

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無煙ロースター | 穴なしおたま |
| 平皿 | 箸置き |
| とんすい | トンダ |
| ビアグラス | タレ入れ |
| おたま壺 | ティースプーン |
| 穴あきおたま | (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。



- <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
 - ・よろしく千萬あるべし 焼酎ハイボール 350ml

- <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

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、ワンちゃんと一緒に
お部屋での至福のひと時をお楽しみください♪

DINNER MENU

夕食メニュー

Antipasto

たっぷりの海の幸を五感で愉しむ
海鮮のカルパッチョ サラダ仕立て

Primo Piatto

イタリア風ブイヤベース パスタ添え

Secondo Piatto

雪国の大地からの贈り物 にいがた旨いものバーベキュー

- ・雪解け水と澄んだ空気です育てた にいがた和牛
- ・奇跡の豚 十日町産妻有ポーク
- ・焼き野菜盛り合わせ

Dolce

十日町で人気！ピオーネのジェラート



卵
Egg



乳
Milk



小麦
Wheat



エビ
Shrimp

大久保総料理長監修

おいしいスープパスタのお召し上がり方

- ① 鍋に入ったブイヤベースをキッチンのIHで強火で加熱します。
- ② 沸騰したら完成です。
まずはブイヤベースをそのままお召し上がりください。
※スープは半分残してお召し上がりください。
- ③ 鍋のブイヤベースにスパゲティを入れて3分茹でます。
- ④ 茹で上がったらパルミジャーノチーズを入れてアツアツをお召し上がりください。



※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

朝7:30～8:00にお部屋へお持ちいたします。

ブレッド

お好みの具材を挟んでお召し上がりください

- ・地元松屋のクロワッサン
- ・フォカッチャ ・デニッシュ

サンドウィッチトッピング

- ・金賞受賞 内山ビアシンケンハム
- ・チェダーチーズ ・ボイルエッグ
- ・スモークサーモン ・きゅうり&トマト

季節の野菜パルミジャーノ

- ・パプリカ赤&黄、ズッキーニ、大根、人参、ブロッコリー、きのこ

季節の野菜スープ

- ・津南産とうもろこしのクリームスープ

フルーツヨーグルト

- ・オレンジ、グレープフルーツ、メロン、マンゴー、パイナップル

ドリンク

オレンジジュース

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。



卵
Egg



乳
Milk



小麦
Wheat

※メニューは変更になる場合がございます