

ヤスダヨーグルトフェア



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 海老と旬菜天ぷら

月替わりメニュー

- 【3月】ヤスダヨーグルト漬け 越の鶏照り焼き
- 【4月】チキン南蛮 ヤスダヨーグルト 柑橘の香り
- 【5.6月】トルコ風ハンバーグ ヤスダヨーグルトソース
- 【5月3日~5日の3日間限定】ゆたからサーモンとヤスダヨーグルトを使ったリゾットのクリビヤック

洋食・つなんポークのカレーヨーグルト煮込み ・ 越後の農家直送野菜と彩りサラダマルシェ

- ・ 洋食オードブル各種 ・ 温野菜 ・ フライドポテト
- ・ シェフ気まぐれパスタ ・ グラタン ドフィノア ・ ハマグリ・貝類と旬菜のナージュ
- ・ 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・山菜とヤスダヨーグルトクリームチーズの白和え ・ 南蛮甘海老 ・ 本日のカルパッチョ2種

- ・ ふのりうどん ・ 本日の汁物 ・ 魚沼産コシヒカリ ・ 香の物2種

中華・海老と彩り野菜のヤスダヨーグルトソース 味噌の香り ・ 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 ・ 本日の飲茶
- ・ 海老チリソース煮 ・ 牛肉と季節野菜のオイスター炒め ・ フカヒレきのこスープ

ペストリー

- ・ ヤスダヨーグルト カッサータ ・ ヤスダヨーグルトプチシュークリーム
- ・ ヤスダヨーグルトとあてまブルーベリーアイスクリーム ・ ヤスダヨーグルトパンナコッタ
- ・ 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 ・ フルーツサンドウィッチ ・ 一口バナナ
- ・ お子様スパゲッティナポリタン ・ 甘い温野菜 ・ ハムとチーズと野菜のピンチョス
- ・ フライドポテト ・ お米でスイートポテト 国産鶏肉の柔らかチキンナゲット ・ うどん
- ・ 野菜スティック ・ 低アレルゲンふりかけおにぎり ・ たこ焼き ・ 野菜ワッフルコーン
- ・ 中華まほうのスープ ・ うさぎまんじゅう ・ にくだんごとトマトのピンチョス ・ 牛乳 ・ 麦茶



Symphonic Dining COSMOS -森のシンフォニックダイニング コスモス-
2024年3月6日(水)~2024年6月4日(火)

ヤスダヨーグルトフェア



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 海老と旬菜天ぷら

月替わりメニュー

- 【3月】ヤスダヨーグルト漬け 越の鶏照り焼き
- 【4月】チキン南蛮 ヤスダヨーグルト 柑橘の香り
- 【5.6月】トルコ風ハンバーグ ヤスダヨーグルトソース
- 【5月3日~5日の3日間限定】ゆたからサーモンとヤスダヨーグルトを使ったリゾットのクリビヤック

洋食・つなんポークのカレーヨーグルト煮込み

- ・ 越後の農家直送野菜と彩りサラダマルシェ
- ・ 洋食オードブル各種 ・ 温野菜 ・ フライドポテト ・ 本日のスープ
- ・ シェフ気まぐれパスタ ・ 魚沼産コシヒカリとあてまっしゅのリゾットグラタン
- ・ ハマグリ・貝類と旬菜のナージュ・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・山菜とヤスダヨーグルトクリームチーズの白和え

- ・ 南蛮甘海老 ・ 本日のカルパッチョ2種
- ・ 妻有そば ・ 本日の汁物 ・ 魚沼産コシヒカリ ・ 香の物2種

中華・海老と彩り野菜のヤスダヨーグルトソース 味噌の香り

- ・ 丸鶏の香港窯焼き ・ 中華前菜
- ・ ヤスダヨーグルトパンナコッタ 杏仁豆腐 ・ 海老マヨ ・ あてま白黒餃子
- ・ 本日の肉料理 ・ 本日の中華料理 ・ 海鮮と季節野菜の塩炒め

ペストリー

- ・ ヤスダヨーグルト カッサータ ・ ヤスダヨーグルトプチシュークリーム
- ・ ヤスダヨーグルトとあてまブルーベリーアイスクリーム ・ ヤスダヨーグルトパンナコッタ
- ・ 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 ・ フルーツサンドウィッチ ・ 一口バナナ
- ・ お子様スパゲッティナポリタン ・ 甘い温野菜 ・ ハムとチーズと野菜のピンチョス
- ・ フライドポテト ・ お米でスイートポテト 国産鶏肉の柔らかチキンナゲット ・ うどん
- ・ 野菜スティック ・ 低アレルゲンふりかけおにぎり ・ たこ焼き ・ 野菜ワッフルコーン
- ・ 中華まほうのスープ ・ うさぎまんじゅう ・ にくだんごとトマトのピンチョス ・ 牛乳 ・ 麦茶



