

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

2022年12月10日(土)~2023年3月7日(火)

八海醸造×内山肉店 八海山フェア



パフォーマンス・ライブキッチンメニュー

- ・内山さんの雪ひかりポーク生ハム 金賞受賞のシャルキュトリー
- ・八海醸造 麴味噌入り あてまビーフシチュー
- ・奇跡の豚 妻有ポークの低温ロースト ・ホテル特製 葡萄牛ローストビーフ
- ・きのこ入りポテトピューレ ・料理長厳選 おまかせ握り寿司
- ・揚げたて旬菜天ぷら ・シェフ厳選 日本海の魚介と中国野菜の二種火鍋
- ・県内産 翠鶏の香港窯焼き



和食・魚沼産コシヒカリ ・ふのりうどん ・厳選旬のお造り 本日のお勧め

・海鮮和え ・香の物4種 ・本日の和食前菜

洋食・八海醸造 醤油こうじ香るカナダ産ムール貝と冬野菜のブイヤベース ・クラムチャウダー

・にいがた野菜と彩りサラダマルシェ8種 ・シェフの気まぐれパスタ

・本日の野菜オードブル4種 ・パン各種 ・紅すわい蟹と野菜のドリア

・本日の魚料理 ・津南産舞茸入りきのこビーフカレー ・フルーツ6種

中華・中華冷菜 2種 ・本日の飲茶 ・海老チリソース煮 ・牛肉と季節野菜のオイスター炒め

・紅すわい蟹爪フライ ・自家製 白黒パンダ餃子 ・フカヒレきのこスープ

ショーケースのデザートブティック

・八海山あまさけのパンナコッタ ・八海山 本みりんジュレ ・ブッシュドノエル

・ショコラバニージュ ・チーズケーキ ・ティラミス ・キャラメルプリン ・チョコボール

・笹団子 ・本日のケーキ

・ホテル特製 プレミアムピスタチオアイス ・ホテル特製 地元牛乳使用ミルクアイス

他アイスクリーム8種

キッズメニュー

・魔法のスープ (かつおだしの野菜スープ) ・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 ・フライドポテト ・うどん ・低アレルゲンふりかけおにぎり

・甘い温野菜 ・お子様スパゲッティナポリタン ・フルーツサンドウィッチ ・一口バナナ

・ハムとチーズと野菜のピンチョス ・たこ焼き ・野菜ワッフルコーン ・うさぎまんじゅう

・国産鶏肉の柔らかチキンナゲット ・にくだんごとトマトのピンチョス ・お米でスイートポテト



2022年12月10日(土)~2023年3月7日(火)

八海醸造×内山肉店

八海山フェア



パフォーマンス・ライブキッチンメニュー

- ・内山さんの雪ひかりポーク生ハム 金賞受賞のシャルキュトリー
- ・雪温貯蔵にいがた和牛と雪ひかりポークの煮込みハンバーグ
- ・奇跡の豚 妻有ポークの低温ロースト ・ホテル特製 葡萄牛ローストビーフ
- ・きのこ入りポテトピューレ ・料理長厳選 おまかせ握り寿司
- ・揚げたて旬菜天ぷら ・シェフ厳選 日本海の魚介と中国野菜の二種火鍋
- ・県内産 翠鶏の香港窯焼き

和食・魚沼産コシヒカリ ・妻有そば ・厳選旬のお造り 本日のお勧め

・海鮮和え ・香の物4種 ・本日の和食前菜

洋食・八海醸造 醤油こうじ香るカナダ産ムール貝と冬野菜のブイヤベース ・クラムチャウダー

・にいがた野菜と彩りサラダマルシェ8種 ・シェフの気まぐれパスタ

・本日の野菜オードブル4種 ・パン各種 ・ラザニア エミリア風

・本日の魚料理 ・津南産舞茸入りきのこビーフカレー ・フルーツ6種

中華・中華冷菜 2種 ・本日の飲茶 ・海老マヨ ・海鮮と冬野菜の塩炒め ・東披肉

・県内産大根使用 自家製大根もち ・中華薬膳スープ

ショーケースのデザートブティック

- ・八海山あまさけのパンナコッタ ・八海山 本みりんジュレ ・ブッシュドノエル
- ・ショコラバニージュ ・チーズケーキ ・ティラミス ・キャラメルプリン ・チョコボール
- ・笹団子 ・本日のケーキ
- ・ホテル特製 プレミアムピスタチオアイス ・ホテル特製 地元牛乳使用ミルクアイス
- 他アイスクリーム8種

