



2020  
9/18・10/2  
(FRI) (FRI)

金額 お一人様 **10,000円** (税別)  
アルコール・ソフトドリンク付

定員 先着40名様

食 事 会  
18:30~(OPEN 18:00) フィオリアにて

● 料理と日本酒のペアリング

マイスターおすすめの  
発酵料理を、八海山の  
日本酒のペアリングで  
お楽しみいただけます。



● 歌い継がれる祝い唄 天神囃子

当日はソプラノの透き通った  
歌声でご披露いたします。



ソプラノ歌手 福田恭子さん

送迎バスを運行いたします。  
事前にお申し込みください。

十日町市内から

十日町駅西口(17:20)  
→十日町市役所前(17:30)  
→ベルナティオ

南魚沼方面から

六日町駅 R17側(17:20)  
→塩沢支所/旧塩沢役場(17:30)  
→ベルナティオ

# 発酵食の極魚沼尽くし

身体の中から健やかになろう

今宵限り超特別企画  
地元の人だけが知っている  
「美味しい」を貴方に

新潟県は  
「美味しいものが食べられる県」  
全国ランキング4位。2018ブランド総合研究所調べ

新潟で美味しいものは?と尋ねると、「酒」「米」と答えが返ってきます。しかし、「知っている人」は、それ以外にもたくさんの美味しいものを味わっているのです。貴方もここで「知っている」人になりませんか?

「ミシュランガイド新潟2020特別版」に掲載されました

menu

- 洋食 兎もろこしのムースと蟹とコンソメジュレ  
グラスカクテル仕立て
- 洋食 発酵食品の酒粕に漬けただんごのフォアグラの  
テリーヌと鴨の生ハム添え
- 和食 美雪ますの三種の調理法による 食べ比べ
- 中華 越乃鶏のかぐら南蛮味噌焼きと地元のキノコ添え  
シェフによるメインディッシュのパフォーマンス
- 洋食 越後牛のサーロイン と 妻有ポークの  
低温ロースト 八海山ねり粕焼き  
しょうゆの実と魚がしバターソース
- 和食 魚沼コシヒカリ と ハラコ と 切りざいの  
ラグジュアリー丼 一口ふのり蕎麦
- 洋食 シェフパティシエの和のテイストの魚沼デザート  
八海山の梅酒を使ったフルーツゼリー寄せ  
cafe

天候や季節によりメニューが変更になる場合があります。掲載写真はイメージです。



ご予約・お問い合わせ  
〒949-8556 新潟県十日町市珠川  
www.belnatio.com

TEL. **025-758-4888** (代表) [電話受付 9:00~20:00]