

2023年3月8日(水)~2023年6月6日(火)

# ヤスタヨーグルトフェア



## パフォーマンス・ライブキッチンメニュー

- ・安田温泉ゆたからサーモンのマリネ ヤスタヨーグルトフロマージュブランソース
- ・チキンコンフィー ヤスタヨーグルトソース ドライフルーツ添え
- ・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
- ・越後妻有 大地の恵み 妻有ポークのトロトロステーキ
- ・料理長厳選 おまかせ握り寿司 ・揚げたて旬菜天ぷら
- ・北京ダック 海老せんべい ・香港焼き窯 妻有ポークチャーシュー

## 洋食・にいがた野菜と彩りサラダマルシェ8種 ヤスタヨーグルト特製ドレッシング

- ・ヤスタヨーグルトモッツアレラチーズとトマトのカプレーゼ ・フルーツ各種6種
- ・貝類と旬菜のナージュ ・シェフお任せ魚料理 ・シェフ気まぐれパスタ
- ・越後野菜のグラタン ・パン各種 ・ホテルオリジナル 黒舞茸カレー

## 和食・アスパラガスとヤスタヨーグルトクリームチーズの白和え ・厳選旬の御造り ・香の物4種

- ・本日の和前菜 ・海鮮和え ・ふのりうどん ・魚沼産コシヒカリ ・本日の汁物

## 中華・海老と彩り野菜のヤスタヨーグルトソース 味噌の香り ・中華前菜 ・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 ・紅ずわい蟹爪フライ
- ・自家製 白黒パンダ餃子 ・フカヒレきのこスープ

## ペストリー

- ・ヤスタヨーグルトとあてまブルーベリーのアイス スペシャルデザート
- ・ヤスタヨーグルトパンナコッタ ・ヤスタヨーグルトフロマージュのレアチーズ
- ・ピスタチオ&ラズベリー ・抹茶クリームぜんざい ・イチゴムース ・ショコラ
- ・季節のジュレ ・本日のケーキ ・チョコボール ・笹団子
- ・イタリア産マロンのジェラート ・宇治抹茶のアイスマルク ・バニラビーンズ入りバニラアイス
- ・鹿児島県産むらさきいもアイス・他アイスクリーム6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 ・フライドポテト ・うどん ・おにぎり ・低アレルゲンふりかけ
- ・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



2023年3月8日(水)~2023年6月6日(火)

# ヤスタヨーグルトフェア

B



## パフォーマンス・ライブキッチンメニュー

- ・安田温泉ゆたからサーモンのマリネ ヤスタヨーグルトフロマージュブランソース
- ・チキンコンフィー ヤスタヨーグルトソース ドライフルーツ添え
- ・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
- ・越後妻有 大地の恵み 妻有ポークのトロトロステーキ
- ・料理長厳選 おまかせ握り寿司 ・揚げたて旬菜天ぷら
- ・北京ダック 海老せんべい ・県内産 丸鶏の香港窯焼き

## 洋食・にいがた野菜と彩りサラダマルシェ8種 ヤスタヨーグルト特製ドレッシング

- ・ヤスタヨーグルトモッツアレラチーズとトマトのカプレーゼ ・フルーツ各種6種
- ・貝類と旬菜のナージュ ・シェフお任せ魚料理 ・シェフ気まぐれパスタ
- ・ラザニア エミリア風 ・パン各種 ・ホテルオリジナル 黒舞茸カレー ・本日のスープ

## 和食・アスパラガスとヤスタヨーグルトクリームチーズの白和え ・厳選旬の御造り ・香の物4種

- ・本日の和前菜 ・海鮮和え ・妻有そば ・魚沼産コシヒカリ ・本日の汁物

## 中華・海老と彩り野菜のヤスタヨーグルトソース 味噌の香り ・中華前菜 ・本日の飲茶

- ・海鮮と季節野菜の塩炒め ・妻有ポーク蒸し 焦がし醤油ソース ・海老マヨ
- ・自家製 白黒パンダ餃子

## ペストリー

- ・ヤスタヨーグルトとあてまブルーベリーのアイス スペシャルデザート
- ・ヤスタヨーグルトパンナコッタ ・ヤスタヨーグルトフロマージュのレアチーズ
- ・ピスタチオ&ラズベリー ・抹茶クリームぜんざい ・イチゴムース ・ショコラ
- ・季節のジュレ ・本日のケーキ ・チョコボール ・笹団子
- ・イタリア産マロンのジェラート ・宇治抹茶のアイスマルク ・バニラビーンズ入りバニラアイス
- ・鹿児島県産むらさきいもアイス・他アイスクリーム6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 ・フライドポテト ・うどん ・おにぎり ・低アレルゲンふりかけ
- ・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



# ヤスダヨーグルトフェア

YASUDA YOGURT FAIR



## こだわりの生乳

ヤスダヨーグルトは、搾りたての「生乳」を使ってつくられます。「生乳」に含まれたたくさんの栄養素を、そのままヨーグルトに。飲み比べてわかる味の違いは、新鮮な生乳にこだわったからこそ。また、新潟特産「20世紀梨」をヒントにした甘味と、ヨーグルト特有の酸味がマッチしたまろやかなコクは、どこも真似できないフレッシュな味わいを演出しています。



## レッドスクリュードライバー

桜やベリー系のような香りを感じつつクセのない爽やかな味わいでお食事中にもお楽しみいただける一杯

## ココナッツヨーグルト

ココナッツとヤスダヨーグルトにジンジャーエールで爽快感を加えた調和がお楽しみいただける一杯



## ヨーグルトチャイナブルー

ライチとヨーグルトの相性のある甘味と、後に引き立つグレープフルーツの苦味が美味しさに繋がるバランスのとれた一杯



オリジナルカクテル (上記ドリンクはアルコールが含まれております。) **¥880**



## オレンジヨーグルト

ヤスダヨーグルトとパティシエ特製のオレンジゼリーですっきりした味わいに仕上げました



## あまさけベリーラッシー

ヤスダヨーグルトに八海山のあまさけを加えた発酵×発酵のオリジナルラッシー



ノンアルコールカクテル

**¥660**