

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

2025年11月26日(水)～2026年3月4日(水)

# 佐渡フェア



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 柿酢と佐渡レモンの和院しょうゆポン酢
- ・佐渡銀鮭と鮮魚 おまかせ握り寿司
- ・揚げたて 紅ずわい蟹と旬菜天ぷら 佐渡の深海塩(みしお)
- ・プリプリ海老雲呑スープ ・料理長おまかせ4種のミニ中華どんぶり

## 洋食・佐渡乳業 農場モツァレラチーズのリゾットグラタン ・佐渡の漁師風ブイヤベース

- ・越後の季節野菜と彩り野菜のマルシェ ・オードブル各種 ・温野菜
- ・八海山 麻味噌入り あてまビーフシチュー ・シェフ気まぐれパスタ
- ・シェフおまかせ魚料理 ・本日のスープ ・フルーツ各種
- ・大平きのこ研究所 黒舞茸ホテルカレー ・パン各種

## 和食・自家製佐渡牛肉味噌・鯛わさび・黒ばら・佐渡あごだし 越後十日町へぎそば ・南蛮海老

- ・佐渡の伝統料理 あごだしうり鶏汁 ・本日のお造り ・魚沼産コシヒカリ・香の物2種

## 中華・天然ブリカツ 中華風 ・本日の海鮮 金粉飾り ・香港焼き窯チャーシュー

- ・十日町のソールフード「カルビクッパ」・紅ずわい蟹爪フライ ・自家製あてま白黒餃子
- ・牛肉と柿のオイスター炒め ・海老のチリソース煮 ・中華前菜

## ペストリー

- ・佐渡産柿と梅のシャーベット ・佐渡産みかんのジュレ
- ・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
- ・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 ・まほうのスープ ・げんきもりもりキッズカレー ・チキンナゲット
- ・チーズinハンバーグ ・お子様スペゲッティナポリタン ・カラフル野菜のピンチョス
- ・野菜のピューレ ・ポテトサラダ ・豆乳ブレッド ・フライドポテト
- ・ごはん ・低アレルゲンふりかけ ・米粉うどん ・パンダまんじゅう ・ごまだんご
- ・本日のデザート2種 ・一口バナナ・牛乳 ・麦茶

※食材の仕入れ状況によりメニューが急遽変更となる場合がございます



# 佐渡フェア



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 柿酢と佐渡レモンの和院しょうゆポン酢
- ・佐渡銀鮭と鮮魚 おまかせ握り寿司
- ・揚げたて 紅ずわい蟹と旬菜天ぷら 佐渡の深海塩（みしお）
- ・プリプリ海老雲呑スープ ・料理長おまかせ4種のミニ中華どんぶり

## 洋食・佐渡乳业 農場モツァレラチーズのリゾットグラタン ・佐渡の漁師風ブイヤベース

- ・越後の季節野菜と彩り野菜のマルシェ ・オードブル各種 ・温野菜
- ・県内産ポークと越後きのこのホテルポークシチュー ・シェフ気まぐれパスタ
- ・シェフおまかせ魚料理 ・大平きのこ研究所 黒舞茸ホテルカレー
- ・パン各種 ・フルーツ各種

## 和食・自家製佐渡牛肉味噌・鰯わさび・黒ばら・佐渡あごだし ふのりうどん ・南蛮海老

- ・佐渡の伝統料理 あごだし入り鶏汁 ・本日のお造り ・魚沼産コシヒカリ・香の物2種

## 中華・天然ブリカツ 中華風 ・本日の海鮮 金粉飾り ・丸鶏の香港窯焼き

- ・十日町のソールフード「カルビクッパ」 ・フカヒレきのこスープ ・自家製あてま白黒餃子
- ・海鮮と季節野菜の塩炒め ・海老マヨ ・中華前菜 ・中華料理一品

## ペストリー

- ・佐渡産柿と梅のシャーベット ・佐渡産みかんのジュレ
- ・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
- ・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 ・まほうのスープ ・げんきもりもりキッズカレー ・チキンナゲット
- ・チーズinハンバーグ ・お子様スペゲッティナポリタン ・カラフル野菜のピンチョス
- ・野菜のピューレ ・ポテトサラダ ・豆乳ブレッド ・フライドポテト
- ・ごはん ・低アレルゲンふりかけ ・米粉うどん ・パンダまんじゅう ・ごまだんご
- ・本日のデザート2種 ・一口バナナ・牛乳 ・麦茶

※食材の仕入れ状況によりメニューが急遽変更となる場合がございます

