

Calender

グループ向け
宿泊プラン料金
カレンダー

料金(お一人様) **各プラン8名様より**

- 一泊二食
夕食:宴会/朝食:バイキング
- 和洋室3・4名利用時の
お一人さま料金(入湯税別途)

- かがやきプラン
- 15,800円 (税込)
- 18,500円 (税込)

- 料理長特選プラン
- 18,000円 (税込)
- 20,700円 (税込)

設定除外日 (応相談) 休館日

4月 April

日	月	火	水	木	金	土
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30

5月 May

日	月	火	水	木	金	土
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	31				

6月 June

日	月	火	水	木	金	土
					1	2
					3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30		

7月 July

日	月	火	水	木	金	土
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30
31						

8月 August

日	月	火	水	木	金	土
	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30	31			

9月 September

日	月	火	水	木	金	土
					1	2
					3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30		

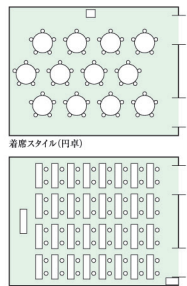
宴会場・会議室のご案内

Banquet

ホテル

フィオリア

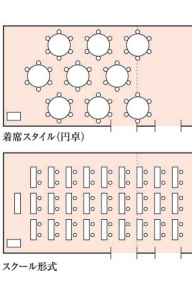
FIORIA
202㎡ (61坪)



【全室使用例】
着席スタイル(円卓)/最大:60名
スクール形式/最大:64名 シアター形式/最大:90名

山つつじ

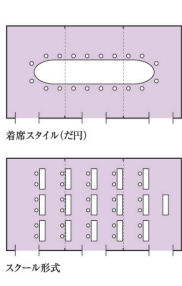
YAMATSUTSUJI
188㎡ (56坪)



【全室使用例】
着席スタイル(円卓)/最大:54名
スクール形式/最大:54名 シアター形式/最大:70名

まんさく

MANSAKU
88㎡ (26坪)



【全室使用例/3分割可能】
着席スタイル(円卓)/最大:24名 着席スタイル(長円)/最大:20名
スクール形式/最大:30名 シアター形式/最大:35名



〒949-8556 新潟県十日町市珠川
TEL.025-758-4888
FAX.025-758-4848
www.belnatio.com

●お問い合わせ・お申し込みは

オプション

Option

ご宴会飲み放題プラン (120分)

8名様より

スタンダード お一人様 2,800円 (税込)
(ビール、ワイン、焼酎、ソフトドリンク、カクテル、ノンアルコール(ビール・カクテル)、
日本酒(要有難)、梅酒、ウイスキー)

厳選! 地酒プラン お一人様 3,700円 (税込)
(上記スタンダード+焼酎(麦・芋・米)、日本酒(松乃井/天神囃子/久保田/八海山))



※写真はイメージです

同窓会プラン

8名様より

8名~19名 お一人様 2,640円 (税込)
20名~29名 お一人様 2,200円 (税込)
30名以上 お一人様 1,870円 (税込)



※写真はイメージです

プラン内容

- 全員分の集合写真
- ご宿泊24時間ステイ(2室)
- 乾杯用スパークリングワイン
- ご宴会通常120分→150分に延長
(飲み放題プランご注文の場合、飲み放題の延長付)
- ベルナティオ ペア宿泊券(1枚プレゼント)

2次会プラン

8名様より

料理5品 + 90分飲み放題付
(銘々盛り) お一人様 3,300円 (税込)
(ビール、焼酎、ウイスキー、ソフトドリンク、ノンアルコールビール)

宴会お子様料理

お子様
ビーフステーキ
コース

お一人様 3,900円 (税込)



お子様
ワンプレート

お一人様 2,800円 (税込)



送迎バス

1台 33,000円 (税込) ~

※但しグループ向け宿泊プラン利用の場合、
60km圏内無料送迎いたします。(台数には限りがございます。)

ゴルフコンペ
パーティプラン

8名様より

プレー終了後、ホテル内でご用意いたします。

料理5品 + ソフトドリンク飲み放題付
(銘々盛り) お一人様 2,200円 (税込)

(ウーロン茶、オレンジ、ジンジャー、コーラ)
※ノンアルコールビール不可

※ゴルフプレー代は別途お問い合わせください。
※コンペ景品の手配も承ります。

プラス1,650円 (税込) でアルコール飲み放題
ビール、焼酎、ウイスキー、ノンアルコールビール



Belnatio Group Plan 2022 4/1 (金) ~ 9/30 (金)

グループ向け宿泊プラン

8名様より



Chef Specialty Plan

料理長特選プラン

和洋中折衷 シェフの技術で最高の素材を最高の味わいに

お一人様・一泊二食付き

18,000円 ~

(税込・入湯税別)

