

2024年9月5日(木)~2024年11月26日(火)

佐渡フェア



A

パフォーマンス・ライブキッチンメニュー

- ・佐渡銀鮭と鮮魚 おまかせ握り寿司
- ・味わい葡萄牛熟成ローストビーフ 大黒舞茸添え
- ・料理長おまかせ 4種ミニ中華丼ぶり ・揚げたて 海老と旬菜天ぷら

洋食・紅ずわい蟹と海鮮ごっつおリゾット パルミジャーノ・レッチャーノ

- ・本日のカルパッチョ ・越の鶏とマッシュルームのフリカッセ
- ・越後妻有野菜・彩り野菜のマルシェ ・烏賊と貝類のトマトスープ仕立て
- ・フライドポテト ・本日の洋食オードブル各種 ・シェフ気まぐれパスタ
- ・本日のスープ ・ラザニア エミリア風 ・シェフお任せ魚料理
- ・ホテルオリジナル大黒舞茸カレー ・パン各種 ・フルーツ

和食・和食本日一品（佐渡郷土料理いごねり） ・南蛮海老 ・漁師風 番屋汁

- ・ふのりうどん ・魚沼産コシヒカリ ・香の物2種

中華・佐渡牛挽肉入り蒸し湯葉揚げ はちみつ黒胡椒ソース ・本日の海鮮 金粉飾り

- ・香港焼き窯 妻有ポークチャーシュー ・紅ずわい蟹爪フライ ・あてま白黒餃子
- ・十日町のソールフード「カルビクッパ」 ・中華前菜 ・海老のチリソース煮
- ・牛肉と柿のオイスター炒め

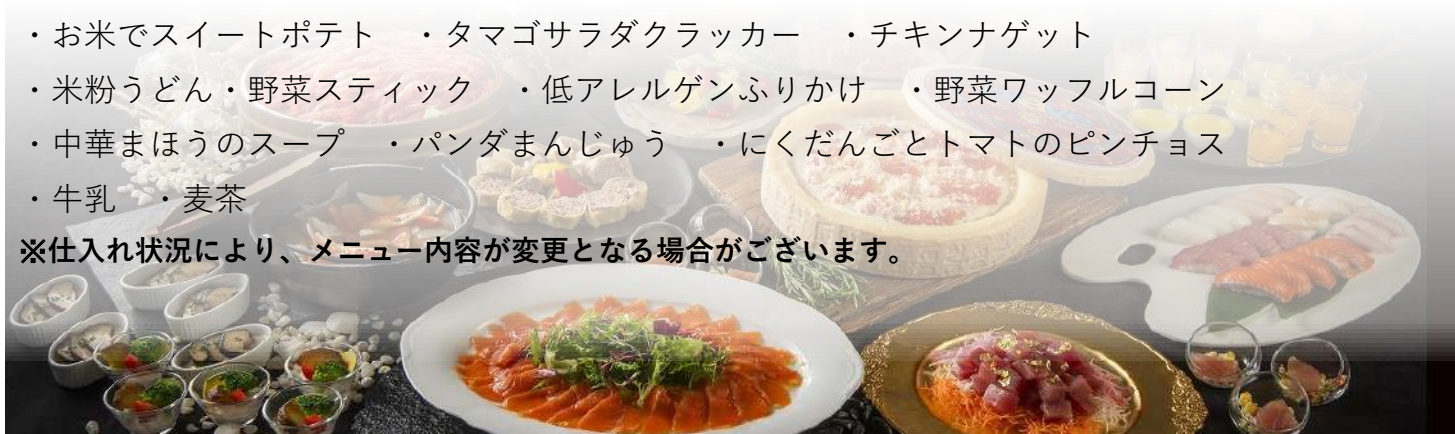
ペストリー

- ・佐渡産柿のシャーベット ・ヤスダヨーグルトパンナコッタ 佐渡産みかんソース
- ・佐渡産みかんのジュレ ・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 ・げんきもりもりキッズカレー ・苺ミルクロール ・一口バナナ
- ・お子様スパゲッティナポリタン ・甘い温野菜 ・豆乳ブレッド ・フライドポテト
- ・お米でスイートポテト ・タマゴサラダクラッカー ・チキンナゲット
- ・米粉うどん・野菜スティック ・低アレルゲンふりかけ ・野菜ワッフルコーン
- ・中華まほうのスープ ・パンダまんじゅう ・にくだんごとトマトのピンチョス
- ・牛乳 ・麦茶

※仕入れ状況により、メニュー内容が変更となる場合がございます。



佐渡フェア



B

パフォーマンス・ライブキッチンメニュー

- ・佐渡銀鮭と鮮魚 おまかせ握り寿司
- ・味わい葡萄牛熟成ローストビーフ 大黒舞茸添え
- ・料理長おまかせ 4種ミニ中華丼ぶり ・揚げたて 海老と旬菜天ぷら

洋食・紅ずわい蟹と海鮮ごっつおリゾット パルミジャーノ・レッチャーノ

- ・本日のカルパッチョ ・県内産ポークと越後きのこのホテルポークシチュー
- ・越後妻有野菜・彩り野菜のマルシェ ・フライドポテト
- ・本日の洋食オードブル各種 ・シェフ気まぐれパスタ ・本日のグラタン
- ・シェフお任せ魚料理 ・ホテルオリジナル大黒舞茸カレー ・パン各種 ・フルーツ

和食・和食本日一品（佐渡郷土料理いごねり） ・南蛮海老 ・漁師風 番屋汁

- ・越後 十日町名物へぎ蕎麦 ・魚沼産コシヒカリ ・香の物2種

中華・佐渡牛挽肉入り蒸し湯葉揚げ はちみつ黒胡椒ソース ・本日の海鮮 金粉飾り

- ・丸鶏の香港窯焼き ・海老マヨ ・あてま白黒餃子 ・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」 ・中華前菜 ・本日の中華料理一品

ペストリー

- ・佐渡産柿のシャーベット ・ヤスダヨーグルトパンナコッタ 佐渡産みかんソース
- ・佐渡産みかんのジュレ ・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 ・げんきもりもりキッズカレー ・苺ミルクロール ・一口バナナ
- ・お子様スパゲッティナポリタン ・甘い温野菜 ・豆乳ブレッド ・フライドポテト
- ・お米でスイートポテト ・タマゴサラダクラッカー ・チキンナゲット
- ・米粉うどん・野菜スティック ・低アレルゲンふりかけ ・野菜ワッフルコーン
- ・中華まほうのスープ ・パンダまんじゅう ・にくだんごとトマトのピンチョス
- ・牛乳 ・麦茶

※仕入れ状況により、メニュー内容が変更となる場合がございます。