キッズメニュー

- ・魔法のスープ (かつおだしの野菜スープ) ・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 ・フライドポテト ・うどん ・低アレルギーふりかけおにぎり
- ・甘い温野菜 ・お子様スパゲッティナポリタン ・フルーツサンドウィッチ ・一口バナナ
- ・ハムとチーズと野菜のピンチョス ・たこ焼き ・野菜ワッフルコーン ・うさぎまんじゅう
- ・国産鶏肉の柔らかチキンナゲット ・にくだんごとトマトのピンチョス ・お米でスイートポテト





カクテル

Cocktail

★ 八海醸造 Ohoro GIN ¥990

(トニックウォーター・オレンジジュース・ジンジャーエール・ソーダ)

ジントニック	ジンバック	オレンジブロッサム
ウォッカトニック	モスコミュール	スクリュードライバー
カシスオレンジ	カシスソーダ	カシスグレープフルーツ
スプモーニ	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	¥880

果実酒

Fruit 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



ウイスキー

Whiskey

ホワイトホース ¥605

サワー

SOUR



レモンサワー

グレープフルーツサワー

ウーロンハイ ¥605



ノンアルコールドリンク Non-alcoholic Cocktail

カシスソーダ シャーリーテンプル

カシスオレンジ 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



期間限定

ドリンクメニューリニューアル！！
新潟が誇る八海醸造の銘酒をお楽しみください。

アルコール飲み放題

Free Flow



75分間 ¥2,200

八海山フェア開催記念特別企画

八海山プレミアム飲み放題

アルコール飲み放題に
+¥550で★のドリンクを含めた
プレミアム飲み放題に変更できます

Draft beer

KIRIN ハートランド

Bottled beer

KIRIN 一番搾り (中瓶)
KIRIN ハートランド (中瓶)

Japanese sake

八海山 魚沼で候
八海山 特別本醸造
松乃井 清酒
妻有郷

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
ウーロンハイ

Wine

スパークリングワイン
白ワイン
赤ワイン

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	カシスオレンジ
カシスソーダ	カシスグレープフルーツ
スプモーニ	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	

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(COLD or HOT)
コカ・コーラ
ジンジャーエール

Shochu

麦焼酎
芋焼酎

Fruit wine

梅酒

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

シルクミントエール	グラス	250ml	¥ 803
-----------	-----	-------	-------

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しがお楽しみいただけます。

★ <u>ライディーンビール IPA</u>	グラス	320ml	¥ 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

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

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までお申し付けください。



日本酒

Japanese sake

八海山 魚沼で候	一合	180ml	¥ 880
----------	----	-------	-------

八海山 特別本醸造	一合	180ml	¥ 1,100
-----------	----	-------	---------

★ <u>八海山 大吟醸</u>	一合	180ml	¥ 1,320
------------------	----	-------	---------

★ <u>純米大吟醸 八海山雪室熟成三年</u>	一合	180ml	¥ 2,200
--------------------------	----	-------	---------

グラス	90ml	¥ 1,320
-----	------	---------



雪国に伝わる天然の冷蔵庫「雪室」で長い時間熟成させ生まれた逸品
フルーティーでまろやかな印象が訪れ、やがて波が訪れるように酸味が出し、すっきりとキレていく味わいをお楽しみいただけます。

純米大吟醸 八海山雪室熟成八年	一合	180ml	¥ 3,300
-----------------	----	-------	---------

グラス	90ml	¥ 1,870
-----	------	---------



今年の10月より発売した新商品
従来の三年よりもさらに年月をかけついに生まれた逸品
香りは穏やかながら果実の様な香りを持ちつつ、口に含むと少し濃いめのうまみと、スッキリとした後味をお楽しみいただけます。

焼酎

Shochu

★ <u>米焼酎 八海山 風媒花</u>	¥ 880
----------------------	-------

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。
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。

★ <u>米焼酎 八海山 宜有千萬</u>	¥ 660
-----------------------	-------

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。

芋焼酎 黒霧島

麦焼酎 二階堂	¥ 605
---------	-------



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。



あまさけモヒート
ミントとトニックで爽やかに仕上げました。
お食事中にぴったりの一杯です。



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。

¥660(税込)