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

2025年9月3日(水)～11月25日（火）

八海山フェア

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　八海山塩麹グレイビーソース**
- **八海山雷電様の清水仕込み　名水雪熟雪ひかりポークのソテー**
- **八海山の酒粕を使った粕酢シャリ おまかせ海鮮握り寿司**
- **揚げたて天ぷら　・プリプリ海老雲呑スープ**
- **黒沢観光栗園 和栗のモンブラン 三年熟成　麹の蜜本みりんの香り**

洋食・**八色しいたけと雪国白まいたけのリゾットグラタン　・にいがた和牛入りハンバーグ　カルボナード風**
・**八海山 麹味噌香る魚介と季節野菜のブイヤベース　・八海山風媒花パテドカンパーニュ**
・鮮魚のカルパッチョ　・越後の季節野菜と彩り野菜のマルシェ　・オードブル各種
・本日のスープ　・シェフ気まぐれパスタ　・シェフおまかせ魚料理　・フルーツ各種
・大平きのこ研究所　黒舞茸ホテルカレー　・パン各種

和食・**越の鶏と魚沼産きのこの温かけつゆ**　・ふのりうどん　・南蛮海老
・**八海山酒かす入り　あら汁**　・魚沼産コシヒカリ　・香の物2種

中華・**海鮮と季節野菜の八海山塩こうじ炒め**　・香港焼き窯　県内産豚肉のチャーシュー
・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　・自家製あてま白黒餃子
・牛肉と雪国白まいたけオイスター炒め　・雲白肉（ウンパイロウ）・中華前菜　・本日の中華海鮮

ペストリー
・**魚沼産コシヒカリ　ミルクアイス　・麹だけでつくったあまさけプリン**
・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　・まほうのスープ　・げんきもりもりキッズカレー　・チキンナゲット
・チーズinハンバーグ　・お子様スパゲッティナポリタン　・カラフル野菜のピンチョス
・野菜のピューレ　・たまごサラダ　・豆乳ブレッド　・フライドポテト
・ごはん　・低アレルゲンふりかけ　・米粉うどん　・パンダまんじゅう　・ごまだんご
・本日のデザート　・豆乳ケーキ　・一口バナナ・牛乳　・麦茶

※食材の仕入れ状況によりメニューが急遽変更となる場合がございます

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

2025年9月3日(水)～11月25日（火）

八海山フェア

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　八海山塩麹グレイビーソース**
- **八海山雷電様の清水仕込み　名水雪熟雪ひかりポークのソテー**
- **八海山の酒粕を使った粕酢シャリ おまかせ海鮮握り寿司**
- **揚げたて天ぷら　・プリプリ海老雲呑スープ**
- **黒沢観光栗園 和栗のモンブラン 三年熟成　麹の蜜本みりんの香り**

洋食・**八色しいたけと雪国白まいたけのリゾットグラタン　・にいがた和牛入りハンバーグ　カルボナード風**
・**八海山 麹味噌香る魚介と季節野菜のブイヤベース　・八海山風媒花パテドカンパーニュ**
・鮮魚のカルパッチョ　・越後の季節野菜と彩り野菜のマルシェ　・オードブル各種
・シェフ気まぐれパスタ　・シェフおまかせ魚料理　・フルーツ各種
・大平きのこ研究所　黒舞茸ホテルカレー　・パン各種

和食・**越の鶏と魚沼産きのこの温かけつゆ**　・越後　十日町名物へぎ蕎麦　・南蛮海老
・**八海山酒かす入り　あら汁**　・魚沼産コシヒカリ　・香の物2種

中華・**海鮮と季節野菜の八海山塩こうじ炒め**　・丸鶏の香港窯焼き　・フカヒレきのこスープ
・十日町のソールフード「カルビクッパ」・海老マヨ　・自家製あてま白黒餃子
・中式漢堡包 中華風ハンバーガー　・黒酢酢豚　・中華前菜　・本日の中華海鮮

ペストリー
・**魚沼産コシヒカリ　ミルクアイス　・麹だけでつくったあまさけプリン**
・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　・まほうのスープ　・げんきもりもりキッズカレー　・チキンナゲット
・チーズinハンバーグ　・お子様スパゲッティナポリタン　・カラフル野菜のピンチョス
・野菜のピューレ　・たまごサラダ　・豆乳ブレッド　・フライドポテト
・ごはん　・低アレルゲンふりかけ　・米粉うどん　・パンダまんじゅう　・ごまだんご
・本日のデザート　・豆乳ケーキ　・一口バナナ・牛乳　・麦茶

※食材の仕入れ状況によりメニューが急遽変更となる場合がございます

夏フルーツフェア
Summer Fruits Fair

フェア限定ドリンク

飲み放題対象メニューです

ALCOHOL COCKTAIL

各種880円(税込)

日本酒×あまさけ

優しい甘さと華やかな香り
すっきりとキレのある味わいです

あまさけモヒート

ラム酒の酸味とあまさけの甘味の
バランスが良いカクテルです

サムライロック

日本酒が苦手な方でも飲みやすい
ライムの爽やかな酸味と日本酒のコク

NON-ALCOHOL DRINK

各種770円(税込)

マチェドニア

たっぷりのフルーツを使った
カクテルに仕上げました

あまさけベリーラッシー

ヤスダ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

あまさけミルク

あまさけと牛乳の優しい甘みが
お楽しみいただけます

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！！

仕入れ状況によりメニューが変更となる場合がございます。

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 セッションIPA

数種類のホップを贅沢に使った華やかな香りとさわやかで軽快な飲み口です。

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

日本酒 Japanese sake

BROOKLYN KURA

Brooklyn Kura CATSKILLS キャッツキル	一合	180ml	￥1,870
Brooklyn Kura GRAND PRAIRIE グランドプレーリー	一合	180ml	￥1,870
Brooklyn Kura OCCIDENTAL オクシデンタル	一合	180ml	￥1,870
八海山　大吟醸	一合	180ml	￥1,480
八海山　特別本醸造	一合	180ml	￥1,100

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。

￥880

米焼酎 八海山 宜有千萬

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。

￥880

麦焼酎　一尋　￥715

芋焼酎　薩摩邑　￥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。

ホテル特製サワー Original Sour

トマトサワー

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

あてま産の甘さと香りが特徴のハチミツを使用したレモンサワーです。

レモンサワー

シンプルなレモンサワー。さっぱりとシンプルなレモンサワーお楽しみください。

¥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。

北雪梅酒

¥880

佐渡島で収穫された大粒の青梅だけを使用し、
北雪酒造のお酒でじっくり漬け込んだとろみのある濃厚な味わいが特徴です。

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
ピーチソーダ　ファジーネーブル　ピーチジンジャー
カンパリ（オレンジorソーダ）　スプモーニ
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。