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

2025年3月5日(水)～6月3日（火）

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　グレイビーソース・ヤスダヨーグルトソース

・料理長厳選　鮮魚のおまかせ握り寿司　・揚げたて天ぷら

・料理長おまかせ　4種ミニ中華丼ぶり

月替わりメニュー

【3月】県内産豚肉のカレーヨーグルト煮込み

【4月】越の鶏照り焼き　ヤスダヨーグルトクリームソース

【5.6月】にいがた和牛入りデミグラス煮込みハンバーグ　ヤスダヨーグルトソース

洋食・**ヤスダヨーグルトモッツァレラチーズと魚沼産コシヒカリのリゾットグラタン**

・**ヤスダヨーグルトとアボカドムース　紅ずわい蟹添え**

・**季節の彩り野菜サラダマルシェ　ヤスダヨーグルトドレッシング**

・洋食オードブル各種　・本日のカルパッチョ　・本日のスープ

・シェフ気まぐれパスタ　・ラザニア　エミリア風　・帆立と貝類のナージュ旬彩を添えて

・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・**春のキッシュロレーヌ　和　ヤスダヨーグルト風味**　・南蛮海老

・**鯛と野菜のホイル包み揚げ　ヤスダヨーグルト味噌ソース**

・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・**サラダ海老と彩り野菜のヤスダヨーグルトソース**　・香港焼き窯　妻有ポークチャーシュー

・十日町のソールフード「カルビクッパ」・紅ずわい蟹爪フライ　・あてま白黒餃子

・海老チリソース煮　・牛肉と雪国白まいたけ　オイスター炒め　・中華前菜　・本日の海鮮

ペストリー

・さるなしとキウイのヤスダヨーグルト レアチーズケーキ　・ヤスダヨーグルト　カッサータ

・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

・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　・ごはん　・低アレルゲンふりかけ

・野菜ワッフルコーン　・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

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

2025年3月5日(水)～6月3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　グレイビーソース・ヤスダヨーグルトソース

・料理長厳選　鮮魚のおまかせ握り寿司　・揚げたて天ぷら

・料理長おまかせ　4種ミニ中華丼ぶり

月替わりメニュー

【3月】県内産豚肉のカレーヨーグルト煮込み

【4月】越の鶏照り焼き　ヤスダヨーグルトクリームソース

【5.6月】にいがた和牛入りデミグラス煮込みハンバーグ　ヤスダヨーグルトソース

洋食・**ヤスダヨーグルトモッツァレラチーズと魚沼産コシヒカリのリゾットグラタン**

・**ヤスダヨーグルトとアボカドムース　紅ずわい蟹添え**

・**季節の彩り野菜サラダマルシェ　ヤスダヨーグルトドレッシング**

・洋食オードブル各種　・本日のカルパッチョ

・シェフ気まぐれパスタ　・本日のグラタン　・帆立と貝類のナージュ旬彩を添えて

・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・**春のキッシュロレーヌ　和　ヤスダヨーグルト風味**　・南蛮海老

・越後　十日町名物へぎ蕎麦　・本日の汁物　・魚沼産コシヒカリ　・香の物2種

中華・**サラダ海老と彩り野菜のヤスダヨーグルトソース**　・丸鶏の香港窯焼き

・十日町のソールフード「カルビクッパ」・スティック春巻き　・あてま白黒餃子

・海鮮と季節野菜の塩麹炒め　・雲白肉（ウンパイロウ）　・中華前菜　・本日の海鮮

・カニ肉フカヒレスープ　・中華風ハンバーガー

ペストリー

・さるなしとキウイのヤスダヨーグルト レアチーズケーキ　・ヤスダヨーグルト　カッサータ

・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

・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　・ごはん　・低アレルゲンふりかけ

・野菜ワッフルコーン　・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

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

スタンダード　75分間　￥2,640

セルフバーカウンターから
ご自由にお持ちください。

Draft beer
KIRIN ハートランド

Japanese sake
八海山　特別本醸造
松乃井　清酒
魚沼で候
厳選地酒

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

バーカウンターで
スタッフがご用意いたします。

Craft beer
クラフトビール２種類

Cocktail
ジントニック
オレンジブロッサム
ブルドッグ
スクリュードライバー
カンパリ（ソーダorオレンジ）
ピーチ（ソーダorジンジャーorオレンジ）
カシス（ソーダorオレンジorウーロンor グレープフルーツ）
ジンバック
ジンリッキー
モスコミュール
スプモーニ
ファジーネーブル

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
ノンアルコールビール
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
カルピス

プレミアム　75分間　￥3,740　メニュー内の全アイテム対象

インクルーシブプランの方は
＋￥1,100でプレミアム飲み
放題に変更できます。

スタンダード・プレミアム飲み放題
このフェアでしか飲めない
オリジナルドリンクも対象！！

ビール Beer

Craft beer クラフトビール

BELNATIO シルクミントエール

ベルナティオで栽培、収穫したミントを使用したベルナティオ限定のビールです。爽やかで口当たりがシルクのような滑らかなのどごしがお楽しみいただけます。

グラス 360ml ￥1,100

ライディーンビール 麹ベルジャン

麹を発酵素材としたクラフトビールです。柑橘系の爽やかな香りに加え、酵母のスパイシーな香りで個性のある風味をお楽しみください。

グラス 320ml ￥1,100

Draft beer ドラフトビール

KIRIN ハートランド

中ジョッキ	435ml	￥880
グラス	250ml	￥715

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 ￥990

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 ￥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

水割りか
ハイボールがおすすめ

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

￥990

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

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	750ml	￥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までお申し付けください。

日本酒　Japanese sake

天神囃子　普通酒	一合	180ml	¥770
松乃井　特別純米酒	一合	180ml	￥880
鶴齢　純米吟醸	一合	180ml	￥1,155
真野鶴　辛口吟醸	一合	180ml	￥1,320
八海山　大吟醸	一合	180ml	￥1,480

焼酎　Shochu

米焼酎 八海山 風媒花　￥880
日本酒醸造の技術を生かした黄麹三段仕込の本格米焼酎。
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。

米焼酎 八海山 宜有千萬　￥880
清酒酵母と黄麹を三回に分けて仕込んだ「三段仕込み」が特徴的で、
芳醇なうまみと吟醸香が付き、爽やかな後味をお楽しみいただけます。

麦焼酎　一尋	￥715
芋焼酎　薩摩邑	￥715

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。

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%ストレート果汁を使用したレモンサワー。
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

あてま産のハチミツを使用したレモンサワーです。
甘さと香り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

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

八海醸造　Ohoro GIN

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
スプモーニ　ファジーネーブル　ピーチジンジャー
ピーチソーダ　カンパリ（オレンジorソーダ）
カシス（ソーダorオレンジorウーロンorグレープフルーツ）　￥880

ノンアルコールドリンク　Non-alcoholic Cocktail

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

カルピス　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。