

Dining Room Cosmos

ダイニングルーム コスモス

～ 菜食健美buffet ～

～ ボードサービス ～

新鮮野菜と牛肉の鉄板焼き

フォアグラ井
～秋の装いを纏って～

妻有ポークのステーキ
マスタード添え

季節野菜の天麩羅

パティシエ特製野菜のパフェ

洋食

野菜とバジルの効いたカポナータ

妻有ポークと濃厚キノコの
スープで食べるしゃぶしゃぶ

アトランティックサーモンのレモンマリネ

本日の海鮮和え

本日のオードブル

厳選旬のお造り

鶏モモ肉の香草パン粉焼き

きまぐれ握り寿司 野菜を使ったお寿司いろいろ
雑穀米と野菜のヘルシー太巻き

魚介とトマトのアクアパッツァ

ふのりうどん

地元野菜と牛挽肉のスパイシーグラタン
ムサカ仕立て

魚沼産コシヒカリとご飯のお供

ホテル特製季節野菜と牛挽肉のカレー

地元農家直送野菜の味噌汁

飲む野菜 冷たい野菜のクリームスープ

中華

サラダブティック

ズワイ蟹の蟹爪フライ

～フレッシュ野菜と調理野菜のサラダ～

冬瓜と貝柱のさっぱり煮物

本日のパスタ

七色の野菜の水餃子

パン各種

麻婆茄子

中華前菜各種

デザート

キッズコーナー

ケーキ各種

お子様料理各種

和菓子

各種離乳食・おかゆのご用意もございます。
お気軽にお申し付けください。

アイスクリーム各種

フルーツ各種

4,536円 (税別4,200円)

Dining Room Cosmos

ダイニングルーム コスモス

～ 菜食健美buffet ～

～ ボードサービス ～

新鮮野菜と牛肉の鉄板焼き

フォアグラ井
～秋の装いを纏って～

妻有ポークのステーキ
マスタード添え

季節野菜の天麩羅

パティシエ特製野菜のパフェ

洋食

和食

野菜のバーニャカウダ

妻有ポークと濃厚キノコの
スープで食べるしゃぶしゃぶ

タコとセロリのマリネ

本日の海鮮和え

本日のオードブル

厳選旬のお造り

にいがた和牛入りミニハンバーグ
ベジタブルソース

きまぐれ握り寿司 野菜を使ったお寿司いろいろ
雑穀米と野菜のヘルシー太巻き

サーモンのロースト 茸とトマトのソース

妻有そば

地元野菜と牛挽肉のスパイシーグラタン
ムサカ仕立て

魚沼産コシヒカリとご飯のお供

ホテル特製季節野菜と牛挽肉のカレー

地元野菜のけんちん汁

飲む野菜 冷たい野菜のクリームスープ

中華

サラダブティック

妻有ポークのトロピカル酢豚

～フレッシュ野菜と調理野菜のサラダ～

本日のパスタ

野菜の蒸籠蒸し

パン各種

野菜の焼き餃子

回鍋肉

中華前菜各種

デザート

キッズコーナー

ケーキ各種

お子様料理各種

和菓子

各種離乳食・おかゆのご用意もございます。
お気軽にお申し付けください。

アイスクリーム各種

フルーツ各種

4,536円 (税別4,200円)