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 麹味噌入り 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

・県内産 翠鶏の香港窯焼き

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
・紅ずわい蟹爪フライ　・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

・ショコラバニーユ　・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

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

・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

・県内産 翠鶏の香港窯焼き

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
・ショコラバニーユ　・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

カクテル Cocktail

★ 八海醸造　Ohoro GIN　¥990
（トニックウォーター・オレンジジュース・ジンジャーエール・ソーダ）

ジントニック	ジンバック	オレンジブロッサム
ウォッカトニック	モスコミュール	スクリュードライバー
カシスオレンジ	カシスソーダ	カシスグレープフルーツ
スプモーニ	カンパリオレンジ	カンパリソーダ
ピーチソーダ	ファジーネーブル	¥880

果実酒 Fruit wine

★ 八海山の原酒で仕込んだうめ酒
甘さ控えめで食中酒としてぴったりのスッキリとした味わいです。

★ 八海山の焼酎で仕込んだ梅酒 にごり
梅のペーストが入り、とろりとした口当たりと濃厚な味わいが特徴的です。¥770

ウイスキー Whiskey

ホワイトホース　¥605

サワー SOUR

レモンサワー
グレープフルーツサワー
ウーロンハイ　¥605

ノンアルコールドリンク Non-alcoholic Cocktail

カシスソーダ	シャーリーテンプル	
カシスオレンジ	サラトガクーラー	
レモンジンジャー(COLD or HOT)		¥660
コカ コーラ	ジンジャー エール	¥440

八海山 HAKKAISAN

森のシンフォニックダイニング
COSMOS

期間限定

ドリンクメニューリニューアル！！
新潟が誇る八海醸造の銘酒をお楽しみください。

アルコール飲み放題 Free Flow

75分間　¥2,200

八海山フェア開催記念特別企画
八海山プレミアム飲み放題
アルコール飲み放題に
＋¥550で★のドリンクを含めた
プレミアム飲み放題に変更できます

Draft beer
KIRIN ハートランド

Bottled beer
KIRIN 一番搾り（中瓶）
KIRIN ハートランド（中瓶）

Japanese sake
八海山 魚沼で候
八海山 特別本醸造
松乃井 清酒
妻有郷

Whiskey
ホワイトホース

SOUR
レモンサワー
グレープフルーツサワー
ウーロンハイ

Wine
スパークリングワイン
白ワイン
赤ワイン

Cocktail
ジントニック
オレンジブロッサム
ウォッカトニック
ブルドッグ
カシスソーダ
スプモーニ
カンパリソーダ
ファジーネーブル
ジンバック
モスコミュール
スクリュードライバー
カシスオレンジ
カシスグレープフルーツ
カンパリオレンジ
ピーチソーダ

Non-alcoholic Drink
カシスソーダ
カシスオレンジ
シャーリーテンプル
サラトガクーラー
レモンジンジャー(COLD or HOT)
コカ・コーラ
ジンジャーエール

Shochu
麦焼酎
芋焼酎

Fruit wine
梅酒

こちらのメニューに記載している価格はすべて税込価格です。

ビール Beer

Craft beer クラフトビール

シルクミントエール	グラス	250ml	￥803

ベルナティオで栽培、収穫したミントを使用したベルナティオ限定ビールです。
爽やかで口当たりがシルクのような滑らかなのどごしがお楽しみいただけます。

★ライディーンビール IPA	グラス	320ml	￥990

ホップの持つ青々としたキレの良い苦みとブドウや柑橘系の豊かな香りが楽しめます。
このホップの芳醇でインパクトのある飲み口は中華料理に良く合います。

Draft beer ドラフトビール

KIRIN ハートランド	中ジョッキ	435ml	￥858
	グラス	250ml	￥693

Bottled beer 瓶ビール

KIRIN 一番搾り KIRIN ハートランド ASAHI スーパードライ	中瓶	500ml	￥935

Non-alcoholic beer ノンアルコールビール

キリン零ICHI	小瓶	334ml	￥660

ワイン Wine

ヴィーナ・プンタスカラ ポシップ（白）

ヴィーナ・プンタスカラ プラバッツ・マリ（赤）

グラス	120ml	￥1,100	ボトル	￥6,160

スパークリングワイン	グラス	120ml	￥770

※ワインリストもご用意しております。
ご希望のお客様はスタッフまでお申し付けください。

日本酒 Japanese sake

八海山　魚沼で候	一合	180ml	¥880
八海山　特別本醸造	一合	180ml	¥1,100
★八海山　大吟醸	一合	180ml	￥1,320
★純米大吟醸 八海山雪室熟成三年	一合	180ml	￥2,200
	グラス	90ml	¥1,320

雪国に伝わる天然の冷蔵庫「雪室」で長い時間熟成させ生まれた逸品
フルーティーでまろやかな印象が訪れ、やがて波が訪れるように酸味が顔を出し、
すっきりとキレていく味わいをお楽しみいただけます。

純米大吟醸 八海山雪室熟成八年	一合	180ml	￥3,300
	グラス	90ml	¥1,870

今年の10月より発売した新商品
従来の三年よりもさらに年月をかけついに生まれた逸品
香りは穏やかながら果実の様な香りを持ちつつ、口に含むと少し濃いめのうまみと、
スッキリとした後味をお楽しみいただけます。

焼酎 Shochu

★米焼酎 八海山 風媒花	￥880

日本酒醸造の技術を生かした黄麹三段仕込の本格米焼酎。
オーク樽で熟成された独特の芳しい香りをお楽しみいただけます。
おすすめはソーダで割り、焼酎ハイボールですっきりとお召し上がりください。

★米焼酎 八海山 宜有千萬	￥660

清酒酵母と黄麹を三回に分けて仕込んだ「三段仕込み」が特徴的で、
芳醇なうまみと吟醸香が付き、爽やかな後味をお楽しみいただけます。

芋焼酎 黒霧島	
麦焼酎 二階堂	￥605

あまさけで腸内から健康に。

あまさけノンアルコールカクテル

原料は蔵人こだわりの「麹」とやわらかい「水」だけ

アルコールを含む酒粕や、甘味を出すための砂糖は一切不使用。
「すべての酒造りに大吟醸酒の技術を応用し、最高の品質を提供する」
という蔵人こだわりの精米歩合60%まで磨き上げられた麹と
八海山水系の極軟水のみ。お米由来のやさしい甘味を引き出しているため、
体にやさしいおいしさがお楽しみいただけます。

あまさけモヒート

ミントとトニックで爽やかに
仕上げました。
お食事中にぴったりの一杯です。

あまさけレモネード

はちみつレモンとほのかに
香る生姜が心地よい一杯です。

あまさけハニーミルク

あてま産はちみつとあまさけの
優しい甘さがお楽しみいただけます。

あまさけベリーラッシー

ヤスダヨーグルトにあまさけを加え、
濃厚なラッシーに仕上げました。

¥660(税込)