TABLE WARE

食器備品

キッチンの棚からお使いになる備品を取り出してください。

IHヒーター
平皿
とんすい
お椀
おたま壺
穴あきおたま
穴なしおたま
トング
ティースプーン
（デザート用）

WELCOME DRINK

ウェルカムドリンク

新潟県ならではの商品をラインナップいたしました。
お食事のお供にぜひお召し上がりください。

※イメージ

<アルコール>
・イタリア産赤ワイン
・エチゴビール 350ml 5種類
　ピルスナー/プレミアム レッドエール
　エレガント ブロンド/スタウト
　こしひかり越後ビール

<ジュース>
・人参ミックスジュース 200ml
・りんごジュース 200ml
・元祖 レルヒさん スキーサイダー

コーヒー/紅茶はお部屋に備え付けのコーヒーメーカーをご利用ください。

CLEAN UP

片付けについて

コテージの玄関前に、使用後の食器をしまうコンテナをご用意いたしました。
食べ終わった食器はそちらに入れていただきますようお願いいたします。
11:00過ぎにスタッフが回収いたします。

COTTAGE MEAL MENU

コテージ部屋食メニュー
しゃぶしゃぶ

食の宝庫・新潟。
地元の美味しい食材をふんだんに
使った極上の逸品をご用意いたしました。
ご家族と、ワンちゃんとご一緒に
お部屋での至福のひと時をお楽しみください♪

230619

DINNER MENU

夕食メニュー（しゃぶしゃぶ）

里山の恵み 華やかなオードブル サラダ仕立て

干し貝柱入り フカヒレとろみスープ

越後妻有のしゃぶしゃぶ

・雪解け水と澄んだ空気で育てた にいがた和牛 肩ロース

・奇跡の豚 十日町産妻有ポーク ばら肉

・しゃぶしゃぶ野菜各種

・海鮮（真鯛/海老）

・薬味（パクチー入り焦し醤油/胡麻たれ/ポン酢/ねぎ）

ふのりうどん

魚沼産コシヒカリ 特別栽培米（お一人様0.5合）
無洗米ですのでそのまま炊き上げてお召し上がりいただけます。

本日のデザート

卵 Egg　乳 Milk　エビ Shrimp

＜連泊の場合＞
2泊目の夕食はこちらとは別のBBQメニューをご用意いたします。
（天候も気にならない室内で楽しむBBQ）

※メニューは変更になる場合がございます

MORNING MENU

朝食メニュー

雪温貯蔵 熟成ベーコンと大地の恵み
越後野菜のポトフー

ボイルドエッグ

フレッシュサラダ 野菜ドレッシング

パン各種

・ホテル特製 米粉入りクロワッサン

・チーズベーグル　・デニッシュ

季節のフルーツ

ドリンク

・飲むヤスダヨーグルト

・コーヒー/紅茶
（お部屋に備え付けのコーヒーメーカーをご利用ください）

卵 Egg　乳 Milk　小麦 Wheat

朝7:30～8:00にお部屋へお持ちいたします

※メニューは変更になる場合がございます