

Symphonic Dining COSMOS -森のシンフォニックダイニング コスモス-

2022年12月10日(土)~2023年2月28日(月)

八海醸造×内山肉店 八海山フェア



パフォーマンス・ライブキッチンメニュー

- ・内山さんの雪ひかりポーク生ハム 金賞受賞のシャルキュトリー
- ・八海醸造 麴味噌入り あてまビーフシチュー
- ・奇跡の豚 妻有ポークの低温ロースト ・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 ・料理長厳選 おまかせ握り寿司
- ・揚げたて旬菜天ぷら ・シェフ厳選 日本海の魚介と中国野菜の二種火鍋
- ・越の鶏の香港窯焼き



和食・魚沼産コシヒカリ ・ふのりうどん ・厳選旬のお造り 本日のお勧め

・海鮮和え ・香の物4種 ・本日の和食前菜

洋食・八海醸造 醤油こうじ香るカナダ産ムール貝と冬野菜のブイヤベース ・クラムチャウダー

・にいがた野菜と彩りサラダマルシェ8種 ・シェフの気まぐれパスタ

・本日の野菜オードブル4種 ・パン各種 ・紅すわい蟹と野菜のドリア

・本日の魚料理 ・津南産舞茸入りきのこビーフカレー ・フルーツ6種

中華・中華冷菜 2種 ・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

・紅すわい蟹爪フライ ・自家製 白黒パンダ餃子 ・フカヒレきのこスープ

ショーケースのデザートブティック

・八海山あまさけのパンナコッタ ・八海山 本みりんジュレ ・ブッシュドノエル

・ショコラバニージュ ・チーズケーキ ・ティラミス ・キャラメルプリン ・チョコボール

・笹団子 ・本日のケーキ

・ホテル特製 プレミアムピスタチオアイス ・ホテル特製 地元牛乳使用ミルクアイス

他アイスクリーム8種

キッズメニュー

・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 ・低アレルゲンふりかけおにぎり

・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



2022年12月10日(土)~2023年2月28日(月)

八海醸造×内山肉店

八海山フェア



パフォーマンス・ライブキッチンメニュー

- ・内山さんの雪ひかりポーク生ハム 金賞受賞のシャルキュトリー
- ・雪温貯蔵にいがた和牛と雪ひかりポークの煮込みハンバーグ
- ・奇跡の豚 妻有ポークの低温ロースト ・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 ・料理長厳選 おまかせ握り寿司
- ・揚げたて旬菜天ぷら ・シェフ厳選 日本海の魚介と中国野菜の二種火鍋
- ・越の鶏の香港窯焼き

和食・魚沼産コシヒカリ ・妻有そば ・厳選旬のお造り 本日のお勧め

・海鮮和え ・香の物4種 ・本日の和食前菜

洋食・八海醸造 醤油こうじ香るカナダ産ムール貝と冬野菜のブイヤベース ・クラムチャウダー

・にいがた野菜と彩りサラダマルシェ8種 ・シェフの気まぐれパスタ

・本日の野菜オードブル4種 ・パン各種 ・ラザニア エミリア風

・本日の魚料理 ・津南産舞茸入りきのこビーフカレー ・フルーツ6種

中華・中華冷菜 2種 ・本日の飲茶 ・海老マヨ ・海鮮と冬野菜の塩炒め ・東披肉

・県内産大根使用 自家製大根もち ・中華薬膳スープ

ショーケースのデザートブティック

- ・八海山あまさけのパンナコッタ ・八海山 本みりんジュレ ・ブッシュドノエル
- ・ショコラバニージュ ・チーズケーキ ・ティラミス ・キャラメルプリン ・チョコボール
- ・笹団子 ・本日のケーキ
- ・ホテル特製 プレミアムピスタチオアイス ・ホテル特製 地元牛乳使用ミルクアイス
- 他アイスクリーム8種

キッズメニュー

- ・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 ・低アレルギーふりかけおにぎり
- ・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

