玉城屋 松之山温泉 TAMAKIYA 酒の宿 × 醸す森 kamosu mori 森 SAKE WINE BAR AND HOSTEL × BELNATIO

日本三大薬湯松之山温泉
玉城屋・醸す森
たまきや　かもすもり
×
ベルナティオ
究極のコラボレーション

一夜限りの特別企画

十日町の達人たちが誘う 奇跡のワンナイトパーティー

ワイン・日本酒とフレンチ、お互いを高めあうペアリング

2019 7.17 (WED)
OPEN 18:00／START 18:30

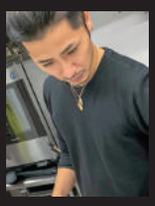
料金 お一人様 13,000円(税別)

新しい発想から生み出すフレンチと、
お料理を引き立てるお酒で
格別なディナーをお楽しみください。

シェフ

山岸 裕一
世界唎酒師コンクールファイナリストであり、ソムリエ。
玉城屋の若き当主。

小野塚 悠也
パリクラブブラインドテイスティング大会優勝のスーパーソムリエ。



齋藤 克樹
東京北千住のビストロ2538料理長を経て、2018年7月醸す森 料理長に就任。

三橋 正俊
ベルナティオのフレンチシェフ。ホテルオークラ、孫正義氏の専属フレンチシェフの経歴をもつ。

Sparkling Party
～美食会へのプロローグ～

アミューズブッシェ
パイィ ラピエール
クレマンドブルゴーニュ エガラード ブリュット

Menu / Pairing Wine & sake

Menu	Pairing Wine & sake
やわはだ葱と昆布ダシのテリーヌ ラビゴットソース 食感の違うさまざまな野菜の彩り鮮やかな初夏の農園風	イエア
ハンガリー産フォアグラのコンフィとアスパラガス まろやかな酸味と上品な甘さのバルサミコソース	kamosu mori 純米吟醸　生酒
濃厚なブイヨンと新玉葱のポタージュスープ 抹茶とふきのとうのアクセント	ジャンミッシェル　ジュラン　ヴィオニエ
カナダ産オマール海老のロースト ムール貝とエシャロットのフォンダン 軽いジュドオマールとハーブの効いたサラダ	醸す森 大吟醸
口どけ柔らかな セロリ香るグラニエ	
茨城県産上質なホロホロ鳥のモモ肉と胸肉 2種類の部位を2種類の調理法でお楽しみください	エニーラ レゼルヴァ
醸す森　オリジナル米粉のフランスパン	
山椒のショコラテリーヌ　バニラアイスクリーム添え 黒倉ホーリーバジルの香り	下越酒造長期熟成酒 クリーミーエスプーマ
コーヒー	

※メニューは変更する場合があります。

十日町市内から送迎バスを運行いたします
17:00下条水口バス停付近 ー 17:20十日町駅東口 ー ベルナティオ

あてま高原リゾート ベルナティオ
ご予約・お問合せ
〒949-8556 新潟県十日町市珠川 TEL.025-758-4888(代表)
FAX.025-758-4848
www.belnatio.com