Symphonic Dining　COSMOS　-森のシンフォニックダイニング　コスモス-

2024年11月27日(水)～2025年3月4日（火）

八海山フェア

A

パフォーマンス・ライブキッチンメニュー

・八海山酒蔵麹味噌入りあてまビーフシチュー

・味わい葡萄牛熟成ローストビーフ　八海山塩麹グレイビーソース

・大平きのこ研究所　黒舞茸　・揚げたて天ぷら

・料理長厳選　鮮魚のおまかせ握り寿司　・料理長おまかせ　4種ミニ中華丼ぶり

洋食**・八色しいたけと雪国白まいたけのリゾットグラタン**

・八海山醤油麹香るあてまブイヤベース　・アルザス風シュークルート

・季節の彩り野菜サラダマルシェ　・本日のカルパッチョ

・本日の洋食オードブル各種　・シェフ気まぐれパスタ　・本日のスープ

・シェフお任せ魚料理　・大平きのこ研究所　黒舞茸ホテルカレー　・パン各種　・フルーツ

和食**・雪国まいたけと魚沼産きのこ汁　・八海山酒粕入り豚汁**

・南蛮海老　・ふのりうどん　・魚沼産コシヒカリ　・香の物2種

中華**・魚沼産ゆきくらげと豚肉のふんわり卵炒め　・牛肉と雪国まいたけ極 白 オイスター炒め**

・香港焼き窯　妻有ポークチャーシュー　・紅ずわい蟹爪フライ　・自家製あてま白黒餃子

・中華前菜　・海老のチリソース煮　・本日の海鮮

ペストリー

・ホテル特製　魚沼産コシヒカリを使用したミルクアイス　・麹だけでつくったあまさけプリン

・魚沼の天然水を使ったフルーツゼリー　・本日のケーキやチョコボールなどデザート10種

・アイスクリームとシャーベット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　・プチデザート　・一口バナナ

・チーズinハンバーグ　・お子様スパゲッティナポリタン　・甘い野菜のピューレ

・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・カラフル野菜のピンチョス　・低アレルゲンふりかけ　・ポテトサラダ

・まほうのスープ　・パンダまんじゅう　・胡麻揚げ団子　・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。

Symphonic Dining　COSMOS　-森のシンフォニックダイニング　コスモス-

2024年11月27日(水)～2025年3月4日（火）

八海山フェア

B

パフォーマンス・ライブキッチンメニュー

・八海山酒蔵麹味噌入りあてまビーフシチュー

・味わい葡萄牛熟成ローストビーフ　八海山塩麹グレイビーソース

・大平きのこ研究所　黒舞茸　・揚げたて天ぷら

・料理長厳選　鮮魚のおまかせ握り寿司　・料理長おまかせ　4種ミニ中華丼ぶり

洋食 **・八色しいたけと雪国白まいたけのリゾットグラタン**

・八海山醤油麹香るあてまブイヤベース　・ポークスペアリブ・手羽先のロースト

・季節の彩り野菜サラダマルシェ　・本日のカルパッチョ

・本日の洋食オードブル各種　・シェフ気まぐれパスタ　・シェフお任せ魚料理

・大平きのこ研究所　黒舞茸ホテルカレー　・パン各種　・フルーツ

和食 **・雪国まいたけと魚沼産きのこ汁　・八海山酒粕入り豚汁**

・南蛮海老　・越後 十日町名物へぎ蕎麦　・魚沼産コシヒカリ　・香の物2種

中華 **・魚沼産ゆきくらげと豚肉のふんわり卵炒め　・海鮮と季節野菜の八海山塩麹炒め**

・丸鶏の香港窯焼き　・フカヒレきのこスープ　・自家製あてま白黒餃子

・中華料理一品　・中華前菜　・本日の海鮮

ペストリー

・ホテル特製　魚沼産コシヒカリを使用したミルクアイス　・麹だけでつくったあまさけプリン

・魚沼の天然水を使ったフルーツゼリー　・本日のケーキやチョコボールなどデザート10種

・アイスクリームとシャーベット10種

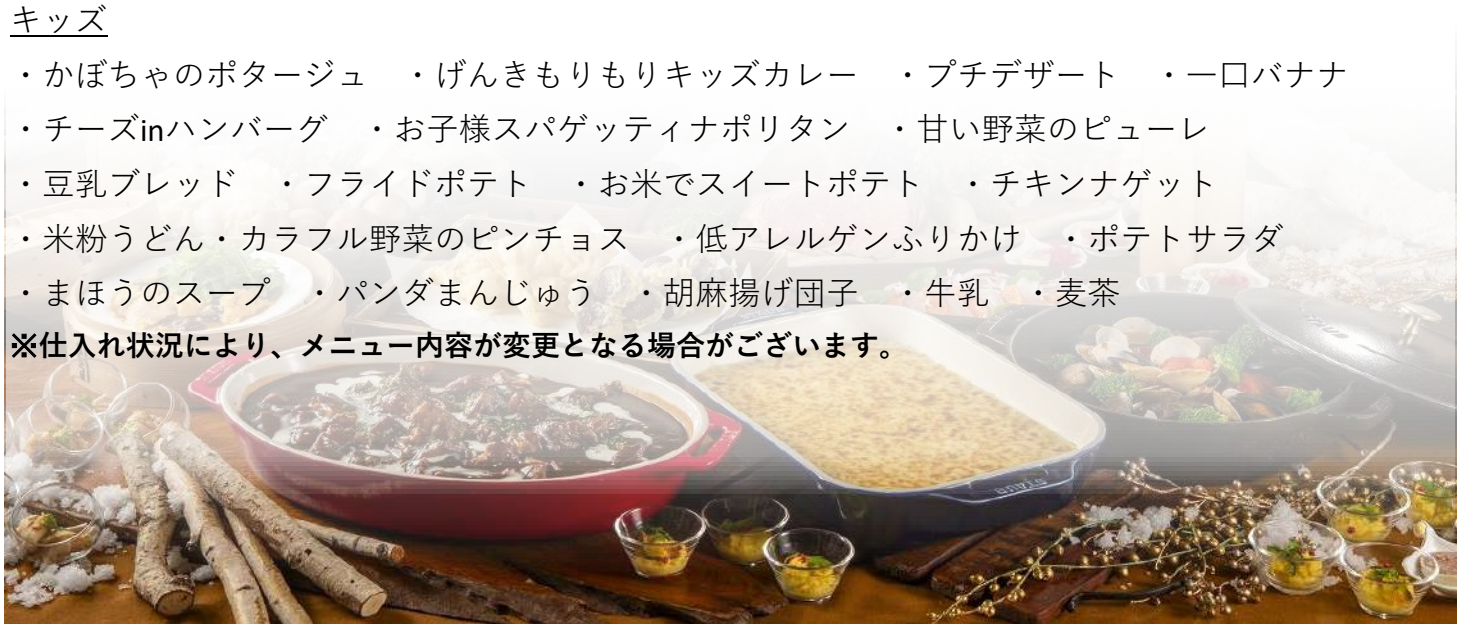
キッズ

・かぼちゃのポタージュ　・げんきもりもりキッズカレー　・プチデザート　・一口バナナ

・チーズinハンバーグ　・お子様スパゲッティナポリタン　・甘い野菜のピューレ

・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・カラフル野菜のピンチョス　・低アレルゲンふりかけ　・ポテトサラダ

・まほうのスープ　・パンダまんじゅう　・胡麻揚げ団子　・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。