

Dining Room Cosmos

ダイニングルーム コスモス

～秋の収穫祭buffet～

～ボードサービス～

オーストラリア産牛サーロインと 新鮮野菜の鉄板ステーキ

フォアグラ井
～秋の装いを纏って～

妻有ポークのステーキ
マスタード添え

秋野菜の天麩羅

妻有ポークと濃厚茸の
スープで食べるしゃぶしゃぶ

洋食

和食

本日のオードブル

本日の海鮮和え

さつま芋とヨーグルトのサラダ

厳選旬のお造り 本日のおすすめ

アトランティックサーモンマリネと茸のサラダ

気まぐれ握り寿司

合鴨のロースト バルサミコソース

魚沼産新米コシヒカリ

小海老、イカ、アサリ、茸のソテー

松茸の炊き込みご飯

ラザニア

ふのりうどん

ホテル特製キノコ入り牛挽肉のカレー

地元農家直送野菜の味噌汁

飲む野菜 冷たい野菜のクリームスープ

中華

サラダブティック

～フレッシュ野菜と調理野菜のサラダ～

ズワイ蟹の蟹爪フライ

本日のパスタ

鶏肉の米粉蒸しカレー風味

パン各種

四川麻婆豆腐

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

4,620円 (税別4,200円)

Dining Room Cosmos

ダイニングルーム コスモス

～秋の収穫祭buffet～

～ボードサービス～

オーストラリア産牛サーロインと 新鮮野菜の鉄板ステーキ

フォアグラ井
～秋の装いを纏って～

妻有ポークのステーキ
マスタード添え

秋野菜の天麩羅

妻有ポークと濃厚茸の
スープで食べるしゃぶしゃぶ

洋食

和食

本日のオードブル

本日の海鮮和え

茸のキッシュ

厳選旬のお造り 本日のおすすめ

小海老のサラダ

気まぐれ握り寿司

茸入りビーフストロガノフ サフランライス添え

魚沼産新米コシヒカリ

鮭の味噌焼き

松茸の炊き込みご飯

ロールキャベツグラタン

妻有そば

ホテル特製キノコ入り牛挽肉のカレー

地元野菜のけんちん汁

飲む野菜 冷たい野菜のクリームスープ

中華

サラダブティック

～フレッシュ野菜と調理野菜のサラダ～

黒酢を使った妻有ポークと栗の酢豚

本日のパスタ

紅ズワイ蟹と中華野菜のさっぱり煮物

パン各種

点心盛り合わせ

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

4,620円 (税別4,200円)