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

2024年9月5日(木)～2024年11月26日（火）

佐渡フェア

A

パフォーマンス・ライブキッチンメニュー

・佐渡銀鮭と鮮魚　おまかせ握り寿司

・味わい葡萄牛熟成ローストビーフ　大黒舞茸添え

・料理長おまかせ　4種ミニ中華丼ぶり　・揚げたて　海老と旬菜天ぷら

洋食 **・紅ずわい蟹と海鮮ごっつぉリゾット　パルミジャーノ・レッジャーノ**

・本日のカルパッチョ　・越の鶏とマッシュルームのフリカッセ

・越後妻有野菜・彩り野菜のマルシェ　・烏賊と貝類のトマトスープ仕立て

・フライドポテト　・本日の洋食オードブル各種　・シェフ気まぐれパスタ

・本日のスープ　・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 **・和食本日の一品（佐渡郷土料理いごねり）　・南蛮海老　・漁師風　番屋汁**

・ふのりうどん　・魚沼産コシヒカリ　・香の物2種

中華 **・佐渡牛挽肉入り蒸し湯葉揚げ　はちみつ黒胡椒ソース　・本日の海鮮　金粉飾り**

・香港焼き窯　妻有ポークチャーシュー　・紅ずわい蟹爪フライ　・あてま白黒餃子

・十日町のソールフード「カルビクッパ」・中華前菜　・海老のチリソース煮

・牛肉と柿のオイスター炒め

ペストリー

・佐渡産柿のシャーベット　・ヤスダヨーグルトパンナコッタ　佐渡産ル・レクチェソース

・佐渡産みかんのジュレ　・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　・タマゴサラダクラッカー　・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　・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

※仕入れ状況により、メニュー内容が変更となる場合がございます。

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

2024年9月5日(木)～2024年11月26日（火）

佐渡フェア

B

パフォーマンス・ライブキッチンメニュー

・佐渡銀鮭と鮮魚　おまかせ握り寿司

・味わい葡萄牛熟成ローストビーフ　大黒舞茸添え

・料理長おまかせ　4種ミニ中華丼ぶり　・揚げたて　海老と旬菜天ぷら

洋食**・紅ずわい蟹と海鮮ごっつぉリゾット　パルミジャーノ・レッジャーノ**

・本日のカルパッチョ　・県内産ポークと越後きのこのホテルポークシチュー

・越後妻有野菜・彩り野菜のマルシェ　・フライドポテト

・本日の洋食オードブル各種　・シェフ気まぐれパスタ　・本日のグラタン

・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**・和食本日の一品（佐渡郷土料理いごねり）　・南蛮海老　・漁師風　番屋汁**

・越後　十日町名物へぎ蕎麦　・魚沼産コシヒカリ　・香の物2種

中華**・佐渡牛挽肉入り蒸し湯葉揚げ　はちみつ黒胡椒ソース　・本日の海鮮　金粉飾り**

・丸鶏の香港窯焼き　・海老マヨ　・あてま白黒餃子　・フカヒレきのこスープ

・十日町のソールフード「カルビクッパ」　・中華前菜　・本日の中華料理一品

ペストリー

・佐渡産柿のシャーベット　・ヤスダヨーグルトパンナコッタ　佐渡産ル・レクチェソース

・佐渡産みかんのジュレ　・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　・タマゴサラダクラッカー　・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　・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

※仕入れ状況により、メニュー内容が変更となる場合がございます。

日本酒 Japanese sake

佐渡フェア厳選日本酒

真野鶴 辛口吟醸 【尾畑酒造】《辛口》

口に含むと柔らかな吟醸香が立ち上がり、後味はスッキリとした
淡麗な味わいが広がります。どのお料理に合わせても飲みやすいお酒です。

￥1,320

真稜 至 純米酒 【逸見酒造】《辛口》

一時ブームにもなり幻の酒ともいわれた「至」。果実を思わせる
フルーティーさもありつつ、しっかりとした旨みをお楽しみいただけます。

￥1,320

純米酒 風和（かぜやわらか） 【加藤酒造店】《辛口》

やや辛口仕立てですが、口当たりにほのかな甘さと優しい酸があり、
名前の通り柔らかで、心地よい風のような清々しい味わいをお楽しみいただけます。

￥1,320

天神囃子 特別純米酒 【魚沼酒造】《普通》

十日町産の五百万石と越淡麗を55%まで磨き上げ、
じっくりと米本来の味わいを感じつつ香ばしいナッツを彷彿とさせる芳醇な香りで、
ふくよかな旨みをお楽しみいただけます。

￥1,100

深然 MIZEN 純米吟醸 【苗場酒造】《甘口》

苗場酒造が「自然」をコンセプトに醸した「深然 MIZEN(みぜん)」。
柔らかな旨みが広がり、滑らかな酸味が全体を引き締め
バランスの良い味わいをお楽しみいただけます。

￥1,320

松乃井 越淡麗 【松乃井酒造場】《辛口》

究極の酒造好適米「越淡麗」を使用し、上品でフレッシュな果実の
香りと柔らかな旨みが調和した吟醸酒です。ほのかな苦味、
越淡麗の旨みがよく引き出れた、味わい深いお酒です。

