八海山の焼酎で仕込んだ梅酒 にごり

梅のペーストが入り、とろりとした口当たりと濃厚な味わいが特徴的です。

¥880



カクテル

Cocktail

越後薬草 THE HERBALIST YASO GIN

みずみずしくフルーティーな甘い香りにスパイスの要素が加わり、草木の香りを纏わせることで、爽やかな香りが鼻に抜ける特別な味わいをお楽しみいただけます。

ジントニック

ジンバック

ジンリッキー

オレンジブロッサム

¥990

ブルドッグ

モスコミュール

スクリュードライバー

カシスオレンジ

カシスウーロン

カシスグレープフルーツ

スパモーニ

カンパリオレンジ

カンパリソーダ

ピーチソーダ

ファジーネーブル

ピーチジンジャー ¥880



ノンアルコールドリンク

Non-alcoholic Drink

カシス(ソーダ or オレンジ or ウーロン) シャーリーテンプル

ピーチ(ソーダ or オレンジ or ウーロン) サラトガクーラー

¥660

コカ コーラ

ジンジャー エール

¥550

※こちらのメニューに記載している価格はすべて税込価格です。

お食事後にゆったりとした空間で一杯いかがですか？

バーラウンジ クオーレ

営業時間 17:30-23:00(L.O.22:30)

場所：別館3階レストランコスモス向かい



森のシンフォニックダイニング

COSMOS

アルコール飲み放題

Free Flow

75分間 ¥2,200



セルフバーカウンターから
ご自由にお持ちください。

バーカウンターで
スタッフがご用意いたします。

Draft beer

KIRIN ハートランド

Japanese sake

松乃井 清酒

天神囃子 普通酒

苗場山 本醸造

霧の塔 純米酒

Whiskey

ホワイトホース

Sour

レモンサワー

グレープフルーツサワー

Wine

赤ワイン

白ワイン

スパークリングワイン

Cocktail

ジントニック

ジンバック

オレンジブロッサム

ジンリッキー

ブルドッグ

モスコミュール

スクリュードライバー

カシスオレンジ

カシスウーロン

カシスグレープフルーツ

スパモーニ

カンパリオレンジ

カンパリソーダ

ピーチジンジャー

ピーチソーダ

ファジーネーブル

Shochu

麦焼酎

芋焼酎

Non-alcoholic Drink

ノンアルコールビール

Bottled beer

KIRIN 一番搾り

カシスオレンジ

KIRIN ハートランド

ピーチソーダ

Plum wine

まっこい梅酒

シャーリーテンプル

サラトガクーラー

コカ・コーラ

ジンジャーエール

プレミアム飲み放題

アルコール飲み放題の料金+¥1,100で

ドリンクメニューの全メニューを

お召し上がりいただける

プレミアム飲み放題に変更できます

ビール

Beer



Craft beer クラフトビール

妻有ビール めでたしゴールデンエール

オレンジビールとホップのフルーティーな香りが特徴的で、洋食全般・中国料理にもよく合う爽やかなビールです。

グラス 320ml ¥990

HAKKAISAN ライディーンビール IPA

ホップの持つ青々としたキレの良い苦みとブドウや柑橘系の豊かな香りが楽しめます。このホップの芳醇でインパクトのある飲み口は中華料理に良く合います。

グラス 320ml ¥990

Draft beer ドラフトビール

KIRIN ハートランド

中ジョッキ 435ml ¥858

グラス 250ml ¥693

Bottled beer 瓶ビール

KIRIN 一番搾り

KIRIN ハートランド

ASAHI スーパードライ

中瓶 500ml ¥935

Non-alcoholic beer ノンアルコールビール

KIRIN グリーنزフリー

小瓶 334ml ¥660

ワイン

Wine



ヴィーナ・プンタスカラ ポシップ (白)

ヴィーナ・プンタスカラ プラバッツ・マリ (赤)

グラス 120ml ¥1,210 ボトル ¥6,600

スパークリングワイン

グラス 120ml ¥770

※ワインリストもご用意しております。ご希望のお客様はスタッフにお申し付けください。



ホテル特製サワー

Original Sour

佐渡の深海塩のレモンサワー

時間と手をかけて作られた佐渡の深海塩はほんのりと甘みも感じられ、レモンサワーの爽快感を引き立ててくれます。ドライなレモンサワーがお好みの方におすすめの一杯です。



津南トマトのレモンサワー

津南の日差しをたっぷり浴びたトマトで作った100%ストレート果汁トマトジュースを使用したレモンサワーです。トマトの旨味とレモンのハーモニーをお楽しみください。



あてま産はちみつレモンサワー

あてま産アカシアのハチミツを使用したレモンサワーです。すっきりとした甘さが特徴のハチミツで、甘いレモンサワーがお好みの方におすすめの一杯です。



¥880

焼酎

Shochu



米焼酎 八海山 風媒花

日本酒醸造の技術を生かした本格米焼酎。オーク樽で熟成された独特の芳しい香りをお楽しみいただけます。おすすめはソーダで割り、焼酎ハイボールですっきりとお召し上がりください。

¥880

米焼酎 八海山 宜有千萬

芋焼酎 薩摩邑

麦焼酎 一尋

¥715

ウイスキー

Whiskey



新潟麦酒が製造する
新潟発ウイスキー

忍

SHINOBU



越ノ忍 ブレンデッド (白ラベル)

口当たりがマイルドで、麦芽由来の優しい甘みが広がり、長い余韻をお楽しみいただけます

¥880



越ノ忍 ピュアモルト



スモーキー感があり、驚くほどまろやかで、ペッパースパイスで強められたフルーツの余韻があります。 ¥1,320

水割りか
ハイボールがおすすめ

越後妻有(十日町市・津南町)厳選日本酒



松乃井 特別純米酒 【松乃井酒造場】 《辛口》

酒造好適米の十日町産五百万石55%まで精白し低温で発酵させ、
すっきりとした辛口で、米本来の旨みと香りを出した酒で、食中酒におすすめです。

¥1,100



天神囃子 特別純米酒 【魚沼酒造】 《普通》

十日町産の五百万石と越淡麗を55%まで磨き上げ、
じっくりと米本来の味わいを感じつつ香ばしいナッツを彷彿とさせる芳醇な香りで、
ふくよかな旨みをお楽しみいただけます。

¥1,100



深然 MIZEN 純米吟醸 【苗場酒造】 《甘口》

苗場酒造が「自然」をコンセプトに醸した「深然 MIZEN(みぜん)」。
柔らかな旨みが広がり、滑らかな酸味が全体を引き締め
バランスの良い味わいをお楽しみいただけます。

¥1,320



つなん黄金 純米酒 【津南酒造】 《普通》

津南産五百万石の米の旨みを雪解け水で引き出した純米酒。
柔らかなコクとキレ、淡麗にして旨味も感じられます。
冷でも燗でも良し、食中酒としても良し。非常に飲みやすいお酒です。

¥1,430



松乃井 越淡麗 【松乃井酒造場】 《辛口》

究極の酒造好適米「越淡麗」を使用し、上品でフレッシュな果実の
香りと柔らかな旨みが調和した吟醸酒です。ほのかな苦味、
越淡麗の旨みがよく引き出れた、味わい深いお酒です。

¥1,650



つなん紅 純米吟醸酒 【津南酒造】 《普通》

津南産五百万石を使用し、苗場山系より湧き出る雪解け水の超軟水を使用。
穏やかな香り、優しい口当たり、丹念に醸しあげた味わい深いお酒です。

¥1,870

※表記されている日本酒の料金は各一合(180ml)の税込価格です。