オプション

ご宴会飲み放題プラン（120分） 8名様より

※写真はイメージです

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（妻有郷）、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）

同窓会プラン 8名様より

※写真はイメージです

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）

プラン内容

- 全員分の集合写真
- ご宴会時、カラオケサービス
- 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
…… 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）

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
…… 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

あてま高原リゾート
ベルナティオ

Belnatio Group Plan

グループ向け宿泊プラン 8名様より

2021 4/1（木） – 2021 10/31（日）

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	日本海南蛮海老と帆立貝のタルタル　グリーンアスパラガス
和食	料理長厳選　旬のお造り盛り合わせ
洋食	フォワグラのソテー　季節野菜のスープ仕立て
中華	厳選　鮮魚と季節野菜の塩麹炒め
洋食	にいがた和牛赤身肉のロースト　山葵ソース 里山彩り野菜を添えて
和食	魚沼産　美雪ますと清津峡イワナの昆布メ ミルフィーユ仕立て
和食	県内産　のど黒炙り丼　蛤のお吸い物　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
飲物	コーヒー　紅茶

※季節によりメニューの変更がございます。

グループ向け宿泊プラン料金カレンダー

Calender

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		

10月 October

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						

設定除外日（応相談）　休館日

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）

宴会場・会議室のご案内

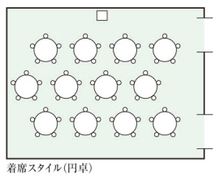
Banquet

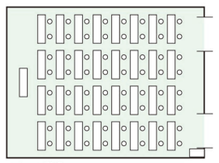
ホテル

フィオリア

FIORIA｜202㎡（61坪）

落ち着いた開放感のあるバンケット。
花々のやさしい微笑みと旋律を感じる。
人々のふれあいを大切にするスペースです。
ご宴会と同時に外のテラスもご利用いただけます。


着席スタイル（円卓）

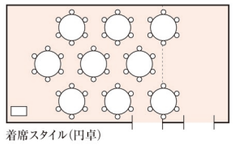

スクール形式

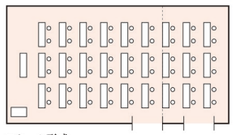
［全室使用例］
着席スタイル（円卓）／最大：60名
スクール形式／最大：64名　シアター形式／最大：90名

山つつじ

YAMATSUTSUJI｜188㎡（56坪）

大きな窓、四季折々の景色が広がる。
リゾートならではのパーティやゆったりと
充実した空間でのセミナーに
ご利用ください。


着席スタイル（円卓）

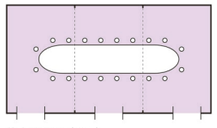

スクール形式

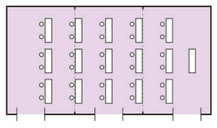
［全室使用例］
着席スタイル（円卓）／最大：54名
スクール形式／最大：54名　シアター形式／最大：70名

まんさく

MANSAKU｜88㎡（26坪）

用途に合わせて、分割できる
小規模なセミナーに最適。
ご家族と親近感あふれる空間で
アットホームなひとときを楽しめるスペースです。


着席スタイル（だ円）


スクール形式

［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（だ円）／最大：20名
スクール形式／最大：30名　シアター形式／最大：35名

あてま高原リゾート
ベルナティオ

〒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

Withコロナ時代は
“ノー!密”「テラス席」宴会

オープンエアの「テラス席」は「安全」と「安心」を感じながら
ご宴会を開いていただけます。
ベルナティオでは、新生活様式の中でも
これまで以上に魅力あふれるご宴席を演出いたします。

※写真はイメージです

Photo:Tsutomu Yamada

ランチメニュー

※お一人様 1,500円別追加でテーブルマナー講義承ります

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／
鮮魚のポワレ　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名様から

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／
麦有クリーンポークの塩麹焼き／
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）

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
- 鮮魚のポワレ　魚介のラグーソース
- 奇跡の豚　妻有ポ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
- 越の鶏と薬膳の蒸しスープ
- 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
- 梅蘭式　妻有ポークの焼きそば
- 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。

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	季節野菜のおもてなし前菜
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
中華	点心　フカヒレ餃子
中華	車海老のチリソース炒め煮
洋食	奇跡の豚　妻有ポークのエスカルゴバター焼き 季節の温野菜を添えて
和食	生姜の炊き込みご飯　フォワグラのせ しじみ汁　香の物
洋食	バニラ香るパンナコッタ　ミックスベリーソース
飲物	コーヒー　紅茶

※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

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。

MENU

アミューズ
苺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C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

◆

ミニャルディーズ
マカロン・フィナンシェ・マドレーヌ・
パートドフリュイ
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

※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。

※写真はイメージです。

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。