

Calender

7月 July

11月 November

3月 March

プレミアムプラン

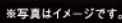
Banquet

[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

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

340

8名様より



この日限りのコースをお客様のご要望に合わせてお作りします

(税込・入湯税別)

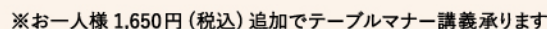
※写真はイメージです

※写真はイメージです

8名様より

A collection of various food items including a glass bowl of salad with tomatoes and cucumbers, a bowl of orange juice, a bowl of soup with herbs, a plate of bread, a bowl of fruit, and a bowl of fruit salad.

8名様より



お一人様 **1.980円**(税込)

— Chef Specialty Plan —
料理長特選プラン

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
18,500円～
(税込・入湯税別)
※季節によりメニューの変更がございます。

洋食	紅ずわい蟹と季節野菜のムース 華やかなお花とハーブを飾って
中華	香港蒸焼き妻有ボークチャーシューと越の鶏の焼き物
洋食	八海山サーモンと赤身鮭のカルパッチョ 山葵ヴィネグレット
中華	あわび入り上湯スープ

洋食	日本海産鮮魚のボワレ シェフスタイル
洋食	いがた和牛赤身肉のボワレ 越後野菜添え
中華	フカヒレラーメン
洋食	あてまブルーベリー ヤスタヨーグルトムース
洋食	コーヒー

— Kagayaki Plan —
かがやきプラン
＝折衷＝



お一人様・一泊二食付き
16,300円～
(税込・入湯税別)
※季節によりメニューの変更がございます。

洋食	里山の恵み 華やかなオードブル盛り合わせ
中華	日本海産 鮮魚のお刺身 チャイニーズスタイル
中華	五目ふかひれスープ
洋食	妻有ボークと里山野菜の日本酒蒸し 神楽南蛮ソース
洋食	シェフ厳選 海の幸と貝類のスープ仕立て

洋食	オーストラリア産葡萄牛 ビーフステーキ 越後野菜を添えて
中華	のど黒チャーハン
洋食	シェフスペシャルデザート (黒糖のバナナコッタ 村上緑茶のジュレ)
洋食	コーヒー

— Kagayaki Plan —
かがやきプラン
＝中国＝



お一人様・一泊二食付き
16,300円～
(税込・入湯税別)
※季節によりメニューの変更がございます。

至福前菜盛り合わせ
紅ずわい蟹とふかひれスープ
北京ダック
牛肉のブラックペッパー炒め パクチーの香り
車海老の豆鼓炒め煮

上海蟹味噌入り 小籠包
スモークサーモン入り スープチャーハン
本日のスペシャルデザート
ジャスミンティー

— Kagayaki Plan —
かがやきプラン
＝洋＝



お一人様・一泊二食付き
16,300円～
(税込・入湯税別)
※季節によりメニューの変更がございます。

アミューズ・ブッシュ
日本海産 魚介のマリネ 華やかなお花とハーブを飾って
越後野菜のポタージュ カプチーノ
日本海産 鮮魚のボワレ シェフスタイル
オーストラリア産 葡萄牛ローストビーフ 越後野菜を添えて

パン&バター
シェフおまかせデザート (十日町 松乃井酒造の酒粕ブリュレ)
コーヒー