



# 総料理長・三橋が奏でる 新潟テロワール *Niigata Terroir*

※料理の画像はイメージです。



Terrior(テロワール)とは、フランス語の「土地」から派生した言葉で、主にワインやコーヒーの世界において、生育地を取り巻く全ての自然環境を表す言葉として使われています。

総料理長・三橋が考案した新潟の食材を使った料理の数々、ペアリングには現在注目が集まる「苗場酒造 醸す森」をはじめ、ベルナティオの24人の唎酒師が厳選した新潟の美酒が登場いたします。

豪雪地・新潟で育った食材たちと、ベルナティオのスタッフ達が奏でる「新潟テロワール」をぜひご堪能くださいませ。

各回40名限定

2023 12.1(金)/15(金)

OPEN 18:00/START 18:30

会場 バンケット「フィオリア」

料金

お一人様  
ドリンク付

15,000円(税込)

十日町市内送迎バスを運行いたします。事前にお申込みください。  
十日町駅西口 (17:30) → 十日町市役所 (17:40) → ベルナティオ

ご予約・お問い合わせ TEL 025-758-4888