

G M  
ナイト

# nouvelle chinois

ヌーベルシノワ

唯一無二  
西洋感覚  
の中国料理  
フルコース  
ベルナティオの  
新しいカタチ



\*画像はイメージです

【モダンチャイニーズとクロアチアワインの饗宴】

特色涼盆

ウニと紅ズワイ蟹 初夏のゼリー仕立て  
バイ貝と老酒の酔っ払い蒸し  
鴨ロースの寿司仕立てタイスイートチリ  
ニューカレドニア産天使の海老ピリッと山椒ソース

紅焼煎排翅

気仙沼産フカヒレのステーキ 夏野菜を添えて

帯子蒸鮮魚

スズキとホタテ貝のムース蒸し香ばしい焦がし醤油ソース

杏露酒甜品

お口直し 杏酒のグラニテ

芝士捲牛肉

カマンベールチーズとトマトのにいがた和牛包み焼き  
キンモクセイ入り中国産 赤ワインソース

牛肉絲伊麵

牛肉あんかけ煮込み焼きそば 香港スタイル パスタ仕立て

荔枝甜点  
ライチのデザート

茉莉花茶  
ジャスミンティー



仕入れ状況により内容変更になる場合がございます

中国料理長 福嶋 強 が至福のお時間をお約束いたします！

2020.7.10 (FRI) 18:30st (18:00open)  
会場 / 別館バンケット 『フィオリア』 40名募集

2020.7.20 (MON) 18:30st (18:00open)  
会場 / 別館バンケット 『フィオリア』 40名募集

ご料金 (お料理・お飲み物込) お一人様 10,000円 (税別)

\*ヌーベルシノワご参加のお客さま 13,900円 (税別 / 1泊朝食付)

\*送迎バス運行いたします 【お迎え】17:20 十日町西口 - 17:30 十日町市役所 - ホテル  
お帰りのバスは逆ルートでお送りいたします。ホテル20:45発予定

■御予約・お問い合わせは



あてま高原リゾートベルナティオ

検索

ベルナティオ

TEL.025 - 758 - 4888 (代表) FAX.025 - 758 - 4848