ヤスダヨーグルトフェア

YASUDA YOGURT FAIR



こだわりの生乳

ヤスダヨーグルトは、搾りたての「生乳」を使ってつくられます。「生乳」に含まれたたくさんの栄養素を、そのままヨーグルトに。飲み比べてわかる味の違いは、新鮮な生乳にこだわったからこそ。また、新潟特産「20世紀梨」をヒントにした甘味と、ヨーグルト特有の酸味がマッチしたまろやかなコクは、どこも真似できないフレッシュな味わいを演出しています。



レッドスクリュードライバー

桜やベリー系のような香りを感じつつクセのない爽やかな味わいでお食事中にもお楽しみいただける一杯

ココナッツヨーグルト

ココナッツとヤスダヨーグルトにパイナップルジュースで爽快感を加えた調和がお楽しみいただける一杯



ヨーグルトチャイナブルー

ライチとヨーグルトの相性の良い甘味と、後に引き立つグレープフルーツの苦味が美味しさに繋がるバランスのとれた一杯



オリジナルカクテル (上記ドリンクはアルコールが含まれております。) **¥880**



オレンジヨーグルト

ヤスダヨーグルトとパティシエ特製のオレンジゼリーですっきりした味わいに仕上げました



あまさけベリーラッシー

ヤスダヨーグルトに八海山のあまさけを加えた発酵×発酵のオリジナルラッシー



ノンアルコールカクテル

¥660

飲み放題ご注文のお客様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。 ¥770



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。

カクテル

Cocktail

八海醸造 Ohoro GIN

ジントニック ジンバック ¥990
ジンリッキー オレンジブロッサム

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 ブラッディ・マリー カシスグレープフルーツ
スプモーニ カシスソーダ ピーチジンジャー
ピーチソーダ カンパリオレンジ ウーロンハイ
ピーチウーロン ファジーネーブル カシスウーロン ¥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
レモンジンジャー(COLD or HOT) ¥660

コカ コーラ ジンジャー エール ¥440

※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。

Draft beer

KIRIN ハートランド

Japanese sake

新潟県産 厳選酒 4種

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 モスコミュール
ブルドッグ スクリュードライバー
ブラッディ・マリー カシスオレンジ
カシスソーダ カシスグレープフルーツ
カシスウーロン カンパリオレンジ
スプモーニ ピーチウーロン
ピーチソーダ ピーチジンジャー
ファジーネーブル ウーロンハイ

Shochu

麦焼酎
芋焼酎

Bottled beer

KIRIN 一番搾り
KIRIN ハートランド

Plum wine

まっこい梅酒

Non-alcoholic Drink

カシスオレンジ
ピーチソーダ
シャーリーテンプル
サラトガクーラー
レモンジンジャー
コカ・コーラ
ジンジャーエール

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



プレミアム飲み放題

アルコール飲み放題に
+¥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

BELNATIO めでたしゴールドエンジェル
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。

¥990

HAKKAISAN ライディーンビール IPA

¥990

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。

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

中瓶 500ml ¥935

ASAHI スーパードライ

Non-alcoholic beer ノンアルコールビール

KIRIN グリーンズフリー

小瓶 334ml ¥660

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、驚くほどまるやかで、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

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。



レモンサワー

Lemon 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

ベルナティオがある当間高原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。



¥770

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

日本酒



真稜 至 純米酒 【尾畑酒造】

一時ブームにもなり幻の酒ともいわれた「至」。
果実を思わせるフルーティーさもありつつしっかりとした
旨みをお楽しみいただけます。

¥1,100



鶴齡純米吟醸 【青木酒造】

「米」本来の味わいを重視しながらも、ソフトに仕上げ飲み飽き
しない純米酒。ほのかな香りと柔らかい口あたり、
そして奥深い味わいをお楽しみいただけます。

¥1,320



純米酒 風和 (かぜやわらか) 【加藤酒造店】

やや辛口仕立てですが、口当たりにほのかな甘さと優しい酸
があり、名前の通り柔らかで、心地よい風のような清々しい
味わいをお楽しみいただけます。

¥1,320



真野鶴 辛口吟醸 【尾畑酒造】

口に含むと柔らかな吟醸香が立ち上がり、後味はスッキリとした
淡麗な味わいが広がります。どのお料理に合わせても飲みやすい
お酒となっております。

¥1,320



深然 MIZEN 純米吟醸 【苗場酒造】

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



松乃井 越淡麗 【松乃井酒造】

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。

¥1,450



かなでる 純米大吟醸おりからみ pizzicato 【尾畑酒造】

佐渡産の資源と再生可能エネルギーで酒造りをする学校蔵で
醸した逸品。軽やかに弾む微発砲性で爽やか&軽やかな
酸味をお楽しみいただけます。

¥1,760

※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。