￥1,650

※表記されている日本酒の料金は各一合(180ml)の税込価格です。
※仕入れ状況によってメニューが変更となる場合がございます。

森のシンフォニックダイニング
COSMOS

佐渡フェア限定
ノンアルコールカクテル

日本海の夕日をテーマにスタッフが考案しました。
日本海の涼風が吹き抜けるようにスッキリとした
爽快感のあるドリンクに仕上がりました。

はちみつレモンティー
Honey lemon tea

レモネードモヒート
Lemonade mojito

トロピカルサンセット
Tropical sunset

※仕入れ状況によってメニューが変更となる場合がございます。

¥770(税込)

梅酒 Plum wine

北雪梅酒
佐渡島で収穫された大粒の青梅だけを使用し、北雪酒造のお酒でじっくり漬け込んだとろみのある濃厚な味わいが特徴です。

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。

¥880

カクテル Cocktail

越後薬草 THE HERBALIST YASO GIN

みずみずしくフルーティーな甘い香りにスパイスの要素が加わり、
草木の香りを纏わせることで、爽やかな香りが鼻に抜ける特別な味わいをお楽しみいただけます。

ジントニック　ジンバック
ジンリッキー　オレンジブロッサム

¥990

ブルドッグ　モスコミュール　スクリュードライバー
カシスオレンジ　カシスウーロン　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　ピーチジンジャー

¥880

ノンアルコールドリンク Non-alcoholic Drink

カシス(ソーダ or オレンジ or ウーロン)　シャーリーテンプル
ピーチ(ソーダ or オレンジ or ウーロン)　サラトガクーラー

¥660

コカ コーラ　ジンジャー エール

¥550

※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。

お食事後にゆったりとした空間で一杯いかがですか？

バーラウンジ クオーレ

営業時間 17:30-23:00(L.O.22:30)

場所：別館3階レストランコスモス向かい

※仕入れ状況によってメニューが変更となる場合がございます。

森のシンフォニックダイニング

COSMOS

アルコール飲み放題 Free Flow

75分間　¥2,200

セルフバーカウンターから
ご自由にお持ちください。

Draft beer
KIRIN ハートランド

Japanese sake
北雪(ほくせつ) 金星
真稜(しんりょう) 無糖加
天領盃(てんりょうはい) 別撰
厳選地酒

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

Wine
赤ワイン
白ワイン
スパークリングワイン

バーカウンターで
スタッフがご用意いたします。

Cocktail
ジントニック　ジンバック
オレンジブロッサム　ジンリッキー
ブルドッグ　モスコミュール
スクリュードライバー　カシスオレンジ
カシスウーロン　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　ピーチジンジャー
ピーチソーダ　ファジーネーブル

Shochu
麦焼酎
芋焼酎

Bottled beer
KIRIN 一番搾り
KIRIN ハートランド

Plum wine
まっこい梅酒

Non-alcoholic Drink
ノンアルコールビール
カシスオレンジ
ピーチソーダ
シャーリーテンプル
サラトガクーラー
コカ・コーラ
ジンジャーエール

プレミアム飲み放題

アルコール飲み放題の料金+¥1,100で
ドリンクメニューの全メニューを
お召し上がりいただける
プレミアム飲み放題に変更できます

ビール Beer

Craft beer クラフトビール

BELNATIO シルクミントエール

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のビールです。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。
ショップでも販売しており大人気商品です。

グラス 320ml ￥990

妻有ビール めでたしゴールデンエール

オレンジピールとホップのフルーティーな香りが特徴的で、
洋食全般・中国料理にもよく合う爽やかなビールです。

グラス 320ml ￥990

Draft beer 生ビール

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

KIRIN グリーンズフリー　小瓶 334ml ￥660

ウイスキー Whiskey

新潟麦酒が製造する
新潟発ウイスキー
忍
SHINOBU
水割りか
ハイボールがおすすめ

越ノ忍 ブレンデッド（白ラベル）

口当たりがマイルドで、麦芽由来の優しい甘みが広がり、
長い余韻をお楽しみいただけます

￥880

越ノ忍 ピュアモルト

スモーキー感があり、驚くほどまろやかで、ペッパー
スパイスで強められたフルーツの余韻があります。 ￥1,320

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 ￥1,210　ボトル ￥6,600

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にお申し付けください。

ホテル特製サワー Original Sour

佐渡の深海塩のレモンサワー

時間と手をかけて作られた佐渡の深海塩はほんのりと甘みも感じられ、
レモンサワーの爽快感を引き立ててくれます。
ドライなレモンサワーがお好みの方におすすめの一杯です。

津南トマトのレモンサワー

津南の日差しをたっぷり浴びたトマトで作った100%ストレート果汁
トマトジュースを使用したレモンサワーです。
トマトの旨味とレモンのハーモニーをお楽しみください。

あてま産はちみつレモンサワー

あてま産アカシアのハチミツを使用したレモンサワーです。
すっきりとした甘さが特徴のハチミツで、
甘いレモンサワーがお好みの方におすすめの一杯です。

￥880

焼酎 Shochu

米焼酎 北雪 つんぶり

大吟醸酒粕を原料に最新鋭蒸留器にて蒸留した本格焼酎
「つんぶり」とは、佐渡の方言で山のいただき、てっぺんのことを指し、
常にトップクラスで美味しさを極めたいとの願いが込められております。

米焼酎 八海山 風媒花（ふうばいか）

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。 ￥880

芋焼酎 薩摩邑（さつまむら）
麦焼酎 一尋（ひとひろ）

￥715