

Dining Room Cosmos

ダイニングルーム コスモス

～あてまサマーbuffe～

～ボードサービス～

国産牛のローストビーフ ケイジャンスパイス風味

フォアグラ井
～夏の装いを纏って～

妻有ポークのグリル
マスタード添え

季節野菜の天麩羅

枝豆と抹茶の
クレームブリュレ

洋食

和食

夏野菜のバーニャカウダ

妻有ポークと夏野菜の
お出汁で食べるしゃぶしゃぶ

アトランティックサーモンのレモンマリネ

本日の海鮮和え

牛挽肉と胡瓜の春雨サラダ

厳選旬のお造り

チキンカツレツ ココナッツカレーソース

きまぐれ握り寿司

クロムツとトマトのアクアパッツァ

ふのりうどん

本日のラザニア

魚沼産コシヒカリとご飯のお供

ホテル特製夏野菜と牛挽肉のカレー

地元農家直送野菜の味噌汁

飲む野菜 冷たい枝豆のクリームスープ

中華

夏の恵みのサラダブティック

茄子入り麻婆豆腐

本日のパスタ

青菜の紅ズワイ餡かけ

パン各種

トマトの小海老のチリソース煮

焼き小龍包

中華前菜各種

デザート

キッズコーナー

ケーキ各種

お子様料理各種

和菓子

各種離乳食・おかゆのご用意もございます。
お気軽にお申し付けください。

アイスクリーム各種

フルーツ各種

4,536円 (税別4,200円)

Dining Room Cosmos

ダイニングルーム コスモス

～あてまサマーbuffe～

～ボードサービス～

国産牛のローストビーフ ケイジャンスパイス風味

フォアグラ井
～夏の装いを纏って～

妻有ポークのグリル
マスタード添え

季節野菜の天麩羅

枝豆と抹茶の
クレームブリュレ

洋食

和食

夏野菜とバジルの効いたカポナータ

妻有ポークと夏野菜の
お出汁で食べるしゃぶしゃぶ

タコとセロリのマリネ

本日の海鮮和え

鶏モモ肉のコンフィと人参のサラダ

厳選旬のお造り

にいがた和牛入りミニハンバーグ

きまぐれ握り寿司

サーモンのロースト 冷たいトマトのソース

妻有そば

夏野菜とマカロニのトマトグラタン

魚沼産コシヒカリとご飯のお供

ホテル特製夏野菜と牛挽肉のカレー

鯨汁

飲む野菜 冷たい枝豆のクリームスープ

中華

夏の恵みのサラダブティック

妻有ポークのトロピカル酢豚

本日のパスタ

海老と青菜の塩炒め

パン各種

本日の炒飯

焼き餃子

中華前菜各種

デザート

キッズコーナー

ケーキ各種

お子様料理各種

和菓子

各種離乳食・おかゆのご用意もございます。
お気軽にお申し付けください。

アイスクリーム各種

フルーツ各種

4,536円 (税別4,200円)