

GMナイト アドリア海の真珠 クロアチア～ 越後妻有美食紀行



Wine Menu

〈スパークリングワイン〉

Feravino Francesca Brut
フェラヴィノ フランチェスカ ブリュット

〈白ワイン：ハウスワイン〉

Vina Punta Skala Pošip
ヴィーナ プンタスカラ ポシップ

〈赤ワイン：ハウスワイン〉

Vina Punta Skala Plavac Mali
ヴィーナ プンタスカラ プラヴァッツマリ

〈赤ワイン〉

Korlat Syrah
コルラット シラー



2020 4.10 (FRI) OPEN 18:00
START 18:30

会場 | ステーキダイニング アイリス

料金 お一人様 9,000円(税別) / 最大40名

ジブリ大ヒット映画「紅の豚」・「魔女の宅急便」のモデルとなった「ドゥブロヴニク」。アドリア海の真珠とも呼ばれるオレンジ色の街並みは一度は訪れてみたい世界遺産。

今回のGMナイトのテーマは、ドゥブロヴニクがあるクロアチアのワインを主役に、そのワインに合うお料理を和洋中のシェフが考えました。2020年4月よりベルナティオのハウスワインとなるクロアチアワイン。はるか9千kmの彼方から春風に乗ってベルナティオへ届くワインの香りとともに、心が弾むお料理をご用意いたします。お披露目するワインの状態に応じてお料理内容が変わる場合もございます。どうぞお楽しみに。

Menu

西欧料理〈スパークリングワイン〉

- ・一口のアミューズブッシュ
- 越後姫とフォアグラのベイクドアラスカ仕立て

中国料理〈白ワイン〉

- ・中華オードブル

西欧料理〈白ワイン〉

- ・なめらかなキノコのヴェルテ カプチーノ仕立て

日本料理〈赤ワイン〉

- ・穴子の白焼きとあてマッシュのミルフィーユ
- クロアチアマグロの握り寿司

西欧料理〈赤ワイン〉

- ・牛肉とパプリカの赤ワイン煮込みグヤーシュ
- ・パン ・バター
- ・ラクレットチーズと野菜

デザート

- ・ヤギのミルクのパバロア
- ・コーヒ



画像はすべてイメージです。

十日町市内から送迎バスを運行いたします

【お迎え】17:20 十日町駅西口ー 17:30 十日町市役所ー (水沢公民館)ー ホテル本館 17:50
お帰りは逆ルートでお送りいたします。20:50発予定

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