

2023年6月7日(水)~2023年9月5日(火)

佐渡・寺泊フェア



A

パフォーマンス・ライブキッチンメニュー

- ・佐渡牛のたたき 贅沢手巻き寿司 雲丹ソース ・紅ずわい蟹の手巻き寿司
- ・揚げたて旬菜と海鮮串揚げ 特製串揚げソース 佐渡の深海塩 カレー塩
- ・料理長特選 佐渡銀鮭と鮮魚のおまかせ握り寿司 ・のどぐろ入りチャーハン
- ・ホテル特製 葡萄牛ローストビーフ ・越後の温野菜
- ・仔羊のもも肉のロースト カレー風味

洋食・寺泊名物浜焼き ベルナティオスタイルで

- ・にいがた野菜と彩りサラダマルシェ12種 自家製ドレッシング ・洋食オードブル各種
- ・茄子とモッツァレラチーズのグラタン ・シェフお任せ魚料理 ・シェフ気まぐれパスタ
- ・ホテルオリジナル黒舞茸カレー ・本日のスープ ・パン各種 ・フルーツ6種

和食・厳選 日本海鮮魚の御造り本日のお勧め ・佐渡もずくと海鮮和え ・寺泊漁師風 番屋汁

- ・本日の和前菜 ・ふのりうどん ・魚沼産コシヒカリ ・香の物4種

中華・香港焼き窯 妻有ポークチャーシュー ・中華前菜 ・本日の飲茶

- ・トマトと葱入り海老チリソース煮 ・牛肉と季節野菜のオイスター炒め
- ・紅ずわい蟹爪フライ ・自家製 白黒パンダ餃子

ペストリー

- ・佐渡産ルレクチェアイス ・ヤスダヨーグルトパンナコッタ 佐渡産柿ソース

・佐渡産みかんゼリー

- ・本日のケーキ ・季節のジュレ ・新潟名物笹団子 ・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

- ・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 ・お子様スパゲッティナポリタン ・甘い温野菜
- ・ブロッコリーとたまごサラダのクラッカー ・フライドポテト ・お米でスイートポテト
- ・国産鶏肉の柔らかチキンナゲット ・うどん ・低アレルゲンふりかけおにぎり ・キッシュ
- ・野菜ワッフルコーン ・パンダまんじゅう ・にくだんごとトマトのピンチョス
- ・いちごロールケーキ ・一口バナナ ・牛乳 ・麦茶



2023年6月7日(水)~2023年9月5日(火)

佐渡・寺泊フェア



B

パフォーマンス・ライブキッチンメニュー

- ・佐渡牛のたたき 贅沢手巻き寿司 雲丹ソース・紅ずわい蟹の手巻き寿司
- ・揚げたて旬菜と海鮮串揚げ 特製串揚げソース 佐渡の深海塩 カレー塩
- ・料理長特選 佐渡銀鮭と鮮魚のおまかせ握り寿司 ・のどぐろ入りチャーハン
- ・ホテル特製 葡萄牛ローストビーフ ・越後の温野菜
- ・越乃黄金豚のとろとろステーキ

洋食・寺泊名物浜焼き ベルナティオスタイルで

- ・にいがた野菜と彩りサラダマルシェ12種 自家製ドレッシング ・洋食オードブル各種
- ・ラザニア エミリア風 ・シェフお任せ魚料理 ・シェフ気まぐれパスタ
- ・ホテルオリジナル黒舞茸カレー ・本日のスープ ・パン各種 ・フルーツ6種

和食・厳選 日本海鮮魚の御造り本日のお勧め ・佐渡もずくと海鮮和え ・寺泊漁師風 番屋汁

- ・本日の和前菜 ・妻有そば ・魚沼産コシヒカリ ・香の物4種

中華・丸鶏の香港窯焼き ・中華前菜 ・海老マヨ ・自家製 白黒パンダ餃子

- ・茄子入り 四川麻婆豆腐 ・トロピカル酢豚 ・海鮮と季節野菜の塩炒め

ペストリー

- ・佐渡産ルレクチェアイス ・ヤスタヨーグルトパンナコッタ 佐渡産柿ソース
- ・佐渡産みかんゼリー
- ・本日のケーキ ・季節のジュレ ・新潟名物笹団子 ・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

