

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

ウォッカトニック

ブラッディ・マリー

カシスグレープフルーツ

カシスオレンジ

カシスソーダ

カンパリソーダ

スパモーニ

カンパリオレンジ

ピーチジンジャー

ピーチソーダ

ファジーネーブル

ウーロンハイ

ピーチウーロン

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) シャーリーテンブル

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



HAKKAISAN



森のシンフォニックダイニング

COSMOS

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。

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

オレンジブロッサム

ウォッカトニック

ブルドッグ

ブラッディ・マリー

カシスソーダ

カシスウーロン

スパモーニ

ピーチソーダ

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

まっかい梅酒

バーカウンターで
スタッフがご用意いたします

ジンバック

モスコミュール

スクリュードライバー

カシスオレンジ

カシスグレープフルーツ

カンパリオレンジ

カンパリソーダ

ピーチウーロン

ピーチジンジャー

ウーロンハイ

Non-alcoholic Drink

カシスオレンジ

ピーチソーダ

シャーリーテンブル

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

ノンアルコールビール

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

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。

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

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

KIRIN グリーنزフリー

小瓶 334ml ¥660



日本酒

Japanese sake

八海山 魚沼で候

¥880

八海山 特別本醸造

¥1,100

八海山 大吟醸

¥1,320

すべて手づくりの麴と八海山の雪解け水が湧水となった「雷電様の清水」で醸した大吟醸。細かくまろやかで綺麗な味わいに、ほのかに感じる上品な甘やかさが料理を引き立てます。

八海山 純米大吟醸

¥1,650

純米でありながら八海山らしい、切れの良い飽きの来ない純米酒。透明感のある綺麗な味わいに、ふわっと広がる上品な甘やかさが料理を引き立てる、少し高級な食中酒です。

※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

Whiskey



新潟麦酒が製造する
新潟発ウイスキー



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

¥880

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

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

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。

あまさけで腸内から健康に。

あまさけノンアルコールカクテル



原料は蔵人こだわりの「麴」とやわらかい「水」だけ

アルコールを含む酒粕や、甘味を出すための砂糖は一切不使用。「すべての酒造りに大吟醸酒の技術を応用し、最高の品質を提供する」という蔵人こだわりの精米歩合60%まで磨き上げられた麴と八海山水系の極軟水のみ。お米由来のやさしい甘味を引き出しているため、体にやさしいおいしさがお楽しみいただけます。



あまさけマチェドニア

くだものをふんだんに使ったフルーツのようなカクテルに仕上げました。



あまさけレモネード

はちみつレモンとほのかに香る生姜が心地よい一杯です。



あまさけハニーミルク

あてま産はちみつとあまさけの優しい甘さがお楽しみいただけます。



あまさけベリーラッシー

ヤスタヨーグルトにあまさけを加え、濃厚なラッシーに仕上げました。

¥660(税込)