

2024年6月5日(水)~2024年9月3日(火)

越後妻有フェア



A

パフォーマンス・ライブキッチンメニュー

- ・ 味わい葡萄牛熟成ローストビーフ ・ 料理長おまかせ 4種ミニ中華丼ぶり
- ・ 料理長厳選 鮮魚のおまかせ握り寿司 ・ 揚げたて旬菜と海鮮串揚げ

洋食・奇跡の豚 妻有ポークと高長天然醸造醤油の生姜焼き

- ・ 鮮魚のカルパッチョ 切り菜ソース ・ 越後妻有野菜どぶずけ・彩り野菜のマルシェ
- ・ あてまの大地で育てたハーブと貝類と旬菜のスープ仕立て
- ・ 越後妻有の温野菜 ・ 越後妻有で育てたにいがた和牛入りトマトキーマカレー
- ・ 洋食オードブル各種 ・ フライドポテト ・ チキンのオープン焼き
- ・ シェフ気まぐれパスタ ・ 季節野菜の冷たいスープ ・ ラザニア エミリア風
- ・ シェフお任せ魚料理 ・ ホテルオリジナル大黒舞茸カレー ・ パン各種 ・ フルーツ

和食・越後十日町小嶋屋 へぎそば ・ あてま ふのりうどん ・ 郷土料理けんちん汁

- ・ 魚沼産コシヒカリ ・ 香の物2種

中華・越後妻有 茄子と春雨の蒸し物 大蒜風味 ・ 本日の中華カルパッチョ

- ・ 香港焼き窯 県内産豚肉のチャーシュー ・ 紅ずわい蟹爪フライ ・ あてま白黒餃子
- ・ 中華前菜2種 ・ トマトと葱入り海老のチリソース煮 ・ 牛肉と季節野菜のオイスター炒め

ペストリー

- ・ ヤスダヨーグルトパンナコッタ フレグランスピーチソース
- ・ "縄文キウイ"さるなしシャーベット ・ 島田牛乳ミルクアイス ・ 笹団子
- ・ 本日のケーキや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

- ・ かぼちゃのポタージュ ・ げんきもりもりキッズカレー ・ 苺ミルクロール ・ 一口バナナ
- ・ お子様スパゲッティナポリタン ・ 甘い温野菜 ・ 豆乳ブレッド ・ フライドポテト
- ・ お米でスイートポテト ・ チキンナゲット ・ 米粉うどん・野菜スティック
- ・ 低アレルゲンふりかけおにぎり ・ 野菜ワッフルコーン ・ 中華まほうのスープ
- ・ パンダまんじゅう ・ にくだんごとトマトのピンチョス ・ 牛乳 ・ 麦茶



越後妻有フェア



B

パフォーマンス・ライブキッチンメニュー

- ・ 味わい葡萄牛熟成ローストビーフ ・ 料理長おまかせ 4種ミニ中華丼ぶり
- ・ 料理長厳選 鮮魚のおまかせ握り寿司 ・ 揚げたて旬菜と海鮮串揚げ

洋食・奇跡の豚 妻有ポークと高長天然醸造醤油の生姜焼き

- ・ 鮮魚のカルパッチョ 切り菜ソース ・ 越後妻有野菜どぶづけ・彩り野菜のマルシェ
- ・ あてまの大地で育てたハーブと貝類と旬菜のスープ仕立て
- ・ 越後妻有の温野菜 ・ 越後妻有で育てたにいがた和牛入りトマトキーマカレー
- ・ 洋食オードブル各種 ・ フライドポテト ・ 仔羊もも肉のロティ
- ・ シェフ気まぐれパスタ ・ じゃがいもとポロ葱の冷たいスープ ・ シェフお任せ魚料理
- ・ 魚沼産コシヒカリとあてまっしゅのリゾットグラタン ・ ホテルオリジナル大黒舞茸カレー
- ・ パン各種 ・ フルーツ

和食・越後十日町小嶋屋 へぎそば ・ あてま ふのりうどん ・ 郷土料理けんちん汁

- ・ 魚沼産コシヒカリ ・ 香の物2種

中華・越後妻有 茄子と春雨の蒸し物 大蒜風味 ・ 本日の中華カルパッチョ

- ・ 丸鶏の香港窯焼き ・ 海老マヨ ・ あてま白黒餃子 ・ トロピカル酢豚
- ・ 中華前菜2種 ・ 海鮮と季節野菜の塩炒め

ペストリー

- ・ ヤスダヨーグルトパンナコッタ フレグランスピーチソース
- ・ "縄文キウイ"さるなしシャーベット ・ 島田牛乳ミルクアイス ・ 笹団子
- ・ 本日のケーキや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

- ・ かぼちゃのポタージュ ・ げんきもりもりキッズカレー ・ 苺ミルクロール ・ 一口バナナ
- ・ お子様スパゲッティナポリタン ・ 甘い温野菜 ・ 豆乳ブレッド ・ フライドポテト
- ・ お米でスイートポテト ・ チキンナゲット ・ 米粉うどん・野菜スティック
- ・ 低アレルゲンふりかけおにぎり ・ 野菜ワッフルコーン ・ 中華まほうのスープ
- ・ パンダまんじゅう ・ にくだんごとトマトのピンチョス ・ 牛乳 ・ 麦茶