洋食	ずわい蟹と野菜のタルタル 季節野菜のムース
中華	中華冷菜盛り合わせ
和食	料理長厳選 旬のお造り盛り合わせ
中華	フカヒレ入り蒸しスープ
洋食	シェフお任せ魚料理 プールブランドソース

洋食	にいがた和牛赤身肉のグリル 山葵の香り 里山彩り野菜を添えて
和食	魚沼産 美雪ますといくらのきり菜丼 赤出汁 香の物
洋食	シェフスペシャルデザート 魚沼産コシヒカリアイスクリーム添え
洋食	Café tea

※季節によりメニューの変更がございます。

ランチメニュー

Lunch menu



フレンチコース

● 8名様から

- 里山の恵み 華やかなフレンチオードブル
- 鮮魚のボワレ ブイヤベース風
- にいがた和牛赤身肉のグリエ 温野菜添え
- シェフおまかせデザート
- コーヒー 紅茶

お一人様 3,900円 (税込)

洋食ランチ

● 8名~20名様まで



- サーモンマリネ 彩りサラダ仕立て
- ミネストローネ
- 若鶏の挽肉巻きロースト 十日町きのこソース
- 魚沼産コシヒカリ
- ガトーショコラ
- コーヒー 紅茶

お一人様 2,500円 (税込)

あてま御膳 [和洋中折衷]

● 8名様から



- 八海山サーモンのお造り
- 季節の天ぷら
- 妻有クリーンパークの塩麹焼き 十日町きのこソース
- 地元野菜と越の鶏の照り焼き
- 白飯
- 汁
- 香の物
- デザート

お一人様 2,500円 (税込)

布のりそば御膳 [和食]

● 8名~30名様まで



- ふのりそば
- 天ぷら
- 田舎惣菜
- デザート

お一人様 1,980円 (税込)

※お一人様 1,650円 (税込) 追加でテーブルマナー講義承ります

— Kagayaki Plan —
かがやきプラン
和洋中折衷



お一人様・一泊二食付き
15,800円～
(税込・入湯税別)

和食	おもてなしの一品
洋食	里山の恵み 華やかなフレンチオードブル
和食	料理長厳選 旬のお造り盛り合わせ
洋食	海老のフラン コンソメスープ
中華	真鯛の葱生姜蒸し 焦がし醤油ソース

洋食	奇跡の豚 妻有ボークの低温調理 ペルシヤード風
中華	五目あんかけチャーハン
洋食	ヤスダヨーグルトのレアチーズケーキ
洋食	Café tea

※季節によりメニューの変更がございます。

— Kagayaki Plan —
かがやきプラン
フレンチ



お一人様・一泊二食付き
15,800円～
(税込・入湯税別)

フォワグラのテリーヌとドライフルーツ マデラ酒ソース
魚沼産美雪ますのマリネ 里山野菜と グレープフルーツ新鮮サラダ
じゃがいもとポロ葱のクリームスープ
鮮魚のボワレ 魚介のラグーソース

奇跡の豚 妻有ボークのエスカルゴバター焼き 季節の温野菜を添えて
パン バター
シェフおまかせデザート 島田牛乳のミルクアイスクリーム添え
コーヒー 紅茶

※季節によりメニューの変更がございます。

— Kagayaki Plan —
かがやきプラン
中国料理



お一人様・一泊二食付き
15,800円～
(税込・入湯税別)

中国式 真鯛のお刺身サラダ仕立て
越の鶏と菜譜の蒸しスープ
点心 フカヒレ餃子
季節野菜と牛肉・紋甲烏賊のオイスター炒め

車海老のチリマヨソース 香港スタイル
梅蘭菜 妻有ボークの焼きそば
タピオカ ココナッツミルク

※季節によりメニューの変更がございます。

前菜からメインまですべてスイーツで仕立てました

MENU

アミューズ
莓のバルサミコマリネ
新潟の苺・越後姫を相性の良い
バルサミコ酢でマリネ

スープ
メロンのスープ
ビタミンが豊富なメロンのスープを
ヤスダヨーグルトのパンナコッタとともに

グランドデザート
キャラメル オランジェ
フランス産チョコレートと
キャラメルのムースケーキ
オレンジの酸味と香りを加えた
爽やかな仕上がり

ミニアルデイズ
マカロン・フィナンシェ・
マドレーヌ・パードフリュイ
あてま産のはちみつや
ブルーベリーを使用した
シェフ手作りの小菓子

コーヒー 紅茶

Sweets course

● 8名～20名様まで

お一人様 3,900円(税込)

左記料金はお料理のみの価格です。
ご宿泊付きも承ります。ご相談ください。



※メニューは一例です。旬の季節のフルーツでお作りいたします。

お客様のご要望にあわせてコースをお作りします。

ベルナティオプレミアム ● 8名様から

コース料理
お一人様 11,000円～
(税込)

左記料金はお料理のみの価格です。
ご宿泊付きも承ります。ご相談ください。



※写真はイメージです。