- ・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 ・お子様スパゲッティナポリタン ・甘い温野菜
- ・ブロッコリーとたまごサラダのクラッカー ・フライドポテト ・お米でスイートポテト
- ・国産鶏肉の柔らかチキンナゲット ・うどん ・低アレルゲンふりかけおにぎり ・キッシュ
- ・野菜ワッフルコーン ・パンダまんじゅう ・にくだんごとトマトのピンチョス
- ・いちごロールケーキ ・一口バナナ ・牛乳 ・麦茶





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

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

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

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。

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

麦焼酎 二階堂

芋焼酎 黒霧島

¥660

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		¥605
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

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。

森のシンフォニックダイニング

COSMOS

佐渡・寺泊フェア開催記念特別企画

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

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

金鶴 本醸造

北雪 金星

天領盃 別撰

真野鶴 純米酒 鶴

真稜 無糖加

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

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

オレンジブロッサム

ウォッカトニック

ブルドッグ

カシスソーダ

スプモーニ

カンパリソーダ

ファジーネーブル

Shochu

麦焼酎

芋焼酎

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

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)



日本酒

Japanese sake

加藤酒造店

米から手がける酒造りにこだわり、原料米は全て佐渡米。量産や宣伝の為の投資は控えてただひたすら良い酒の為に心血を注ぐ「質実な佐渡の地酒」が目指すかたち。

金鶴 本醸造

¥880

純米酒 風和 (かぜやわらか)

¥1,320

やや辛口仕立てですが、口当たりにはほのかな甘さと優しい酸があり、名前の通り柔らかで、心地よい風のような清々しい味わいをお楽しみいただけます。

尾畑酒造

「米」「水」「人」「佐渡」を加えた「四宝和醸」をモットーに佐渡の地域と文化を活かす。また旧学校を「学校蔵」として甦らせ、学びと交流の場、自然との共生と共に酒造りを行う。

真野鶴 純米酒 鶴

¥880

かなでる 純米大吟醸おりからみ pizzicato

¥1,540

佐渡産の資源と再生可能エネルギーで酒造りをする学校蔵で醸した逸品。軽やかに弾む微発砲性(pizzicato)で爽やか&軽やかな酸味をお楽しみいただけます。

北雪酒造

世界のセレブを魅了するレストランNOBUでも愛飲され続ける北雪。伝統的な酒造りを守りつつ音楽演奏や超音波振動、遠心分離機など新たな”一手“を取り入れ日本酒造りの時代を切り開く。

北雪 金星

¥880

逸見酒造

佐渡で一番小さな蔵元。「素顔の美酒」をモットーに、活性炭によるろ過を極力抑え、ありのままの酒を造る。佐渡で唯一県内でも数軒しか扱っていない「山廃仕込み」で酒造りを行う。

真稜 無糖加

¥880

至 純米酒

¥1,320

一時ブームにもなり幻の酒ともいわれた「至」。果実を思わせるフルーティーさもあつ、しっかりとした旨みをお楽しみいただけます。

天領盃酒造

全国最年少蔵元が持つ酒造。酒造りにおいて「心がきらめくかどうか」を最も大切に、妥協なく美味しいを突き詰め、心がきらめく限界点を超える酒を追い求める。

天領盃 別撰

¥880



※表記されている料金は各一合(180ml)です。

ビール

Beer



Craft beer クラフトビール

t0ki brewery CLEAN CODE v2.0

¥990

佐渡にあるブルワリーで作られたクラフトビールです。ドライでビターなWest Coast IPAでさっぱりゴクゴクと、飲み終わるとしっかり苦いIPAをお楽しみいただけます。

BELNATIO シルクミントエール

¥990

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ごしをお楽しみいただけます。

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
----------	----	-------	------



ウイスキー

Whiskey

ホワイトホース	¥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。

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。トマトの旨味とレモンの酸味のハーモニーをお楽しみください。

あてま産ハチミツのレモンサワー

ベルナティオがある此処あてま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(税込)

※上記のドリンクはアルコールが含まれております。

佐渡・寺泊フェア メニュー

ノンアルコールカクテル

日本海に沈む夕日をイメージしてスタッフが考案しました。夏にぴったりのスッキリとした爽快感がお楽しみいただけます。

レモネードモヒート *Lemonade mojito*

あてまのハチミツレモネード+ジンジャーエール+新潟県産ミント

トロピカルサンセット *Tropical sunset*

グアバジュース+ライチジュース+ブルーソーダ

はちみつレモンティー *Honey lemon tea*

あてまのハチミツレモネード+アイ스티ー

¥660(税込)