

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

2025年11月26日(水)～2026年3月4日(水)

佐渡フェア



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 柿酢と佐渡レモンの和院しょうゆポン酢
- ・佐渡銀鮭と鮮魚 おまかせ握り寿司
- ・揚げたて 紅ずわい蟹と旬菜天ぷら 佐渡の深海塩（みしお）
- ・プリプリ海老雲呑スープ ・料理長おまかせ4種のミニ中華どんぶり

洋食・佐渡乳業 農場モツァレラチーズのリゾットグラタン ・佐渡の漁師風ブイヤベース

- ・越後の季節野菜と彩り野菜のマルシェ ・オードブル各種 ・温野菜
- ・八海山 麻味噌入り あてまビーフシチュー ・シェフ気まぐれパスタ
- ・シェフおまかせ魚料理 ・本日のスープ ・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・自家製佐渡牛肉味噌・鯛わさび・黒ばら・佐渡あごだし 越後十日町へぎそば ・南蛮海老

- ・佐渡の伝統料理 あごだしうり鶏汁 ・本日のお造り ・魚沼産コシヒカリ・香の物2種

中華・天然ブリカツ 中華風 ・本日の海鮮 金粉飾り ・香港焼き窯チャーシュー

- ・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
- ・牛肉と柿のオイスター炒め ・海老のチリソース煮 ・中華前菜

ペストリー

- ・佐渡産柿と梅のシャーベット ・佐渡産みかんのジュレ
- ・ヤスダヨーグルトパンナコッタ 佐渡産ル レクチェソース
- ・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 ・お子様スペ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 ・ポテトサラダ ・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2種 ・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



佐渡フェア



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 柿酢と佐渡レモンの和院しょうゆポン酢
- ・佐渡銀鮭と鮮魚 おまかせ握り寿司
- ・揚げたて 紅ずわい蟹と旬菜天ぷら 佐渡の深海塩（みしお）
- ・プリプリ海老雲呑スープ ・料理長おまかせ4種のミニ中華どんぶり

洋食・佐渡乳业 農場モツァレラチーズのリゾットグラタン ・佐渡の漁師風ブイヤベース

- ・越後の季節野菜と彩り野菜のマルシェ ・オードブル各種 ・温野菜
- ・県内産ポークと越後きのこのホテルポークシチュー ・シェフ気まぐれパスタ
- ・シェフおまかせ魚料理 ・大平きのこ研究所 黒舞茸ホテルカレー
- ・パン各種 ・フルーツ各種

和食・自家製佐渡牛肉味噌・鰯わさび・黒ばら・佐渡あごだし ふのりうどん ・南蛮海老

- ・佐渡の伝統料理 あごだし入り鶏汁 ・本日のお造り ・魚沼産コシヒカリ・香の物2種

中華・天然ブリカツ 中華風 ・本日の海鮮 金粉飾り ・丸鶏の香港窯焼き

- ・十日町のソールフード「カルビクッパ」 ・フカヒレきのこスープ ・自家製あてま白黒餃子
- ・海鮮と季節野菜の塩炒め ・海老マヨ ・中華前菜 ・中華料理一品

ペストリー

- ・佐渡産柿と梅のシャーベット ・佐渡産みかんのジュレ
- ・ヤスダヨーグルトパンナコッタ 佐渡産ル レクチェソース
- ・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 ・お子様スペ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 ・ポテトサラダ ・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2種 ・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



佐渡フェア 限定ドリンク

飲み放題対象メニュー

2025 11.26 [WED] - 2026 3.4 [WED]

ALCOHOL COCKTAIL

各種 880 円(税込)



番茶ビール

佐渡番茶やほうじ茶を使った
オリジナルビール



深海塩レモンサワー

佐渡の深海塩漬けレモンを
使用した人気のサワーです！



サムライロック

日本酒が苦手な方でも飲みやすい
爽やかさでコクのあるカクテルです。

NON-ALCOHOL DRINK

各種 770 円(税込)



バナナミルク

佐渡ルレクチャージャムをトッピング。
小さなお子さまにおすすめです♪



佐渡塩キャラメルラテ

佐渡の深海塩を使用。
さっぱりとした味わい深いラテです。



みかんスカッシュ

佐渡のみかんジュレで作った
すっきり甘いスカッシュです。

※仕入れ状況により、急遽メニューが変更となる場合がございます。

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

ジンバック

オレンジブロッサム

ジンリッキー

ブルドッグ

モスコミュール

スクリュードライバー

スプモーニ

カンパリ (ソーダorオレンジ)

ファジーネーブル

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)

Shochu

麦焼酎

芋焼酎

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

Bottled beer

KIRIN 一番搾り

KIRIN ハートランド

Plum wine

まっこい梅酒

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、急遽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 IPA

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、中華料理に良く合います。

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



北雪 金星【北雪酒造】《辛口》

一合 180ml ¥880

天領盃 別撰【天領盃酒造】《辛口》

一合 180ml ¥880

八海山 特別本釀造【八海醸造】《辛口》

一合 180ml ¥1,320

純米酒 風和(かぜやわらか)【加藤酒造店】《辛口》

一合 180ml ¥1,320

真野鶴 辛口吟釀【尾畠酒造】《辛口》

一合 180ml ¥1,320

深然 MIZEN 純米吟釀【苗場酒造】《甘口》

一合 180ml ¥1,320

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 北雪 つんぶり

大吟醸酒粕を原料に最新鋭蒸留器にて蒸留した本格焼酎

「つんぶり」とは、佐渡の方言で山のいただき、てっぺんのことを指し、常にトップクラスで美味しさを極めたいとの願いが込められています。

¥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



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・ブンタスカラ ポシップ（白）

ヴィーナ・ブンタスカラ プラバツ・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。

サワー

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。

レモンサワー

¥880

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。

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。