

2025年6月4日(水)～9月2日(火)

夏フルーツフェア



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 熟成ビーフステーキ ポイセンベリーソース グレービーソース
- ・ 妻有ポークの低温ロースト 越後姫ビネガーソース
- ・ 料理長厳選 鮮魚のおまかせ握り寿司 ・ 海老と野菜の串揚げ
- ・ 料理長おまかせ 4種ミニ中華丼ぶり

洋食・新潟県産 白根白桃と生ハムクリームチーズムース ・ フルーツ各種

- ・ 越後の季節野菜と彩り野菜のマルシェ 自家製越後姫ドレッシング
- ・ 越の鶏肉のポワレ ケッカソース ・ 鮮魚のカルパッチョ ・ 夏野菜とフライドポテト
- ・ オードブル2種 ・ 本日の冷たいスープ ・ 本日のパスタグラタン ・ シェフおまかせ魚料理
- ・ シェフ気まぐれパスタ ・ あさりとじゃがいものマリニエール風 ・ ホテル特製カレー ・ パン各種

和食・フルーツトマトと地元花水農産の塩豆腐 和風かぶれーぜ ・ 南蛮海老

- ・ 越後 十日町名物へぎ蕎麦 ・ 本日の汁物 ・ 魚沼産コシヒカリ ・ 香の物2種

中華・メロンと海老の炒め物 ・ 香港焼き窯 妻有ポークチャーシュー

- ・ 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
- ・ 牛肉と季節野菜のオイスター炒め ・ 本日の中華一品 ・ 中華前菜 ・ 本日の中華海鮮

ペストリー

- ・ 夏のフルーツバスケットチーズケーキ ・ ホテル特製さるなしシャーベット

毎月違ったお楽しみ～月替テーマフルーツ～

【6月】 いちごを使ったフルーツカクテル魚沼の天然水ジュレ いちごのショートケーキ
ヤスダヨーグルトパンナコッタ佐渡みかんソース

【7月】 メロンを使ったフルーツカクテル魚沼の天然水ジュレ レアチーズケーキ
ヤスダヨーグルトパンナコッタフレグランスピーチソース

【8月】 シャインマスカットを使ったフルーツカクテル魚沼の天然水ジュレ
レアチーズケーキ ヤスダヨーグルトパンナコッタ 白桃ソース

- ・ 本日のケーキやチョコボールなどデザート10種 ・ アイスcream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 ・ チキンナゲット ・ 一口バナナ
- ・ 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 ・ 豆乳ケーキ
- ・ いちごロールケーキ ・ ごはん ・ 低アレルゲンふりかけ ・ 米粉うどん
- ・ まほうのスープ ・ パンダまんじゅう ・ ごまだんご ・ 牛乳 ・ 麦茶



2025年6月4日(水)～9月2日(火)

夏フルーツフェア



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 熟成ビーフステーキ ポイセンベリーソース グレービーソース
- ・ 妻有ポークの低温ロースト 越後姫ビネガーソース
- ・ 料理長厳選 鮮魚のおまかせ握り寿司 ・ 海老と野菜の串揚げ
- ・ 料理長おまかせ 4種ミニ中華丼ぶり

洋食 ・ 新潟県産 白根白桃と生ハムクリームチーズムース ・ フルーツ各種

・ 越後の季節野菜と彩り野菜のマルシェ 自家製越後姫ドレッシング

- ・ 仔羊もも肉のロティ温野菜添え ・ 鮮魚のカルパッチョ ・ 夏野菜とフライドポテト
- ・ オードブル2種 ・ じゃがいもとポロ葱の冷たいスープ ・ 魚沼産コシヒカリのリゾットグラタン
- ・ シェフ気まぐれパスタ ・ あさりとじゃがいものマリニエール風 ・ シェフおまかせ魚料理
- ・ ホテル特製カレー ・ パン各種

和食 ・ フルーツトマトと地元花水農産の塩豆腐 和風かぶれーぜ ・ 南蛮海老

- ・ ふのりうどん ・ 本日の汁物 ・ 魚沼産コシヒカリ ・ 香の物2種

中華 ・ メロンと海老の炒め物 ・ 丸鶏の香港窯焼き ・ スティック春巻き

- ・ 十日町のソールフード「カルビクッパ」 ・ 自家製あてま白黒餃子 ・ トロピカル酢豚
- ・ 牛肉と季節野菜のオイスター炒め ・ 中華前菜 ・ 本日の中華海鮮

