

2023年9月6日(水)~2023年12月3日(日)

究極の越後フェア~秋の収穫祭~

A

パフォーマンス・ライブキッチンメニュー

- ・魚沼産コシヒカリとあてまっしゅのあてま高原リゾート
- ・奇跡の豚 妻有ポークと大黒舞茸の揚げたて天ぷら
- ・紅ずわい蟹と越後きのこの中華おこげ ・料理長厳選おまかせ握り寿司
- ・ホテル特製 葡萄牛ローストビーフ ・越後妻有野菜&フライドポテト

洋食・つなみポークと越後きのこのポークシチュー ・貝類と越後秋野菜のマリニエール

- ・越後の農家直送野菜と彩りサラダマルシェ12種 自家製ドレッシング ・洋食オードブル各種
- ・ズッキーニとモッツアレラチーズのグラタン ・シェフお任せ魚料理 ・シェフ気まぐれパスタ
- ・ホテルオリジナル大黒舞茸カレー ・季節野菜のポタージュ ・パン各種 ・フルーツ6種

和食・郷土料理 きのこけんちん汁 ・厳選 日本海鮮魚の御造り本日のお勧め ・ふのりうどん

- ・海鮮和え ・本日の和前菜 ・魚沼産コシヒカリ ・香の物4種

中華・香港焼き窯 妻有ポークチャーシュー ・中華前菜 ・本日の飲茶

- ・海老のチリソース煮 ・牛肉と柿のオイスター炒め
- ・本日の揚げ物 ・自家製 白黒パンダ餃子

ペストリー

- ・黒沢観光くり園の栗を使用した スペシャルモンブラン
- ・越後妻有野菜の濃厚プリン ・ヤスタヨーグルトパンナコッタ ・新潟名物笹団子
- ・本日のケーキ ・季節のジュレ ・チョコボール などデザート10種
- ・アイスクリームとシャーベット10種

キッズ

- ・魔法のスープ(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 ・お子様スパゲッティナポリタン ・甘い温野菜
- ・ブロッコリーとたまごサラダのクラッカー ・フライドポテト ・お米でスイートポテト
- ・国産鶏肉の柔らかチキンナゲット ・うどん ・低アレルゲンふりかけおにぎり ・キッシュ
- ・野菜ワッフルコーン ・パンダまんじゅう ・にくだんごとトマトのピンチョス
- ・いちごロールケーキ ・一口バナナ ・牛乳 ・麦茶



究極の越後フェア~秋の収穫祭~

B

パフォーマンス・ライブキッチンメニュー

- ・魚沼産コシヒカリとあてまっしゅのあてま高原リゾット
- ・奇跡の豚 妻有ポークと大黒舞茸の揚げたて天ぷら
- ・紅ずわい蟹と越後きのこの中華おこげ ・料理長厳選おまかせ握り寿司
- ・ホテル特製 葡萄牛ローストビーフ ・越後妻有野菜&フライドポテト

洋食・つなんポークと越後きのこのポークシチュー ・貝類と越後秋野菜のマリニエール

- ・越後の農家直送野菜と彩りサラダマルシェ12種 自家製ドレッシング ・洋食オードブル各種
- ・ラザニア エミリア風 ・シェフお任せ魚料理 ・シェフ気まぐれパスタ
- ・ホテルオリジナル大黒舞茸カレー ・パン各種 ・フルーツ6種

和食・郷土料理 きのこけんちん汁 ・厳選 日本海鮮魚の御造り本日のお勧め ・海鮮和え

- ・越後 十日町名物へぎ蕎麦 ・本日の和前菜 ・魚沼産コシヒカリ ・香の物4種

中華・丸鶏の香港窯焼き ・中華前菜 ・本日の飲茶 ・フカヒレきのこスープ

- ・海老マヨ ・県内産豚肉 本日の肉料理 ・地元生産者が育てた南瓜の四川風ピリ辛炒め
- ・自家製 白黒パンダ餃子 ・海鮮と季節野菜の塩炒め

ペストリー

- ・黒沢観光くり園の栗を使用した スペシャルモンブラン
- ・越後妻有野菜の濃厚プリン ・ヤスタヨーグルトパンナコッタ ・新潟名物笹団子
- ・本日のケーキ ・季節のジュレ ・チョコボール などデザート10種
- ・アイスクリームとシャーベット10種

キッズ

- ・魔法のスープ(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 ・お子様スパゲッティナポリタン ・甘い温野菜
- ・ブロッコリーとたまごサラダのクラッカー ・フライドポテト ・お米でスイートポテト
- ・国産鶏肉の柔らかチキンナゲット ・うどん ・低アレルゲンふりかけおにぎり ・キッシュ
- ・野菜ワッフルコーン ・パンダまんじゅう ・にくだんごとトマトのピンチョス
- ・いちごロールケーキ ・一口バナナ ・牛乳 ・麦茶

