

2023年9月6日(水)～2023年12月3日(日)

究極の越後フェア～秋の収穫祭～

A

パフォーマンス・ライブキッチンメニュー

- ・魚沼産コシヒカリとあてまっしゅのあてま高原リゾート
- ・奇跡の豚 妻有ポークと大黒舞茸の揚げたて天ぷら
- ・紅ずわい蟹と越後きのこの中華おこげ ・料理長厳選おまかせ握り寿司
- ・ホテル特製 葡萄牛ローストビーフ ・越後妻有野菜&フライドポテト

洋食・つなみポークと越後きのこのポークシチュー ・貝類と越後秋野菜のマリニエール

- ・越後の農家直送野菜と彩りサラダマルシェ12種 自家製ドレッシング ・洋食オードブル各種
- ・ズッキーニとモッツアレラチーズのグラタン ・シェフお任せ魚料理 ・シェフ気まぐれパスタ
- ・ホテルオリジナル大黒舞茸カレー ・季節野菜のポタージュ ・パン各種 ・フルーツ6種

和食・郷土料理 きのこけんちん汁 ・厳選 日本海鮮魚の御造り本日のお勧め ・ふのりうどん

- ・海鮮和え ・本日の和前菜 ・魚沼産コシヒカリ ・香の物4種

中華・香港焼き窯 妻有ポークチャーシュー ・中華前菜 ・本日の飲茶

- ・海老のチリソース煮 ・牛肉と柿のオイスター炒め
- ・本日の揚げ物 ・自家製 白黒パンダ餃子

ペストリー

- ・黒沢観光くり園の栗を使用した スペシャルモンブラン
- ・越後妻有野菜の濃厚プリン ・ヤスタヨーグルトパンナコッタ ・新潟名物笹団子
- ・本日のケーキ ・季節のジュレ ・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

- ・魔法のスープ(野菜スープ) ・かぼちゃのポタージュ ・野菜スティック
- ・げんきもりもりキッズカレー ・お子様スパゲッティナポリタン ・甘い温野菜
- ・ブロッコリーとたまごサラダのクラッカー ・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 ・低アレルゲンふりかけおにぎり ・キッシュ
- ・野菜ワッフルコーン ・パンダまんじゅう ・にくだんごとトマトのピンチョス
- ・いちごロールケーキ ・一口バナナ ・牛乳 ・麦茶



究極の越後フェア~秋の収穫祭~

B

パフォーマンス・ライブキッチンメニュー

- ・魚沼産コシヒカリとあてまっしゅのあてま高原リゾット
- ・奇跡の豚 妻有ポークと大黒舞茸の揚げたて天ぷら
- ・紅ずわい蟹と越後きのこの中華おこげ ・料理長厳選おまかせ握り寿司
- ・ホテル特製 葡萄牛ローストビーフ ・越後妻有野菜&フライドポテト

洋食・つなんポークと越後きのこのポークシチュー ・貝類と越後秋野菜のマリニエール

- ・越後の農家直送野菜と彩りサラダマルシェ12種 自家製ドレッシング ・洋食オードブル各種
- ・ラザニア エミリア風 ・シェフお任せ魚料理 ・シェフ気まぐれパスタ
- ・ホテルオリジナル大黒舞茸カレー ・パン各種 ・フルーツ6種

和食・郷土料理 きのこけんちん汁 ・厳選 日本海鮮魚の御造り本日のお勧め ・海鮮和え

- ・越後 十日町名物へぎ蕎麦 ・本日の和前菜 ・魚沼産コシヒカリ ・香の物4種

中華・丸鶏の香港窯焼き ・中華前菜 ・本日の飲茶 ・フカヒレきのこスープ

- ・海老マヨ ・県内産豚肉 本日の肉料理 ・地元生産者が育てた南瓜の四川風ピリ辛炒め
- ・自家製 白黒パンダ餃子 ・海鮮と季節野菜の塩炒め

ペストリー

- ・黒沢観光くり園の栗を使用した スペシャルモンブラン
- ・越後妻有野菜の濃厚プリン ・ヤスタヨーグルトパンナコッタ ・新潟名物笹団子
- ・本日のケーキ ・季節のジュレ ・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

- ・魔法のスープ(野菜スープ) ・かぼちゃのポタージュ ・野菜スティック
- ・げんきもりもりキッズカレー ・お子様スパゲッティナポリタン ・甘い温野菜
- ・ブロッコリーとたまごサラダのクラッカー ・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 ・低アレルゲンふりかけおにぎり ・キッシュ
- ・野菜ワッフルコーン ・パンダまんじゅう ・にくだんごとトマトのピンチョス
- ・いちごロールケーキ ・一口バナナ ・牛乳 ・麦茶



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し上がりください。 ¥880

米焼酎 八海山 宜有千萬

芋焼酎 薩摩邑

麦焼酎 一尋

¥715

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

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	
ソルティードッグ	ウォッカトニック	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	
スパモーニ	カンパリオレンジ	カンパリソーダ	
ピーチソーダ	ファジーネーブル	ピーチ・ジンジャー	
ピーチウーロン	カシスウーロン	ウーロンハイ	¥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	
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

COSMOS

「究極の越後フェア」開催記念特別企画

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

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

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

スパークリングワイン
越後雪季 (白)
越後雪季 (赤)

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
ウォッカトニック	スクリュードライバー
ブルドッグ	ソルティードッグ
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
スパモーニ	カンパリソーダ
ピーチソーダ	ピーチウーロン
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

まっかい梅酒

Non-alcoholic Drink

カシスソーダ
カシスオレンジ
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 OPEN 17:30
場所：別館3階レストランコスモス向かい CLOSE 23:00(L.O22:30)

※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。

ビール

Beer



Craft beer クラフトビール

t0ki brewery Elixir SMaSH Blonde Ale

¥990

飲んだら炎天下の暑さも忘れ回復するようなビール！
ドライでありながら酵母由来のフルーティーさ、酸味、穀物感
をお楽しみいただけます。

BELNATIO めでたしゴールデンエール

¥990

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。

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			
ASAHI スーパードライ	中瓶	500ml	¥935

Non-alcoholic beer ノンアルコールビール

キリン零ICHI	小瓶	334ml	¥660
----------	----	-------	------



日本酒

Japanese sake

松乃井 特別純米酒

苗場山 別撰

天神囃子 特別本醸造 ¥880

深然 MIZEN 純米吟醸

苗場酒造が「自然」をコンセプトに醸した「深然 MIZEN(みぜん)」
全体的にまろやかながら芳醇な印象。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。

松乃井 越淡麗

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。若さならではのほのかな苦味、
越淡麗の旨みがよく引き出れた、味わい深いお酒です。 ¥1,320

※表記されている日本酒の料金は各一合(180ml)の料金です。

ウイスキー



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



レモンサワー



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



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 ¥1,100 ボトル ¥6,160

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。

究極の越後フェア 秋のおすすめメニュー

Autumn recommendation

¥660 (税込)



新潟県産イチゴ 越後姫「香る」
ストロベリーピーチ

十日町産さるなしと
キウイのグリーンスカッシュ

新潟県産ローズマリー香る
アップルフリーズル

新潟県産柿のアマレットミルク

※こちらの商品は飲み放題ご注文のお客様もお召し上がりいただけます。