ペストリー

・ 夏のフルーツバスクチーズケーキ ・ ホテル特製さるなしシャーベット

毎月違ったお楽しみ～月替テーマフルーツ～

【6月】 いちごを使ったフルーツカクテル魚沼の天然水ジュレ いちごのショートケーキ
ヤスダヨーグルトパンナコッタ 佐渡みかんソース

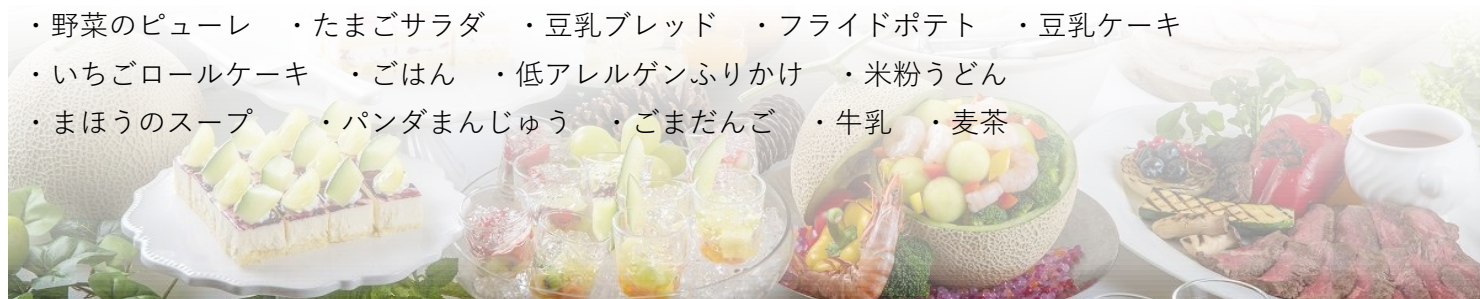
【7月】 メロンを使ったフルーツカクテル魚沼の天然水ジュレ レアチーズケーキ
ヤスダヨーグルトパンナコッタ フレグランスピーチソース

【8月】 シャインマスカットを使ったフルーツカクテル魚沼の天然水ジュレ
レアチーズケーキ ヤスダヨーグルトパンナコッタ 白桃ソース

- ・ 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 ・ げんきもりもりキッズカレー ・ チキンナゲット ・ 一口バナナ
- ・ 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 ・ 豆乳ケーキ
- ・ いちごロールケーキ ・ ごはん ・ 低アレルゲンふりかけ ・ 米粉うどん
- ・ まほうのスープ ・ パンダまんじゅう ・ ごまだんご ・ 牛乳 ・ 麦茶



ALCOHOL COCKTAIL

各種 880 円 (税込)

ケープ・コッダー



クランベリージュースとイチゴのフルーティなカクテルです

ベル・サンセット



ライチリキュールとオレンジジュースでサンセット(夕暮れ)を表現しました

グリーンアップル
ハイボール



青リンゴのリキュールを使ったハイボールです

NON-ALCOHOL DRINK

各種 770 円 (税込)

ベル・ライムミント



ミントとライムの爽やかなドリンクです

ヘーゼルナッツラテ



ヘーゼルナッツのシロップでカフェラテに仕上げました

オレンジサンセット



オレンジのサッパリとした味でお客様におすすめの一杯です

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	स्प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

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！！

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 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 グリーンスフリー

小瓶 334ml ￥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。

日本酒

Japanese sake



松乃井 清酒

一合 180ml ￥660

鶴齢 純米酒

一合 180ml ￥880

久保田 千寿

一合 180ml ￥1,100

八海山 大吟醸

一合 180ml ￥1,480

郷(GO)DOLCE 純米吟醸

一合 180ml ￥1,870

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

ホテル特製サワー

Original Sour



トマトレモンサワー

トマトジュース100%を使用したレモンサワー。
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

あてま産のハチミツを使用したレモンサワーです。
甘さと香り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。



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

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。

¥880

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



あまさけベリーラッシー

¥770

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。