

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

