

GMナイト

# 新潟 Terroir

ニイガタテロワール

～ 食材の宝庫 新潟を味わう ～



2021 6.11 (FRI) / 6.18 (FRI)

OPEN 18:00 START 18:30

会場 パンケット「フィオリア」

各回とも  
先着40名さま  
限定

*Terroir* テロワール※

料金 お一人様  
ドリンク付 13,000円(税込)

空から降り注ぐ雨は  
新潟の山々に潤いをもたらし  
落葉樹が土の栄養となる  
長い時間を経て山から川を伝い  
ミネラルたっぷりの水となり日本海へと流れる…



私たちの新潟で育つ野菜は その水で育ち  
牛や豚 そして人もまた その水を飲む

生命の誕生 そして新潟を育くむ恵のすべてを伝えたい

自然環境を表現したお料理を 皆さまへお届けします

※ Terroir 地理、地形、気候などを意味するフランス語



お料理写真はイメージです

## MENU

ウニとズワイ蟹のグラスオードブル  
サンジェルマンスタイル  
エストラゴンの香り 海と大地

丸ごと佐渡づくしのブラックスープ

三条市飯塚農園の極太ホワイトアスパラガスと  
清流清津川のイワナのボワレ  
にいがたテロワール

奇跡の豚 妻有ボークの東坡肉  
越後三山仕立て

新潟の野生鹿と地元野菜のラビオリ  
アニョロッティ

十日町バウムリングのパン  
ヤスダヨーグルトの発酵バター

越後姫のヴァシユラン  
島田牛乳のミルクアイスクリーム

café thé

## DRINK

お料理に合わせたお酒  
ノンアルコールドリンク

※ 季節によりメニューの変更がございます。

あてま高原リゾート  
ベルナティオ

ご予約・お問合せ  
〒949-8556 新潟県十日町市珠川  
www.belnatio.com

電話受付 9:00～20:00

TEL.025-758-4888(代表)

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 (17:30)  
→十日町市役所 (17:40)  
→ベルナティオ